

Aksamitny pasztet wieprzowy z gęsią wątróbką, palonym masłem i karmelizowaną gruszką

Składniki

- 500 g łopatki wieprzowej
- 400 g tłustego podgardla lub boczku wieprzowego
- 200 g pręgi wieprzowej
- 350 g świeżej gęskiej wątróbki.
- 2 duże cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 twarda duża lub 2 gruszka (np. Konferencja)
- 60 ml koniaku
- 100 g masła
- świeży tymianek, liść laurowy, ziele angielskie.
- 2 czerstwe kajzerki namoczone w mleku
- 3 jajka (białka ubite osobno)
- świeżo starta gałka muskatołowa, otarty majeranek, sól morską, świeżo mielony czarny pieprz.

Sposób przygotowania:

Gotowanie mięsa: Łopatkę, podgardle i pręgę pokrój w równą kostkę. Duś do miękkości z cebulą, czosnkiem, liściem laurowym i zielem angielskim w niewielkiej ilości wody.

Przygotowanie wątróbki i gruszki: Wątróbkę gęszą oczyść z błon. Na patelni rozpuść masło i doprowadź do lekko brązowego koloru (palone masło). Obsmaż wątróbkę krótko ze świeżym tymiankiem, zalej Calvadosem i zredukuj. Zdejmij wątróbkę z ognia — musi pozostać soczysta i delikatna. Na tej samej patelni krótko skarmelizuj gruszkę pokrojoną w drobną kostkę.

Mielenie: Przestudzoną wieprzowinę oraz gęszą wątróbkę zmiel trzykrotnie na sitku o drobnych oczkach (2 mm), aby uzyskać gładki, wręcz musowy krem.

Mieszanie masy: Do zmielonej masy dodaj namoczoną i odcisniętą bułkę, maślany sos z patelni, żółtka oraz przyprawy. Wyrabiaj do połączenia składników. Na koniec delikatnie wmieszaj ubitą pianę z białek oraz kostki skarmelizowanej gruszki.

Pieczenie: Przełóż masę do formy. Piecz w kąpielii wodnej w 160°C przez 65–70 minut.