

## FOIE GRAS DE CANARD

Räucheraal / Apfel

### FOIE-GRAS-DE-CANARD-TERRINE

250 g Entenstopfleber  
10 g Madeira  
10 g Sauternes  
15 g weißer Portwein  
3 g Cognac  
1,7 g Pökelsalz  
1,2 g Salz  
1,2 g Zucker  
0,5 g Rosmarin  
0,5 g Thymian  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Leber putzen und von Adern befreien. Die schönen Teile in Stücke à ca. 2 cm schneiden und vom Rest, der eventuell mit kleinen Adern durchzogen ist, trennen. Beide Teile abwägen. Aus den restlichen Zutaten die Marinade herstellen und entsprechend der Menge die beiden Lebermassen marinieren, vakuumieren und 24 Stunden kalt stellen. Die Massen bei 40 °C 30 Minuten Sous-vide garen. Die Beutel öffnen und die Stücke auf einem Tuch abtropfen lassen. Die andere Masse durch ein feines Sieb streichen und so lange kalt rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Stücke zur passierten Masse geben und vermengen. Die Masse in Frischhaltefolie zu einer Rolle (ø 6 cm) formen und kalt stellen. Die Terrine mit einem heißen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ring (ø 5 cm) ausstechen.

### CALVADOS-APFEL-GELEE

250 g heller Apfelsaft  
50 g Calvados  
20 g vegetarische Gelatine (Sosa)

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Dünn auf ein vorgewärmtes flaches Blech gießen und auskühlen lassen. Mit einem Ring (ø 8 cm) ausstechen.

### CALVADOS-APFEL-CHUTNEY

150 g Apfel (Elstar)  
25 g Zucker  
20 g Calvados  
50 g Apfelsaft  
10 g Chardonnayessig

Den Apfel schälen und in Würfel à 3 mm schneiden. Den Zucker karamellisieren und die Apfelwürfel zugeben, mit Calvados ablöschen und einkochen. Mit Apfelsaft und Essig auffüllen und langsam einkochen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## RÄUCHERAALCREME

1 Eigelb  
30 g Räucheraal  
100 g Traubenkernöl  
3 g Piment d'Espelette  
5 g Limettensaft

Das Eigelb mit einem Pürierstab durchmischen, dann nach und nach unter ständigem Rühren Räucheraal, Traubenkernöl und Piment d'Espelette einarbeiten. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

## ANRICHTEN

20 Räucheraalwürfel (1 cm)  
20 Apfelperlen aus Granny Smith  
20 Apple Blossom (Koppert Cress)  
20 Spitzen Schafgarbe

Die Foie-gras-Terrine in die Mitte des Tellers legen. Mit den übrigen Zutaten ringsum garnieren und zum Abschluss mit dem Calvados-Apfel-Gelee bedecken.

### **Weinbegleitung:**

Grünhäuser Riesling von Maximin Grünhaus

### **Grand Cru Weinreise:**

Scharzhofberger Riesling Spätlese von Egon Müller