

Plátky kachních prsou plněné foie gras se zázvorovým želé a zázvorovým sorbetem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 3h 10min , Čas vaření: 22min
Celkový čas: 3h 32min , Porce: 1

18 kalorií , 2 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Havlíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/platky-kachnich-prsou-plnene-foie-gras-se-zazvorovym-zele-a-zazvorovym-sorbetem>

Příprava

Kachní prsa osolíme, opepříme a jemně nařežeme kůži, poté přidáme nasekaný tymián. Na rozpálené pánvičce opečeme z obou stran do zlatavé barvy. Poté v troubě dopečeme na 180 °C cca 7 minut. Poté kachní prso necháme v ledničce vychladnout a pomocí úzkého dlouhého nože „prošpikujeme“. Do vytvořené kapsy vložíme foie gras a necháme v lednici odležet cca 2-3 hodiny. Čerstvý zázvor oloupeme, nakrájíme na jemné kostičky a povaříme z jablečným jvicem. Cca po 15ti minutách zázvor vycedíme do „vývaru“ vložíme plátek nabobtnalé želatiny, glukózu nalijeme do potřebné formy a necháme v lednici zatuhnout. Jako dekoraci a doplněk pokrmu použijeme trhané zelené saláty a zázvorový sorbet.



Ingredience

- ✓ 0,01 l olivového oleje
- ✓ 0,09 kg kachny
- ✓ 0,001 kg soli
- ✓ 1 g pepře
- ✓ 5 g zázvoru
- ✓ 2 g želatiny
- ✓ 0,025 l jablečného džusu
- ✓ 0,025 g kostkového cukru
- ✓ 0,005 g listového salátu
- ✓ 0,015 g kachních jater

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Drůbež a králík,
Hlavní chod