



*Foie gras a la plancha y nabo confitado
al albaricoque Bergeron*

*Gebratene Foie Gras mit kandierter weißer Rübe
und Bergeron-Aprikosen*

Foie gras a la plancha y nabo confitado al albaricoque Bergeron

Gebratene Foie Gras mit kandierter weißer Rübe und Bergeron-Aprikosen

INGREDIENTES

Filete de foie gras	80g
Nabo	50g
Miel	10g
Puré de albaricoque PONTHER	50g
Almendras fileteadas	5
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Cortar el nabo en 3 rodajas de 5 mm de grosor y darles forma con un cortapastas de 50 mm.

Caramelizar la miel en una sartén de paredes rectas. Añadir las rodajas de nabo y mojarlas en la miel, a continuación, desglasar con el puré de albaricoque PONTHER. Dejar que se confiten a fuego lento. Tostar las almendras.

Colorear el filete de foie gras y terminar de cocinarlo en el horno a 200 °C durante unos 8 minutos. Salpimentar y colocar en el centro del plato sobre un hilo de la salsa de miel y albaricoque. Repartir los nabos confitados y rociar los filetes de almendras.

EL TOQUE MAESTRO

Barnizar el filete de foie gras con un poco de la mezcla de miel y albaricoque y pasarlo unos segundos por la salamandra.

ZUTATEN

Foie-Gras-Schnitzel	80g
Lange weiße Rübe	50g
Honig	10g
PONTHER Aprikosenpüree	50g
Mandelsplitter	5
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Die Rübe in 3 Scheiben von 5 mm Dicke schneiden und mit einer Ausstechform von 50 mm Durchmesser ausstechen.

In einem Schmortopf den Honig karamellisieren. Die Rübenscheiben hinzufügen und im Honig wenden, dann mit dem PONTHER Aprikosenpüree ablöschen. Anschließend auf kleiner Flamme kandieren. Die Mandeln rösten.

Das Foie-Gras-Schnitzel anbraten und anschließend circa 8 Minuten im Ofen bei 200 °C fertig garen. Würzen und in der Mitte des Tellers auf einer Linie Honig-Aprikosen-Soße anrichten. Die kandierten Rübten hinzufügen und das Ganze mit Mandeln überstreuen.

DER BESONDERE TIPP

Das Foie-Gras-Schnitzel mit etwas Honig-Aprikosen-Mischung bestreichen und einige Sekunden in den Salamander geben.



Albaricoque
Aprikose

Variety Bergeron
Origin France
(Rhône valley)