



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 160 г
- Цедра с одного апельсина
- Соль, перец по вкусу
- Желатин 6 г
- Апельсин 1 шт
- Лавровый лист пару штук
- Ломоть ржаного пудового хлеба
- Тыквенные семена щепотка
- Редис красный 1 шт
- Ростки свежего горошка
- Время приготовления 60 минут

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 полукольцами. Протушить 5-6 минут. Влить сливки и прогреть всю массу.

Переложить печень в «кутер» и измельчить, добавлять постепенно мягкий сыр в рассоле Hochland Professional (100 г) 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 мягкого сыры в рассоле Hochland Professional (60 г - предварительно размять его вилкой) и декорировать по вкусу (семенами, редисом и зеленью).

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г