

Kachní prsa zavinutá

Titus Eliáš

Ingredience

- 4 kachní prsa s kůží
- 1 hlíza topinamburu
- 15 dkg červené řepy
- 10 růžičkových kapust
- 10 sladkých hráškových lusků
- 10 cibulek šalotky
- 2 lžíce balzamického octa
- máslo — 2 lžíce
- cukr — 1 lžíce
- 1 dcl červeného vína

Postup

Kachní prsa nařízneme na straně, kde je kůže, asi deseti šikmo vedenými řezy. Další řez vedeme středem masité části prsou, aby se víc otevřela. Poté nakrojíme podél okrajů, takže se kůže lehce odchlípuje. Prsíčka pak po dvou, masitou částí k sobě, zavineme a při tom dbáme, aby byla kůže na povrchu. Zámotek svážeme pevnou nití. Nad plamen dáme rozežhát pánev a jakmile je její povrch rozžhavený, vložíme do ní maso bez tuku. Opékáme ze všech stran, dokud nezezlátne. Trouby předehřejeme na 120 st. C, opečené závitky přemístíme na pekáč a dáme na 40 minut péct. Výpek z masa slijeme a uchováme. Celé šalotky v hrnci lehce zkaramelizujeme na másle a cukru, přidáme balzamiko a nad mírným plamenem vaříme, dokud se objem nezredukuje na polovinu. Přilijeme víno a stejným způsobem necháme polovinu obsahu vyvařit. Pak přidáme výpek z pánve a chvíli vaříme. Hrnci odstavíme a necháme chladnout. Řepu a topinambur nakrájíme na kostičky, kapustu rozčtvrtíme. Vhodíme do horké vody spolu s lusky hrášku a téměř okamžitě vytáhneme. Opečená prsa krájíme na plátky a horké podáváme se zeleninou a sosem z vína a balzamika.