



# *Foie Gras de Canard*

aux Fruits Blancs et Eucalyptus



par Koldo Rodero,  
Restaurant **RODERO**  
Pampelune-Espagne  
★ MICHELIN

**ROUGIÉ**  
S A R L A T

## Foie Gras de Canard aux Fruits Blancs et Eucalyptus

selon  
Koldo Rodero

### Marché pour 4 personnes :

- 300 gr de Foie Gras de Canard Cru
- Fruits blancs : 4 Litchis, 4 Raisins blancs pelés, 4 perles de melon, 1 Pomme Granny Smith râpée et confite
- Sauce à l'eucalyptus : 5 pommes Granny Smith, 1 litre d'eau, Jus d'un citron, 5 gr de feuilles d'eucalyptus fraîches, 100 cl de moscatel

### Progression de la recette :

#### Foie gras :

Avant de servir, frire le morceau de foie dans de l'huile de tournesol à 180°C. L'huile doit recouvrir le foie à moitié ; attention le foie doit rester bien doré. Mettre au four à 130°C jusqu'à ce que la cuisson à cœur atteigne 50°C.

#### Fruits blancs :

Confire le tout dans un sirop à 30%.

#### Sauce à l'eucalyptus :

Laver et ôter le cœur des pommes. Faire cuire les pommes, le moscatel, l'eau et le jus de citron à feu doux.

Ajouter les feuilles d'eucalyptus et laisser infuser hors du feu jusqu'à refroidissement. Filtrer grâce à une toile à passer et réserver.

#### Montage :

Placer au centre de l'assiette creuse les fruits blancs bien égouttés. Placer ensuite sur le dessus de la préparation le morceau de foie salé et poivré. Terminer en ajoutant, autour, 4 cuillères à soupe de sauce à l'eucalyptus.

## Entenleber Mit Weissen Früchten und Eukalyptus

nach  
Koldo Rodero

### Für 4 personen :

- 300 g rohe Entenstopfleber
- Weiße Früchte: 4 Litschis, 4 geschälte weiße Trauben, 4 Melonenperlen, 1 geriebener und kandierter Granny-Smith-Apfel
- Eukalyptussoße: 5 Granny-Smith-Äpfel, 1 Liter Wasser, Zitronensaft, 5 g frische Eukalyptusblätter, 100 cl Muskateller

### Zubereitung :

#### Entenleber:

Vor dem Servieren das Stück Leber auf 180°C in Sonnenblumenöl backen. Das Öl muss die Leber zur Hälfte bedecken; Achtung, die Leber muss schön goldbraun bleiben. Auf 130°C im Backofen garen, bis im Innern 50°C erreicht sind.

#### Weiße Früchte:

Alles in einen 30% igen Sirup einlegen

#### Eukalyptussoße:

Die Äpfel waschen und entkernen.

Die Äpfel, den Muskateller, das Wasser und den Zitronensaft auf schwacher Flamme kochen. Die Eukalyptusblätter hinzugeben, vom Herd nehmen und bis zum Abkühlen ziehen lassen. Durch ein Filtertuch passieren und aufheben.

#### Darreichung:

Die gut abgetropften weißen Früchte in die Mitte eines tiefen Tellers legen. Darauf dann das Stück gesalzene und gepfefferte Leber geben. Zum Abschluss 4 Suppenlöffel Eukalyptussoße darum verteilen.

## Duck Foie Gras with White Fruit and Eucalyptus

by  
Koldo Rodero

### Serves 4 :

- 300 gr raw duck foie gras
- White fruit: 4 lychees, 4 peeled green grapes, 4 melon balls, 1 Granny Smith apple, shredded and candied
- Eucalyptus sauce: 5 Granny Smith apples, 1 liter water, Juice of 1 lemon, 5 gr fresh eucalyptus leaves, 100 cl muscat

### Preparation :

#### Foie Gras:

Before serving, fry foie gras in sunflower oil at 180°C until golden. The oil should cover half the liver. Bake at 130°C until center reaches 50°C.

#### White fruit:

Confit everything in a syrup of 30% sugar.

#### Eucalyptus sauce:

Wash and core apples. Cook the apples, muscat, water and lemon juice over low heat. Add eucalyptus leaves, remove from heat, and

infuse until cooled. Strain through a cheesecloth and put aside.

#### To serve:

Place drained fruit in center of plate. Place the seasoned prepared foie gras on top of the fruit. Finish with 4 tablespoons of eucalyptus sauce around the arrangement.

## Foie Gras de Pato con Frutos Blancos y Eucalipto

de  
Koldo Rodero

### Ingredientes para 4 personas:

- 300g de foie gras de pato crudo
- Frutos blancos: 4 lichies, 4 uvas blancas peladas, 4 perlas de melón, manzana G. Smith rallada y confitada
- Salsa de eucalipto: 5 manzanas Grand Smith, 1L de agua, zumo de 1 limon, 5g de hoja de euclipto fresco, 100cl de moscatel

### Elaboración:

#### Foie gras:

Antes del servicio freir el taco de foie en aceite de girasol a 180°C. El aceite debe estar a medio cubrir el foie que a su vez tiene que quedar dorado. Hornear a 130°C hasta que el centro alcance los 50°C. Enfriar con su mismo peso encima.

#### Frutos blancos:

Confitar todo ligeramente en un almibar a 30%

#### Salsa de eucalipto:

Lavar y decorazonar las manzanas, cocer a fuego lento las mazanas, el moscatel, el agua y el zumo de limón. Agregar las hojas de eucalipto y dejar infusionar fuera del fuego hasta enfriar. Colar por la estameña y reservar.

#### Montaje:

Colocar en el centro de un plato sopero los frutos blancos bien escurridos. Poner encima el taco de foie salpimentado y acabar añadiendo 4 cucharadas soperas de salsa de eucalipto alrededor.

