

ROZMARINGOS KONFITÁLT KACSACOMB FŰSZERES



Rozmaringos konfitált kacsacomb fűszeres burgonyagerezdekkel és vörösboros káposztával - Aviko Food Service

Rozmaringos konfitált kacsacomb fűszeres burgonyagerezdekkel és vörösboros káposztával - Aviko Food Service A kacsacombokat beszórjuk nagy szemű tengeri sóval és egy órát állni hagyjuk. A sütőt 140 °C-ra előmelegítjük, a combokat lemoszuk és szárazra töröljük. Tepsibe rendezzük, rátesszük a tisztított fokhagymákat, a rozmaring ágakat és felöntjük a zsírral. Alufóliával letakarva 2-2,5 órát sütjük. Akkor jó, ha a hús könnyedén lejön a csonttól. Ha megpuhult, kivesszük a zsiradékból és 200 °C-on bőrrel lefelé sütjük 10 percig, majd bőrrel felfelé pirosra sütjük. Közben egy kanál cukrot karamellizálunk. Hozzáadjuk a szeletelt vöröshagymát és kicsit pirítjuk. Rátesszük a szeletelt lilakáposztát, sózzuk, köménymagot adunk hozzá. Dinszteljük, majd ha félig megpuhult, száraz vörösbort adunk hozzá. Puhára pároljuk. A fűszeres burgonyagerezdeket kisütjük. Tálaláskor a párolt káposztát formába nyomjuk és a tányéron korong alakúra tálaljuk. Körben elhelyezzük a fűszeres burgonyagerezdeket és tetejére helyezzük a kacsacombot.

Elkészítés

A kacsacombokat beszórjuk nagy szemű tengeri sóval és egy órát állni hagyjuk. A sütőt 140 °C-ra előmelegítjük, a combokat lemoszuk és szárazra töröljük. Tepsibe rendezzük, rátesszük a tisztított fokhagymákat, a rozmaring ágakat és felöntjük a zsírral. Alufóliával letakarva 2-2,5 órát sütjük. Akkor jó, ha a hús könnyedén lejön a csonttól. Ha megpuhult, kivesszük a zsiradékból és 200 °C-on bőrrel lefelé sütjük 10 percig, majd bőrrel felfelé pirosra sütjük.

Közben egy kanál cukrot karamellizálunk. Hozzáadjuk a szeletelt vöröshagymát és kicsit pirítjuk. Rátesszük a szeletelt lilakáposztát, sózzuk, köménymagot adunk hozzá. Dinszteljük, majd ha félig megpuhult, száraz vörösbort adunk hozzá. Puhára pároljuk. A fűszeres burgonyagerezdeket kisütjük. Tálaláskor a párolt káposztát formába nyomjuk és a tányéron korong alakúra tálaljuk. Körben elhelyezzük a fűszeres burgonyagerezdeket és tetejére helyezzük a kacsacombot.

Hozzávalók



0,8

- | Vöröskáposzta kg 0,8
- | Vöröshagyma kg 0,1
- | Kristálycukor, só, köménymag,
- | vörösbor ízlés szerint ízlés szerint

Je kunt zoveel meer (met Aviko)