



# Kacsamell karfiol-variációkkal

🕒 45–60 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

- 1 A kacsamell bőrét egy éles késsel 5 milliméterenként bevágjuk. Ezután sózzuk, majd először a bőrös oldalát sütjük pár percig, utána a másik oldalát is.
- 2 Megtisztítjuk a karfiolt, és virágjaira szedjük. Ezután a karfiol egyharmadát forrásban lévő sós vízben öt percig blansírozzuk, majd hideg vízzel leöblítjük.
- 3 A maradék karfiolt forró olajban egy nagyobb lábasban megpirítjuk, beleöntjük a tejszínt, hozzáadjuk a vaját, és nagyon puhára főzzük. Újra és újra megkeverjük. Sóval, római köménnyel és borssal fűszerezzük. Végül robotgépben pürésítjük.
- 4 A főtt karfiolt liszttel, tojással és panko morzsával panírozzuk be, és serpenyőben ropogósra sütjük.
- 5 A kacsamellet 170 °C-ra előmelegített sütőben körülbelül nyolc percig sütjük. A sütési idő leteltével kikapcsoljuk a sütőt és kinyitjuk az ajtaját, de a kacsamellett bent hagyjuk még pár percig pihenni.
- 6 A kacsamellet felszeleteljük, Háromfelé vágjuk a szemcsékkel szemben, és megszórjuk szárított kakukkfűvel. Végül elrendezzük és tálaljuk a húst a pürével és a karfiol-falatkákkal együtt.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

### A kacsamellhez

4 db	Kacsamell
3 tk	Napraforgóolaj a sütéshez
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Kakukkfű, morzsolt

### A karfiolköretekhez

2 db	Karfiol
1000 ml	Habtejszín
2 ek	Vaj
1 csipet	Cukor
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Római kömény, őrölt
2 db	Tojás
	Finomliszt
	Panko morzsa
	Olaj a sütéshez

