

Grillezett vadkacsamell borban fÁ'tt mÁ©zeskÁ¶rtÁ©vel

SzerzÁ' KapallÁ³ G. Gyula
2010. Ájprilis 15.
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2010. Ájprilis 24.

- 3 db bÁ'rÁ¶s vadkacsamell
- 1 dl olaj
- 1 dl balzsamecet
- 3 ek szÁ³jaszÁ³sz

- 1 ek szÁ-nesbors
- 1 ek barnacukor
- 6db boskobak kÁ¶rte
- 1Á¼Á vÁ¶rÁ¶sbor
- 5 ek mÁ©z

- 10 szem szegfÁ±bors
- sÁ³

A kopasztott Á©s filÁ©zett vadkacsamelleket a csont helye mentÁ©n kettÁ©vÁ¶gjuk, majd az Á-gy kapott 6 darabot egy Á©jszak bepÁ¶coljuk az olajbÁ¶l, balzsamecetbÁ¶l, barnacukorbÁ¶l Á©s frissen tÁ¶rtÁ szÁ-nesborsbÁ¶l jÁ¶l Á¶sszerÁ¶zott keverÁ©kkel.Á megmosott, ropogÁ³s kÁ¶rtÁ©ket szintÁ©n bepÁ¶coljuk, mÁ©gpedig az alÁ¶bbi mÁ³don: a forrÁ¶sig hevÁ-tett Á©s szegfÁ±szeg valamint mÁ©zzel Á-zesÁ-tett borba merÁ-tvejÁ¼k, Á©s ebben a lÁ©ben, lefedve, konyharuhÁ¶kkal letakarva, hagyjuk teljesen kihÁ¶lni Á¶ket.

MÁ¶snap a vadkacsamelleket lecsepegtetjÁ¼k, megsÁ³zzuk, majdÁ rostÁ©lyon, vagy felhevÁ-tett, kivajazott vasserpenyÁ¶ben sÁ¼tjÁ¼k meg, oldalankÁ©nt 3, illetve 4 percig, a bÁ'r nÁ©lkÁ¼li oldallal kezdve.Á Ezalatt a kÁ¶rtÁ©ket felmelegÁ-tjÁ¼k a fÁ±szeres borban Á©s forrÁ¶n adjuk a zÁ¶ldsalÁ¶ta, valamint az elkÁ©szÁ¼lt grillezett vadkacsamell kÁ¶rtÁ©.Á BorajÁ¶nlÁ³: Á E kÁ¼lÁ¼nkegesen elegÁ¶ns 2006-os Cabernet Franc ReservÁ© dukÁ¶l mellÁ©, a SzekszÁ¶rdi MÁ©szÁ¶ros PincÁ©bÁ¶l. A bor mindazt a fajtajelleget hordozza, amitÁ¶l a franc vilÁ¶ghÁ-rÁ±vÁ© vÁ¶lt, ugyanakkor van mÁ©g benne valami, amit csak SzekszÁ¶rdÁ Á©s MÁ©szÁ¶rosÁ©k tudnak...