



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

Rezept von Stefan Beer und Jürgen
Jalowitzki, Victoria-Jungfrau Grand Hotel
& Spa, Restaurant La Terrasse

aus ZuGast 14/2015



FÜR 1 TERRINE

Foie-Gras-Terrine

- 1 kg Entenleber
- 10 g Cognac
- 10 g Sherry
- 2 g Zucker
- 14 g Fleur de Sel
- 3 g Pökelsalz
- 2 g schwarzer Pfeffer

Die Entenleber putzen. Zusammen mit allen Zutaten in einen Vakuumbutel geben, flach drücken und vakuumieren. Während 24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend bei 38,7 Grad im Wasserbad (sous vide) 4 Minuten poschieren. 30 Sekunden im Eiswasser abkühlen. Den Vakuumbutel aufschneiden und die Entenleber zu einer Rolle formen. Diese Rolle zweimal fest in Alufolie einrollen und während 60 Minuten im Eiswasser durchkühlen lassen. Über Nacht kaltstellen.

In gleichmäßige Tranchen schneiden und auf getoastetem Brioche mit etwas Rhabarbergel servieren.