



Escalope de foie gras caliente y remolacha

Warme Stopfleberscheibe und Rote Bete

Yoann Wojnarowicz

Chef Ejecutivo
Executive chef



Escalope de foie gras caliente y remolacha

Warme Stopfleberscheibe und Rote Bete

PURÉ DE REMOLACHA

Puré de remolacha PONTHIER	500g
Mantequilla	30g
Sal	
Pimienta blanca de molinillo	

Cocer el puré de remolacha PONTHIER a fuego medio durante unos quince minutos (el puré debe concentrarse en color y perder su agua). Aderezar con la sal y la pimienta blanca, añadir una nuez de mantequilla y, batir si la consistencia no es bastante homogénea.

MINIREMOLACHAS

Miniremolachas amarillas	6
Miniremolachas Chioggia	6
Caldo base de ave	25cl
Aceite de oliva	5cl

Pelar las miniremolachas amarillas y las miniremolachas Chioggia, blanquearlas 2 minutos y glasearlas con el caldo base de ave y el aceite de oliva.

FOIE GRAS A LA PLANCHA

Cortar las escalopes de foie gras, saltearlas sin aceite en una sartén muy caliente y salpimentarlas por ambos lados.

PRESENTACIÓN

Colocar 2 miniremolachas amarillas y 2 miniremolachas Chioggia y el puré de remolacha cocido. Disponer la escalope de foie gras a la plancha sobre el puré de remolacha. Opcional: añadir una salsa a base de gástrica aderezada con un puré de naranja PONTHIER y el jugo del pato.

ROTE-BETE-PÛREE

PONTHIER Gemüsepüree Rote Bete	500g
Butter	30g
Salz	
Weißer Pfeffer aus der Mühle	

Das PONTHIER Gemüsepüree Rote Bete bei mittlerer Hitze etwa fünfzehn Minuten garen (das Püree sollte dunkler werden und Wasser verlieren). Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, ein walnussgroßes Stück Butter hinzufügen, dann mixen, wenn die Konsistenz nicht homogen genug ist.

MINI-ROTE-BETE

Mini-Rote-Bete gelb	6
Mini-Rote-Bete «Chioggia»	6
Geflügelfond	25cl
Olivenöl	5cl

Die gelben Mini-Rote-Bete und die Mini-Rote-Bete «Chioggia» schälen, 2 Minuten blanchieren, dann mit dem Geflügelfond und dem Olivenöl übergießen.

GEBRATENE STOPFLEBER

Die Stopfleber in Scheiben schneiden und ohne Fett in einer gut heißen Pfanne braten und dabei von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

2 gelbe Mini-Rote-Bete und 2 Rote-Bete «Chioggia» und das gekochte Rote-Bete-Püree anrichten. Eine gebratene Stopfleberscheibe auf das Püree legen. Option: Aus mit Essig abgelöshtem, karamellisiertem Zucker eine Grundsoße herstellen. Mit PONTHIER Fruchtpüree Orange und Entenjus abschmecken und dazu reichen.

