

Trøffelpostej

Postej, paté, terrine, leberwurst.

Fransk trøffelpaté lyder flottere.

Jeg søger en smørbar, mildt smagende masse, der har en kende trøffelduft og smag i sig.

Øvrige krydderier ligger blot i baggrunden og supplerer.



Kød

Kødet skal give struktur og smag. Her vil en mager kæbesnitte være god. Dets fedt er blødt og velmagende og kødet har en god bindeevne.

Dertil noget bugstrimmel, der er med til at gøre massen smørbar.

Endelig skal der lidt lever i, her bruger jeg 20 %, så er det hele sammenhængende, uden at leversmagen bliver for fremtrædende.

Jeg justerer de øvrige mængder af kød således at fedtprocenten lander omkring 30. Måske skal der lidt magert bov eller kød fra nakken i.

Krydderier m.m.

Ingrediens	Procent	G/kg.	Bemærkninger
Kød	100		
Salt	1,9	19	Heraf 10 g nitrit
Peber	0,25	2,5	Hvid
Muskatblomme	0,05	0,5	
Kardemomme	0,03	0,3	
Ingefær	0,05	0,5	
Løg	6	60	
Trøffel	1,5	15	Jeg bruger hele fra glas
Trøffelolie	1	10	
Kogevand	15	150	Mængden er meget omtrentlig

Små henkogningsglas á ca. 1,5 dl. 1 kg kød giver ca. 10 glas af denne størrelse. Det er nok til os, og nogle gode venner.

Fremgangsmåde

Start med at udskære alt kødet i stykker der kan gå igennem kødhakkeren.

Sæt kødet og fedt over i rigeligt vand, og lad det småsimre i en halv times tid. Lever udvandes i lidt lunkent vand i samme tid.

Pil og skær løget i skiver. Steg løgene i lidt fedtstof, indtil de falder sammen.

Udskære den hele trøffel i små tern. Måske 1,5 x 1,5 mm.

Afvej krydderier m.m. passende til mængden af kød.

Hak løget og det afdryppede lever gennem 3 mm hulskiven ned i foodprocessorskålen. Lyn det indtil det skummer let og kom det op i skålen igen.

Hak det afdryppede kød og fedt gennem samme hulskive ned i foodprocessoren og lye også det fint. Tilsæt undervejs tørstofferne, olien og det stadig lune kogevand. Tilsæt kun lidt vand ad gangen og regulere mængden så man får en ikke for tynd vælling. Leveren kommes oven i og det hele lynes til man er tilfreds med konsistensen. Jeg kan bedst lide at massen er helt glat. Endelig *røres* den hakkede trøffel ud i postejen.

Kom massen op i rene glas. Sørg for, at der mindst er en cm luft op til låget.

Luk glassene forsvarligt og pochere dem i 80° C varmt vand indtil kernetemperaturen bliver 75° C. Man må ofre et glas den første gang man koger postejen. Jeg ved nu, at mine er færdige efter ca. 90 minutter, men de får 120 min. for at være sikker.

Afkøles hurtigt, og hvis de forbliver helt tætte og er på køl er holdbarheden nok adskillige måneder. Men de bliver ikke bedre med tiden.

Bemærkninger

Opskriften giver en mild og cremet trøffelpostej. Jeg smager på den udskårne trøffel for at få et indtryk af hvor kraftigt smagende den er. Tit kræver en trøffel på glas et ekstra boost fra lidt trøffelolie.

Her har jeg virkelig udsøgt kød og fedt til det optimale. Mindre kan selvfølgelig gøre det, men jeg synes man skal stræbe efter den anbefalede fedtprocent.

I stedet for at pochere kødet direkte i vand kan man vakuumpakke det og sous vide ved 75° C i 90 minutter. Så er det ikke nødvendigt at tilføje ekstra væde. Samtidig bevares den fulde smag fra kødet.

Nænnen man ikke at åbne et glas under kogningen for at tjekke temperaturen, så kan man få et godt fingerpeg om hvordan det går ved at fylde et glas med vand og bruge det til at måle temperaturen undervejs.