Mus z wątróbki z konfiturą cebulową

4 porcje 2 godz.

Składniki

- 1 kg oczyszczonej, wątróbki drobiowej lub wołowej (wymocz wątróbkę w mleku przez kilkanaście godzin lub zostaw w mleku na noc)
- olej do smażenia
- gałązki tymianku
- 50ml brandy lub koniaku
- 1 biała, duża cebula pokrojona drobno
- łyżka brązowego cukru
- łyżka masła
- 8 żółtej jaj
- pieprz, sól
- Konfitura z czerwonej cebuli
- 4 czerwone cebule pokrojone w pióra
- łyżka brązowego cukru
- łyżka masła
- 80ml czerwonego, wytrawnego wina
- 30ml octu balsamicznego
- sól, pieprz, gałązka rozmarynu

Przygotowanie

1. Wymoczoną i osuszoną wątróbkę usmaż na brązowo na patelni na łyżce oleju. W trakcie smażenia podlej ją alkoholem – brandy lub koniakiem. Dodaj listki świeżego tymianku aby wątróbka je przytuliła Włóż usmażoną wątróbkę do naczynia głównego robota Kohersen Mycook

2. Na tej samej patelni rozpuść łyżkę cukru, dodaj masło i usmaż na powstałym karmelu cebulę na złoto-brązowy kolor. Dodaj usmażoną cebulę do naczynia miksującego do wątróbki Całość miksuj na wysokich obrotach na gładki mus dodając po jednym żółtku. odczas miksowania mieszaj mus w naczyniu głównym czarną łopatką doprawiając w międzyczasie solą i pieprzem. Podczas miksowania mieszaj mus w naczyniu głównym czarną łopatką doprawiając w międzyczasie solą i pieprzem

   1 min + 7

3. Rozgrzej piekarnik do 110ostopni – piecz mus z wątróbki przez około 1,5h w formie kwadratowej (24x24cm) lub w formie na pasztet

4. Na patelni rozgrzej cukier do powstania brązowego karmelu uważając aby go nie przypalić, dodaj masło i pokrojoną w pióra czerwoną cebulę i gałązkę rozmarynu dla aromatu. Podsmaż aż cebula będzie miękka Wlej czerwone wino i ocet balsamiczny i zredukuj do konsystencji sosu. Dopraw do smaku.