

## Birsalmájival tálalt vadkacsa

Szerző: -ka-pá-r-

2008. szeptember 11.

Utolsó frissítés: 2008. szeptember 12.

- 3 db fiatal vadkacsa

- 6 db birsalma

- 20 dkg vaj

- Sól, fekete bors

- 2 tk máz

- 3 ek tejföl

- 0.5 dl fekete bors - A megkopasztott vadkacskákat kávé- és belsővel besózzuk, meghintjük fekete borsral és megtálaltjuk őket 1-1 megpucolt, felkockázott birsalmájival. Ezután cseréptálba helyezünk a szárnyasokat, kátrájuk szárrjuk a kimagvált és hűtést felszeletelt májsik hűrom birsalmáit, majd az egészet leöntjük az olvasztott vajjal és elmelegítettben elbb lefedve megpároljuk, majd fedő nélkül pirosra sütjük.

A kacsahúst a gyomrában párolt birsalmájival és gombás rizzsel kár-tjük, mártást hozzá pedig a kár-álte sávas vajjal csabák készítésénél bot-mixerrel, kevés máz, fekete bors és néhány kanál tejföl hozzáadásával.

A Borajánál: - Az Orsolya Pince kitűnő viognier borát ajánlom hozzá a 2007-es évjáratból, mely a Gárbesoros dőlben termett és hatalmas, 15%-os alkoholtartalma ellenére jól itatja magát. Elbámulás savai kifinomult gyümölcsökben nyilvánulnak meg, főként kárte, és birs vetekszik benne az érett citrusfélékkel.