

Husí parfait, cibulový kompot, želé z vinného moštu

Jaké ingredience nakoupit?

Na parfait:

- Husí játra
- Sůl
- Fortifikované červené víno
- Brandy
- Máslo
- Cibulový rozvar
- Řeřicha

Na cibuli:

- Bílá cibule
- Máslo
- Ocet

Na želé:

- Vinný mošt
- Želatina

Recept (množství odpovídá cca 10 porcím):

Surovina	Množství
Brioška	10 ks
Husí játra	1 000 g
Fortifikované víno červené	200 g
Brandy	200 g
Máslo	600 g
Cibule bílá	1 500 g
Ocet červený vinný	30 g
Vinný mošt	500 g
Želatina	3 plátky
Řeřicha	60 g

Postup:

1. Husí parfait

Husí játra očistíme, osolíme a opečeme na pánvi dozlatova – jen tak, aby zůstala uvnitř růžová. Pánev následně deglazujeme fortifikovaným vínem a kapkou brandy, čímž získáme aromatický základ. Játra přendáme do mixéru, přidáme vinný rozvar a máslo. Vše rozmixujeme do hladké paštiky, kterou necháme vychladit a ztuhnout.

TIP ŠÉFKUCHAŘE: Jaký je správný postup deglazování?

Deglazovat znamená vlít tekutinu do horké pánve po opékání masa nebo zeleniny, aby se rozpustily připečené šťávy na dně. Ty pak vytvoří základ pro omáčku. Typicky se k deglazování používá: víno (červené / bílé), vývar, voda, někdy i ocet nebo likér.

Postup: po opečení vyjmeme maso z pánve, přilijeme trochu tekutiny a necháme ji jemně bublat, špachtlí setřeme připečené zkaramelizované zbytky – právě ty dodají omáčce výraznou chuť.

2. Karamelizovaná cibule

Bílou cibuli pomalu restujeme na másle. Každých 5 minut odrestujeme karamelizovanou část ze dna hrnce, aby se nepřipalovala a zároveň získala bohatou chuť.

Jakmile cibule dosáhne zlatavé barvy, lehce ji deglazujeme octem, který dodá jemnou kyselinu a zvýrazní sladkost karamelizace.

3. Želé z vinného moštu

Vinný mošt krátce zavaříme, přidáme předem namočenou želatinu a necháme ztuhnout. Po vychlazení vznikne jemné, aromatické želé, které krásně doplní paštiku.

Servírování:

Na rozkrojenou briošku nanese parfait z husích jater a doplníme kouskem želé z vinného moštu. Servírujeme s cibulovým kompotem ideálně jako předkrm pro slavnostní příležitosti.

Tip sommelierky k tomuto jídlu:

K nasládlosti karamelizované cibule a jemné, máslové struktuře parfait z husích jater se skvěle hodí Muškát moravský. Toto víno, často s vyšším zbytkovým cukrem, přináší do párování lehkost, kulatost a decentní květinové aroma.