



Kačacie prsia s pikantnými zemiakovými rezancami a aromatickou pečenou tekvicou

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 ks	Kačacie prsia
4 PL	Javorový sirup
1	Za hrst feniklu
2 PL	Maslo

Na pečenú tekvicu

1 ks	Tekvica Hokkaido
1 bal.	♦ Koreninový prípravok na perníčky
1 štipka	♦ Himalájska soľ
	Olivový olej

Na zemiakové rezance

500 g	Zemiaky, sypké
250 g	Pšeničná múka, hladká
30 g	Maslo
1 ks	Vajcia
1 štipka	♦ Čili Chipotle údené
1 štipka	♦ Himalájska soľ
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
	Maslo na oblievanie

- 1 Do kože kačacích prs narežte úzke zárezy, ochuťte soľou a korením a sprudka opečte stranu s kožou. Potom vyberte z panvice, vložte do pekáča vhodného do rúry, zvyšky deglazujte dno panvice javorovým sirupom a zmiešajte s 2 lyžicami masla.
- 2 Potom pečte rúre 6 minút pri teplote 180 °C (356 °F) s použitím teplovzdušného nastavenia rúry. Po upečení ich vyberte z rúry a nechajte na teplom mieste odstáť.
- 3 Deň dopredu uvarite sypké zemiaky. Ošúpte ich a roztlačte vidličkou alebo lisom na zemiaky, kým nezmiznú všetky hrudky.
- 4 Maslo na cesto vyložte s predstihom, aby malo izbovú teplotu. Zemiakovú kašu s múkou, štipkou soli, 1 vajcom a maslom vymiešate na cesto a tvarujte z neho „rezance“ (tvar a veľkosť malíčka).
- 5 Rezance vložte do osolenej vriacej vody a varte približne 10 minút na miernom až strednom stupni. Sced'te rezance. Na panvici rozpusťte približne 1 polievkovú lyžicu masla a krátko opekajte vložky papričiek chipotle, potom pridajte zemiakové rezance, premiešajte a ochuťte soľou a korením.
- 6 Tekvicu dôkladne umyte, prekrojte na polovicu a vyberte semienka. Šupku ponechajte na tekvici a nakrájajte ju na úzke plátky, marinujte v perníkovom korení, olivovom oleji a soli a pečte 10 minút v rúre pri teplote 200 °C (392 °F).
- 7 Kačacie prsia nakrájajte diagonálne, podávajte so zemiakovými rezancami a plátkami tekvice a navrch položte fenikel.

