

# Konfitált vadkacsacomb hűtőszekrényben száraz vajas csokolával és csirizivel

Szerző: Kende  
 2013. november 02.  
 Utolsó frissítés 2013. november 03.

- 6 db vadkacsacomb
- 6 db csokolagumó
- 3 db nagyobb vagy 6 db kicsi fej csirizsaláta
- 50 dkg kacska vagy mangalica zsír
- 10 dkg vaj
- 6 gerezd fokhagyma

- sárga, bors A szájon megtisztított vadkacsacombokat besózzuk, bekenjük zöldségfokhagymával és bőven meghintjük durvára aprított feketeborssal, majd legalább egy óráig a hűtőszekrényben keresztül, hideg helyen hagyjuk pácolódni. A konfitálásához a hűtőt elhelyezzük egy magas falú tálcára edényben, majd annyi olvasztott zsiradékot öntünk rájuk ami éppen elfedi őket. Ezután elmelegített tálcába (vagy kemencébe) tesszük, és a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten 4-5 óráig keresztül sütjük, amíg a hűtő elválik a csontjától.

Mindeközben a csokolagumókat kefével jól megmossuk és kettévágjuk, a vágási felleteket megsózzuk és megborsozzuk, majd megkenjük szobahőmérsékletű vajjal. Az így elkészített csokolagerezdeket a vajas felületükre ismét összeragasztjuk és kőtől védve alufóliába csomagoljuk, majd az utolsó 1,5 órára a konfitálás edény mellé helyezzük a tálcába. Amíg a kacsacombok és a csokolák a tálcában, addig a maradék vajot felolvasztjuk egy serpenyőben és a felhevített megsózott csirizet megpirítjük benne. Ha a combok már elég porhanyósak, vegyük ki őket a zsiradékba (amit későbbi konfitálásához, főzéshez vagy kenyérre kenve még használhatunk) és bőrállással felfelá helyezzük vissza az ismét felhevített tálcába vagy a grill alá, kb. 5 percre, hogy a bőr kellemesen megpiruljon, de a hűtő ne tudjon kiszáradni. Tálalásakor a combok alá helyezzünk 1-2 db csirizt, melléjük pedig a sajtot láben párolódott vajas csokoladarabokat.

Borajánlás:

Az ánnepi asztalra is bátran feltehető, egyszerre fűszeres és gyümölcsös magyar cabernet-et és merolt-kat, vagy egy igazán harmonikus Bikavort ajánlok hozzá fogyasztani a 2009-es évjáratból. (Thummerer - Cabernet Sauvignon, Juhász Testvérek - Merlot, St. Andrea - Ádám)