



Natur erleben & genießen

53489 Sinzig Kölner Str. 6
Tel: 02642/42757 Fax: 02642/43051
E-Mail: info@vieux-sinzig.com

Galantine vom Kapaun mit Trüffel und Entenleber

Für 8 Personen

1	Bresse-Kapaun, ca. 1,8 kg	Bresse-Kapaun entbeinen, halbieren und
40 g	Burgunder-Trüffel	dabei die Keulen nicht abtrennen.
100 g	Poulardenbrustfilet	
1	Eiweiß	Für die Trüffelgarce die Burgunder-Trüffel in
30 g	Crème fraîche	
50 ml	Trüffelöl	feine Streifen schneiden. Die kleinen
30 g	gekochter Reis	
je 10 g	Schalotten-, Karotten- und Selleriewürfel	Kapaunfilets durch die feine Scheibe des
1 EL	Sonnenblumenöl	Fleischwolfs drehen. Alle Zutaten sorgfältig
	Salz	
	Pfeffer	mischen. Das in Öl gedünstete und
50 ml	Hagebuttenwein (oder Portwein)	abgekühlte Gemüse dazugeben.
20 g	Gelantinepulver	
160 g	Entenleber	Die beiden Fleischhälften salzen, pfeffern
	Frischhaltefolie	und Gelantinepulver darüber streuen. Mit
	Küchengarn	
	Spritzbeutel mit Sterntülle	Hagebuttenwein besprenkeln. Farce auf das
		Fleisch verteilen. Gewürzte Entenleber
		darüber legen. Die Keulen auf die Brust
		klappen, das Fleisch in Frischhaltefolie
		aufrollen und mit Küchengarn festbinden.
		Im Backofen bei 80 Grad 60 Minuten garen.
		Kerntemperatur 54 Grad. Über Nacht
		abkühlen lassen.