



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ПАТЕШКИ ГЪРДИ С ЯБЪЛКИ, ДАФИНОВ ЛИСТ И ПЮРЕ ОТ ЦЕЛИНА



3 порции

СЪСТАВКИ

ЗА ПАТЕШКИТЕ ГЪРДИ
два броя патешки гърди с кожата
кората от ½ био портокал
ситно смлени червени люти чушки, кориандър и черен пипер

ЗА ПЮРЕТО ОТ ЦЕЛИНА
1 корен **целина** (около 500 г)
кора и сок от 1 био лимон
150 мл **сметана**
билкова сол
смяно индийско орехче

ЗА ЯБЪЛКИТЕ С ДАФИНОВ ЛИСТ
1 ч. л. черен пипер на зърна
25 г захар
2 червени ябълки
25 г **масло**
4 с. л. прясно изцеден портокалов сок
4 пресни дафинови листа
сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Подгответе внимателно патешките гърди, като махнете мазнината и ципата отдолу. Нарезете кожата по диагонал на ромбове и овкусете с пипера от червени лютиви чушки, кориандъра, черния пипер и кората от портокал. Поставете патешките гърди една до друга в плик за готвене във вакуум (Sous-side) и го вакуумирайте. Оставете в хладилника за 4 – 8 часа, за да се маринуват добре.

Обелете корена целина, нарежете го на кубчета и разстелете парчетата в тава за печене. Напръскайте с лимонов сок. Гответе на пара във фурната при 100°C около 20 минути, докато парченцата целина не омекнат. Пасирайте целината със сметана и малко гореща вода, докато пюрето не стане меко. Овкусете с билковата сол, лимоновата кора и индийското орехче. Поставете вакуумирания плик с патешките гърди във фурната. Гответе на пара 35 минути при настройка на функцията Sous-vide 58°C.

Междувременно: печете зърната черен пипер в тенджера с дълга дръжка, докато не усетите аромата им. Охладете и смелете грубо. Измийте, подсушете и нарежете ябълките на осем части, отстранете сърцевината. Карамелизирайте захарта в тенджера с дълга дръжка, докато не стане златистокафява. Намалете температурата почти до нула, добавете маслото и едро смления черен пипер. Сотирайте ябълките, докато не станат златистокафяви, след което добавете дафиновите листа и портокаловия сок. Оставете да къкри още две минути – ябълките не трябва да омекват прекалено.

Извадете патешките гърди от вакуумирания плик и внимателно подсушете месото. Загрейте тенджера с дълга дръжка с незалепащо покритие и запечатайте патешките гърди от двете страни, докато кожата не стане хрупкава.

Овкусете със сол и изчакайте малко, след което нарежете месото на ленти и го сервирайте с карамелизираните ябълки и пюрето от целина.