



Kačacie prsia s pikantnými zemiakovými rezancami a aromatickou pečenou tekvicou

⌚ 60–70 Min ⚡ ⚡ ⚡

Príprava

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. ◆ Koreneninový 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 koreniny celé
Maslo na oblievanie

- Do kože kačacích prs narežte úzke zárezy, ochutnite 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.
- 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.
- Deň dopredu uvarte sypké zemiaky. Ošúpte ich a roztačte vidličkou alebo lisom na zemiaky, kým nezmiznú všetky hrudky.
- Maslo na cesto vyložte s predstihom, aby malo izbovú teplotu. Zemiakovú kašu s múkou, štipkou soli, 1 vajcom a maslom vymieste na cesto a tvarujte z neho „rezance“ (tvar a veľkosť malíčka).
- Rezance vložte do osolenej vriacej vody a varte približne 10 minút na miernom až strednom stupni. Scedte rezance. Na panvici rozpusťte približne 1 polievkovú lyžicu masla a krátko opekajte vločky papričiek chipotle, potom pridajte zemiakové rezance, premiešajte a ochutnite soľou a korením.
- 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).
- Kačacie prsia nakrájajte diagonálne, podávajte so zemiakovými rezancami a plátkami tekvice a navrch položte fenikel.

