Pithivier med vagtel, svampe-duxelle og foie gras

- en pithivier rækker til to personer

Til 1 Pithivier:
2 stk store vagtelbryster
svampe-duxelle (se nedenfor)
kyllingefars (se nedenfor)
1 skive foie gras, ca 50 gr i alt
2 pakker butterdej
3 - 4 blade savoykål
salt og peber
vindruekærneolie
4 varmebehandlede æggeblommer
1 æg
1 1/2 spsk piskefløde
25 gr smør

Rødvinssauce: se opskriften "Oksemoerbradboef_roedvinssauce"

Svampe-duxelle:
200 gr blandede svampe, rensede og finthakkede
1 lille skalotteløg finthakket
1 spsk piskefløde
25 gr smør
lidt olie
Salt og peber

Kyllingefars:
150 g hakket kylling
1 æg
1/2 lille skalotteløg finthakket
1/2 spsk piskefløde
Salt og peber

Blancher 3 - 4 blade savoykål i kogende vand i ca 4 min. Læg dem derefter i isvand til afkøling.
Du skal bruge 2-3 blade til at fore skålen med og 1 blad til en rundel til at afslutte i bunden.

Steg et stykke frossen foie gras på høj varme i et par minutter, til der dannes stegeskorpe. Sæt til side.

Brun derefter vagtelbrysterne let i det afsmeltede fedt fra foie gras'en. Sæt til side.

Lav en svampe-duxelle og sæt til side til afkøling.

Lav en kyllingefars og mix den med en stavblender. Sæt i køleskab.

Tag en 12 cm bred skål og foer den med film der rager godt ud over siderne.
Læg 2-3 blade savoykål i så de overlapper hinanden og dækker indersiden og rager op over kanten.
Smør et lag kyllingefars ud over bunden i skålen og derefter et lag svampe-duxelle.
Anbring den ristede foie gras i midten og et stykke vagtelbryst på hver side.



© Jan Erik Rasmussen - Opskrifter - 2024

Pithivier med vagtel, svampe-duxelle og foie gras

- en pithivier rækker til to personer

Fortsæt med et lag svampe-duxelle og til sidst kyllingefars.
Nu skal skålen gerne være fuld.
Afslut med en rondel af savoykål udstukket på 12 cm.

Husk på hvilken retning dine kødstykker ligger og sæt en tuchstreg uden på filmen, som har samme retning, når du pakker pithivien samen.
Det er nemlig vigtigt, at pithivien bliver skåret over på tværs ved servering, så man ser indholdet!
Pak filmen sammen og sørg for at det sidder så stramt som muligt omkring indholdet.
Sæt mærket/stregen på toppen af pakken og læg i køleskab.

Udstik en rondel af butterdejen på 16 cm, som danner bunden i din pithivier.
Læg den på et stykke bagepapir, og pensel overfladen med æg.
Læg pakken med fyldet ovenpå og husk retningen!
HUSK at fjerne filmen først!
Udstik endnu en rondel, denne skal være ca 22 cm i diameter.
Brug en indstillelig kagering.
Placer butterdejen øverst, pres forsigtigt dejen ind mod indholdet og tryk kanterne godt sammen.

Pithivier'en kan decoreres på toppen med et gitter af butterdej, men det er ikke nødvendigt og det kræver lidt øvelse.
Man bruger en "Gitterrulle" som rulles hårdt mod et stykke butterdej på et plant underlag, og som derefter placeres på pithivier'en mens det strækkes ud. Pensles med æg.

Den færdige pithivier sættes i køleskab 15 minutter, så den lige kan samle sig.

Varm ovnen op til 180 gr varmluft. Lav et hul i toppen af dejen med en tylle og lad den sidde i dejen som en skorsten.

Bages 25 - 30 minutter på næstnederste ovnrille.

Skær pithivier'en over, på tværs af 'gitteret' og server med rødvinssauce og evt. brød.











© Jan Erik Rasmussen - Opskrifter - 2024