

---



---

# REZEPT

## ENTENLEBER:

## TERRINE:

## ZUTATEN

1kg	entnervte Entenleber
15g	Salzmischung, verschiedene Gewürze
2g	Pökelsalz
1Pr.	Zucker
15dl	Armagnac, Cognac, Madère, weisser Portwein (gemischt)
	Ragout vom Entenschenkel

## SAUTERNESGELEE:

## ZUTATEN

4dl	Château d'Yquem
2dl	Ochsenschwanz-Essenz
1Bl.	Gelatine



## ZUBEREITUNG

Die Entenleber 12 Stunden marinieren, danach vakuumieren und bei 60°C 30 Minuten pochieren. Anschliessend sofort ins Eiswasser. Auf gewünschte Dicke auswallen. Das Ragout vom Entenschenkel ebenfalls in Plattenform bringen und schichten (siehe Foto). Scheiben schneiden.

Die Terrine mit dem Sauternesgelee nappieren.

## ARTISCHOCKEN:

Prince de Bretagne tournieren und mit Rosmarin sowie einem Schuss Olivenöl vakuumieren. 18 Minuten bei 100°C garen.

Schalottenwürfel und Pinienkerne in Butter anziehen, die Artischocken in Schnitzen dazu und leicht Farbe geben. Lauwarm servieren.

Aus den Abschnitten mit etwas Weisswein und Rahm ein Püree kochen.