

Marmorierte Terrine mit Foie gras und Truffalo

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 5
Backzeit : 8



Zutaten

- 130 g Truffalo
- 1 Lappen Foie gras von 500 g
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 g feiner Kristallzucker

Zubereitungsschritte

1. Eine beschichtete Pfanne auf hoher Stufe erhitzen.
2. Währenddessen den Leberlappen der Länge nach halbieren. Mit feinem Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Foie gras von allen Seiten karamellisieren. Sobald sie gar ist, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Gleichzeitig den Käse in dünne Scheiben schneiden, die der Breite der Terrine entsprechen.



4. Terrine mit Frischhaltefolie auslegen, einen Teil der gegarten Foie gras auf den Boden der Terrine geben und mit einer Scheibe Käse bedecken. Vorgang wiederholen. Folie zusammenschlagen, um die Terrine zu verpacken. Terrine 2 Tage lang kalt stellen und dabei eine Presse auf die Terrine legen.
5. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit ein paar Kristallen Fleur de Sel (feinstes Meersalz) und kleinen Scheiben geröstetem Brot servieren.

? **Tipp:** Servieren Sie dazu ein Chutney oder ein Zwiebelconfit.