

Паштет из куриной печени с апельсинами



Ингредиенты

- Куриная печень – 800 г
- Чеснок – 1 зубчик
- Лук репчатый – 100 г
- Лавровый лист – 1 шт
- Петрушка – 2 веточки
- Масло растительное – 20 мл
- Сливки 22% – 90 мл
- Холодное сливочное масло 82,5% – 50 г
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 100 г
- Цедра с одного апельсина
- Соль, перец по вкусу
- Желатин – 6 г
- Апельсин – 1 шт
- Лавровый лист – пару штук
- Подача на 2 порции
- Ломоть ржаного пудового хлеба
- Сыр Hochland Professional – 60 г
- Паштет из куриной печени с апельсинами – 80 г
- Тыквенные семена – щепотка
- Редис красный – 1 шт
- Ростки свежего горошка
- Время приготовления 60 минут
- Ингредиенты на 6 порций

Приготовление

Обработать печень от прожилок и обжарить на сковороде на растительном масле до готовности. Натереть на терке цедру апельсина и добавить к печени.

В кастрюлю с печенью кладем петрушку, лавровый лист и очищенный лук полукольцам. Протушить 5-6 минут. Влить сливки и прогреть всю массу.

Переложить печень в «кутер» и измельчить, добавлять постепенно сыр Hochland Professional и сливочное масло. Свести все в однородную плотную массу.

Паштет при помощи лопатки переложить в керамическую форму и подготовить желатин. Залить лист желатина холодной водой, дать настояться 5 минут, слить полностью всю жидкость, растопить желатин и залить готовый паштет, предварительно декорированный ломтиком апельсина и молодых лепестков лаврового листа.

На ломоть хлеба при помощи лопатки нанести паштет, затем обильно слой сыра Hochland Professional (предварительно размять его вилкой) и декорировать по вкусу (семенами, редисом и зеленью).

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г