

# Pikáns vadkacsa ¼lt

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2008. október 30.  
Utolsó frissítés 2009. február 21.

- 1 db vadkacsa
- 5 dkg vaj
- 3-4 ek pesto
- 1 csokor bazsalikom
  
- 1 tk csipkés paprikakrém
- 1 dl rosé
- 1 ek máz
- só

a készítéshez:

- 4 db alma
- 4 tk baracklevél
- 4 db dió

A megisztott vadkacsát kávéfél-belől besózzuk, és belől bedíjlesztjük a pestoba mártott bazsalikommal, lehet leggyorsabb, hogy a combjainál és a nyakjainál a bőrre alj is jusson a krémből. A bazsalikomot végül benne hagyjuk a kacsában, majd bőven kivajazott tálcára helyezük és lefedve, legalább négy órán keresztül pihegetjük a helyen. Ezután készítéshez hűtőben mintegy 1,5-2 órán át sós vízbe, szakszerűen esetenként keveset vizet kell adni.

Az utolsó 20 perc során a fedőt levéve a kacsát, a saftjához keverjük a paprikakrémet, a mázot és rosét, amennyiben meglocsolgatjuk és győződjünk meg róla, hogy a bőrre kerül. Készítésként főbevegőként és baracklevéllel tálcán, főként koronázott salátával adunk hozzá. (Ha nagy mennyiségű készítésre van szükség, jobb ha rögtön mindenből dupla adagot készítsünk.)  
A Borajánál: Az Agancsos Pince Rosé Cuvéeje jöhet a tálalásba. Meggátolhatom, hogy levegő és fű: a nagy selem találkozására lesz ez a vacsora. Á