

# 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' megkopasztott, megtisztÅ'-tott vadkacsamelleket a mellcsont mellett vÅ'gig vÅ'gjuk, Ås egy Åles filÅ'zÅ' kÅ' segÅ'-tsÅ'gÅ'vel kÅ'toldalt lefejtjÅ'k a csontÅ'. Az Å-gy kapott hat darab filÅ't bekenjÅ'k zÅ'zott fokhagymÅ'val, frissen tÅ' feketeborssal Ås a mÅ'zzel elkevert worchestershire szÅ'sszal. A pÅ'colt kacsamelleket legalÅ'bb egy ÅjszakÅ'in Åjt ÅrleljÅ'k hideg helyen, majd a felhevÅ'-tett zsiradÅ'okban, 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, Ås meglocsoljuk az egÅ'szet 0,5 dl cognac-al vagy Årlelt borpÅ'rlattal, amit azonnal meg is gyÅ'jtunk.
- Amint elÅ'gett az Å'szes 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'sze 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 Ådes 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 beforraljuk a kimagozott konyakmeggyet Ås 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 Ås a forrÅ' konyakmeggyes mÃ¡rtÃ¡jssal tÅ'laljuk.

Å

BorajÅ'inlÅ':

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