

# Konfitált vadkacsacomb hájjánban szált vajas csoklival és cikóriával

Szerző: Kende  
2013. november 02.  
Utolsó frissítés 2013. november 03.

- 6 db vadkacsacomb
- 6 db csoklagumás
- 3 db nagyobb vagy 6 db kicsi fej cikória saláta
- 50 dkg kacska vagy mangalica zsír
- 10 dkg vaj
- 6 gerezd fokhagyma

- sárga, bors A szípen megtisztított vadkacsacombokat besózzuk, bekenjük zörsöt fokhagymával és bűven meghintjük durvára ártított feketeborssal, majd legalább egy ójszakán keresztül, hideg helyen hagyjuk pácolni. A konfitálásához a hősokat elhelyezzük egy magas falú tálatba edényben, majd annyi olvasztott zsiradékot öntünk rájuk ami éppen elfedi őket. Ezután elmelegített sütőbe (vagy kemencébe) tesszük, és a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten 4-5 órán keresztül sütjük, amíg a hős elválik a csontjától.

Mindeközben a csoklagumásokat kefével jól megmossuk és kettévágjuk, a vágási felleteket megsózzuk és megborsozzuk, majd megkenjük szobahőmérsékletű vajjal. Az így elkészített csoklagerezeket a vaj feléknél ismét összeragasztjuk és kőt réteg alufóliába csomagoljuk, majd az utolsó 1,5 órára a konfitált edény mellé helyezzük a sütőbe. Amíg a kacsacombok és a csokla sütnek a sütőben, addig a maradék vajat felolvasztjuk egy serpenyőben és a felbevágott és megszórt cikóriát megpirítjuk benne. Ha a combok már eléggé porhanyósak, vegyük ki őket a zsiradékba (amit későbbi konfitálásához, főzéshez vagy kenyérré kenve még használhatunk) és bűrtől fél órával helyezzük vissza az ismét felhevített sütőbe vagy a grill alá, kb. 5 percre, hogy a bűr kellemesen megpiruljon, de a hős ne tudjon kiszáradni. Tálalásakor a combok alá helyezzünk 1-2 db cikóriát, melléjük pedig a salátát láben párolódott vajas csokladarabokat.

Borajánlás:

Az ánnepi asztalra is bütran feltehető, egyszerre fűszeres és gyümölcsös magyar cabernet-et és merolt-kat, vagy egy igazán harmonikus Bikavort ajánlok hozzá fogyasztani a 2009-es évjáratból. (Thummerer - Cabernet Sauvignon, Juhász Testvérek - Merlot, St. Andrea - Ádám)