

# fois gras – vegetal im basilikum-tomatensud & ziegenfrischkäse ...

... geklaut & modifiziert nach josean alija ...



... schüler von ferrán ... meine herzensfrau & ich waren bei ihm dieses jahr in bilbao...  
er bereitet seine vegetarische fois gras ganz anders zu ( im vakuum...etc... ),  
ich modifiziere ( oder gehe einfach zurück ) dieses rezept & ... sensationell  
die avocado ist vom fettgehalt, konsistenz & ihrer bereitschaft zum braten der  
stopfleber sehr, sehr ähnlich ! & da ich seit einigen jahren keine stopfleber mehr verarbeite,  
bin ich auf der suche nach einer alternative ... da ist sie !

## 4 pax

2 avocados ( eher etwas fester )  
11 klare gemüsebrühe; 100ml weisswein  
1kg frische aromatische tomaten  
1 grosses bund basilikum  
2 gemüsezwiebeln  
50g knollensellerie  
30g frischen ingwer  
10 wacholderbeeren  
1 lorbeerblatt  
grobes meersalz, flor de sal hibiscus; weisser pfeffer, limonensaft  
1 bund thymian  
etwas mehl  
olivenöl & etwas butter zum braten

... & los geht`s ...

die tomaten & alle gemüse sehr fein klein schneiden  
& mit der gemüsebrühe & dem weisswein kalt aufsetzen;  
ca. 1std leicht köcheln lassen ..... passieren !

falls die brühe nun nicht klar geblieben ist, ggffs. klären ....

in der zwischenzeit die avocados vierteln & mit dem limonensaft, olivenöl & dem meersalz  
marinieren...

den basilikum-tomatenfond bis auf 2/3 reduzieren... erst danach  
abschmecken, mit salz, pfeffer, limone... oder nach gusto !

die marinierten avocadovierteil mehlieren & in butter kurz anbraten,  
mit flor de sal hibiscus & pfeffer würzen, mit thymian garnieren & in dem tomatensud servieren.

& daran denken ...



! bon profit !

© jfk