

RosÃ© vadkacsamell konyakmeggy mÃ¡rtÃ¡jssal

SzerzÅ' -ka-pÅ'-r-

2015. december 21.

UtolsÅ' frissÅ'-tÅ's 2015. december 21.

- Å 3 db egÅ'sz bÅ'rÅ's vadkacsamell
- 2 ek liba- vagy kacsaszÅ'-r
- 3 fej vÅ'rÅ'shagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ek worchestershire szÅ'sz
- 1 ek mÅ'z
- sÅ', feketebors
- 0,5 dl cognac vagy Årlelt borpÅ'rlat
- A mÃ¡rtÃ¡shoz:
- 3 ek narancslekvÅ'rt
- 1 dl aszÅ'bor vagy Ådes szamorodni
- 1 kis Å¼vegykonyakosmeggy (kb.15-20 szem)
- 1 csipet sÅ'a megkopasztott, megtisztÅ'-tott vadkacsamelleket a mellcsont mellett vÅ'gig vÅ'gjuk, Å's egy Å'les filÅ'ozÅ' kÅ' segÅ'-tsÅ'gÅ'val kÅ'toldalt lefejtjÅ'k a csontÅ'. Az Å'-gy kapott hat darab filÅ't bekenjÅ'k zÅ'zott fokhagymÅ'val, frissen tÅ' feketeborssal Å's a mÅ'zzel elkevert worchestershire szÅ'sszal. A pÅ'colt kacsamelleket legalÅ'bb egy Å'jszakÅ'in Å'jt Å'rleljÅ'k hideg helyen, majd a felhevÅ'-tett zsiradÅ'kban, bÅ'rÅ'vel lefelÅ' kezdjÅ'k el sÅ'tni. 4-5 perc sÅ'tÅ'st kÅ'vetÅ' megszÅ'zzuk, majd megfordÅ'-tjuk a hÅ'sokat, mellÅ'jÅ'k tesszÅ'k a fÅ'bevÅ'gott vÅ'rÅ'shagymÅ'kat, Å's meglocsoljuk az egÅ'szet 0,5 dl cognac-al vagy Årlelt borpÅ'rlattal, amit azonnal meg is gyÅ'jtunk.
- Amint elÅ'gett az Å'sszes alkohol, a serpenyÅ't betesszÅ'k az elÅ'melegÅ'-tett sÅ'tÅ'be 8-10 percre, hogy a kacsza bÅ're ropogÅ'sra piruljon. A mÃ¡rtÃ¡st ezalatt gyorsan Å'ssze is Å'llÅ'-thatjuk az alÅ'bbi mÅ'don: A narancslekvÅ'rt egy tapadÅ'smentes serpenyÅ'ben, mÅ'sÅ'kelt lÅ'ngon felmelegÅ'-tjÅ'k, majd annyi aszÅ'bort, vagy Å'les szamorodnit adunk hozzÅ', hogy folyÅ's Å'llagÅ' legyen. Egy kis csipet sÅ'val kiemeljÅ'k a mÃ¡rtÃ¡s Å'-zÅ't, amibe vÅ'gÅ'l belefoglaljuk a kimagozott konyakmeggyet Å's annak levÅ't is. A kacsamelleket a sÅ'tÅ'st kÅ'vetÅ'en 3-4 percig pihentetjÅ'k, majd szeletekre vÅ'gva tetszÅ'leges kÅ'rettel Å's a forrÅ' konyakmeggyes mÃ¡rtÃ¡jssal tÅ'laljuk.

Å

BorajÅ'inlÅ':

2012-es Å'vjÅ'ratÅ', karakteres fÅ'Å'Å' tokaji furmintot ajÅ'inlok hozzÅ' fogyasztani.