

Birsalmájival tálalt vadkacsa

Szerző: -ka-p-á-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, kávé- és sós vízbe mártjuk a kimagvált és hűtött felszeletelt májsík hígrom birsalmát, majd az egészet leöntjük az olvasztott vajjal és eláztatjuk benne eláztatva lefedve megpároljuk, majd fedő nélkül pirosra sütjük.

A kacsahúst a gyomrában párolt birsalmájival és gombás rizzsel kávé- és máz, mártást hozzá pedig a kávé- és tejföllel sós vajjal gyártjuk. A készítés után bot-mixerrel, kevés máz, fekete bors és néhány kanál tejföl hozzáadásával.

A Borajánál: - Az Orsolya Pince kitűnő viognier borát ajánlom hozzá a 2007-es évjárathoz, mely a Gáborbesoros dőlésben termett és hatalmas, 15%-os alkoholtartalma ellenére jól itatja magát. Elbámulásos savai kifinomult gyümölcsösségben nyilvánulnak meg, főként kávé- és bors vetekszik benne az érett citrusfélékkel.