Автор: Administrator
24.10.2018 00:00 - Обновлено 10.11.2018 17:22

Известно, что блюдо под названием фуа-гра (специальным способом приготовленная жирная печень птиц) еще около 4000 лет назад готовили египтяне. Чтобы печень гусей и уток не была жесткой, они специально усиленно кормили птицу. В результате пернатые становились жирными, а их печень превращалась в настоящий деликатес – была мягкой и нежной. Давно минули те времена, но подобный подход к получению продукта такого рода продолжает применяться. На сегодняшний день самым масштабным производителем жирной печени домашних птиц считается Франция.

Интересно, что свежую гусиную печень можно употреблять в пищу даже сырой, не говоря уже про паштеты, террины или просто ее жарение.
В этой статье речь пойдет о некоторых блюдах из печени фуа-гра.

Приготовление жареного фуа-гра

Для того, чтобы печень фуа-гра в жареном виде сохранила свой истинный вкус, надо при ее приготовлении использовать совсем немного приправ.

Компоненты:

- фуа-гра свежее – 100 г;
- зеленый салат (листья) – 2 шт.;
- соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно потребуется гусиную печень поделить на части и очистить от вен и пленок. После этого порезать ее на ломтики, толщина которых не должна превышать 2-3 см. Следующий шаг, кстати, весьма ответственный, полученные кусочки печени сначала надо посолить и поперчить, а потом на сковороде с разогретым растительным

маслом обжарить в течение одной минуты каждую сторону ломтика. Образец правильно приготовленного фуа-гра выглядит следующим образом: каждый готовый кусочек имеет белесую поверхность, которая по градиенту переходит в более темную и слабо прожаренную сердцевину ломтика. Отличным дополнением к этому блюду будут листья салата или иная нейтральная по вкусу зелень

Паштет из фуа-гра

Компоненты:

- гусиный жир – 90 г;
- фуа-гра – 500 г;
- лук-шалот – 2 шт.;
- прованские травы – щепотка;
- соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления

Берем сковороду, разогреваем на ней гусиный жир и добавляем к нему измельченный лук-шалот. Обжариваем его до прозрачного цвета и выкладываем к нему подготовленные кусочки гусиной печени. При постоянном помешивании массу держим на огне две минуты. Перед тем, как сковороду с содержимым снять с плиты, приправляем массу перцем, прованскими травами и солью.

Далее понадобится блендер, с его помощью необходимо перемолоть печень с луком до однородной массы. Паштет из фуа-гры готов, чтобы насладиться его вкусом, подготовьте заранее тосты и намажьте их готовым изделием.