

RosÃ© vadkacsamell konyakmeggy mÃ¡rtÃ¡jssal

SzerzÅ-kapÅ-r-

2015. december 21.

UtolsÅ frissÅ-tÅs 2015. december 21.

- Å 3 db egÅsz bÅ'rÅs vadkacsamell
 - 2 ek liba- vagy kacsaszÅ-r
 - 3 fej vÅrÅshagyma
 - 3 gerezd fokhagyma
 - 1 ek worchestershire szÅsz
 - 1 ek mÅz
 - sÅ, feketebors
 - 0,5 dl cognac vagy Årlelt borpÅrlat
 - A mÃ¡rtÃ¡jshoz:
 - 3 ek narancslekvÅr
 - 1 dl aszÅbor vagy Ådes szamorodni
 - 1 kis Å¼vegykonyakosmeggy (kb.15-20 szem)
 - 1 csipet sÅ megkopasztott, megtisztÅ-tott vadkacsamelleket a mellcsont mellett vÅgig vÅgjuk, Ås egy Åles filÅzÅ' kÅ segÅ-tsÅgÅvel kÅtoldalt lefejtÅ¼k a csontÅ. Az Å-gy kapott hat darab filÅt bekenjÅ¼k zÅzott fokhagymÅval, frissen tÅ feketeborssal Ås a mÅzzel elkevert worchestershire szÅsszal. A pÅcolt kacsamelleket legalÅbb egy ÅjszakÅjn Åjt ÅrleljÅ¼k hideg helyen, majd a felhevÅ-tett zsiradÅkban, bÅ'rÅvel lefelÅ kezdjÅ¼k el sÅ¼tÅni. 4-5 perc sÅ¼tÅst kÅvetÅ megsÅzzuk, majd megfordÅ-tjuk a hÅsokat, mellÅjÅ¼k tesszÅ¼k a fÅbevÅgott vÅrÅshagymÅkat, Ås meglocsoljuk az egÅszet 0,5 dl cognac-al vagy Årlelt borpÅrlattal, amit azonnal meg is gyÅjtunk.
- Amint elÅgett az Åsszes alkohol, a serpenyÅ't betesszÅ¼k az elÅmelegÅ-tett sÅ¼tÅ'be 8-10 percre, hogy a kacsza bÅ're ropogÅsra piruljon. A mÃ¡rtÃ¡jst ezalatt gyorsan Åssze is ÅllÅ-thatjuk az alÅbbi mÅdon: A narancslekvÅrt egy tapadÅsmentes serpenyÅ'ben, mÅrsÅkelt lÅngon felmelegÅ-tjÅ¼k, majd annyi aszÅbort, vagy Ådes szamorodnit adunk hozzÅ, hogy folyÅs ÅllagÅ legyen. Egy kis csipet sÅval kiemeljÅ¼k a mÃ¡rtÃ¡js Å-zÅt, amibe vÅgÅ¼l beleforraljuk a kimagozott konyakmeggyet Ås annak levÅt is. A kacsamelleket a sÅ¼tÅst kÅvetÅ'en 3-4 percig pihentetjÅ¼k, majd szeletekre vÅgva tetszÅleges kÅrettel Ås a forrÅ konyakmeggyes mÃ¡rtÃ¡jssal tÅlaljuk.

Å

BorajÅnlÅ:

2012-es ÅvjÅratÅ, karakteres fÅlÅdes tokaji furmintot ajÅnlok hozzÅj fogyasztani.