

Rosk vadkacsamell konyakmeggy mártással

Szerző: -ka-p-r-

2015. december 21.

Utolsó frissítés 2015. december 21.

- 3 db egész bors vadkacsamell
- 2 ek liba- vagy kacsaszor
- 3 fej vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ek worchestershire szósz
- 1 ek máz
- só, feketebors
- 0,5 dl cognac vagy orlelt borsórlat
- A mártáshoz:
- 3 ek narancslekvár
- 1 dl aszóbors vagy des szamorodni
- 1 kis ¼vegykonyakosmeggy (kb.15-20 szem)
- 1 csipet só megkopasztott, megtisztított vadkacsamelleket a mellcsont mellett végig végig, és egy les filézé kátsa-talával kátdalt lefejték a csontól. Az -gy kapott hat darab filét bekenjük zott fokhagymával, frissen t feketeborssal és a mázzal elkevert worchestershire szósszal. A pácolt kacsamelleket legalább egy cszakán t orleljük hideg helyen, majd a felhevített zsiradékban, borsóval lefelé kezdjük el sátni. 4-5 perc sátsot kávet megázzuk, majd megfordítjuk a hósokat, mellük tessék a főlbevégott vörshagymákat, és meglocsoljuk az egészét 0,5 dl cognac-al vagy orlelt borsórlattal, amit azonnal meg is gyótunk.
- Amint elgett az sszes alkohol, a serpenyöt betessük az elmelegített sátsbe 8-10 percre, hogy a kacsá b're ropogásra piruljon. A mártást ezalatt gyorsan ssze is álltthatjuk az alábbi mádon: A narancslekvárt egy tapadástmentes serpenyben, mársákel t ingon felmelegítjük, majd annyi aszóbort, vagy des szamorodnit adunk hozzá, hogy folyás állagó legyen. Egy kis csipet sóval kiemeljük a mártás zát, amibe végül beforraljuk a kimagozott konyakmeggyet és annak levét is. A kacsamelleket a sátsot kávet en 3-4 percig pihentetjük, majd szeletekre vágva tetszőleges kárettel és a forrás konyakmeggyes mártással tálaljuk.

Á

Borajánlás:

2012-es évjártó, karakteres főlades tokaji furmintot ajánlok hozzá fogyasztani.