



## PIEPT DE RAȚĂ CU SOS DE STRUGURI ȘI CASTANE, CU CONDIMENTE ȘI TURNURI DE DOVLECEL



6 PORȚII

### INGREDIENTE

#### PENTRU PIEPTUL DE RAȚĂ

3 buc. piept de rață (de aproximativ 380 g fiecare)  
5 linguri de melasă de rodie (disponibilă în magazinele orientale)  
2 lingurițe de condimente pentru turtă dulce  
piper negru proaspăt măcinat și semințe de coriandru  
sare

#### PENTRU TURNURILE DE DOVLECEL

1 dovlecel (de preferat portocaliu) de aprox. 700 g  
5 linguri ulei de măsline  
1 lingură miere  
1 linguriță rasă de chimen  
2 lingurițe de semințe de susan  
¼ linguriță de sumac (disponibil în magazinele orientale)  
½ linguriță frunze de cimbru proaspăt  
coaja rasă de la o lămâie organică  
½ linguriță de sare  
piper negru proaspăt măcinat

### MOD DE PREPARARE

Se preîncălzește cuptorul la 180 °C cu convecție CircoTherm®. Cu un cuțit, se crestează în cruce părțile grase ale pieptului de rață. Condimentele pentru turta dulce se amestecă cu marmelada. Se pune un grătar de cuptor peste tava de copt și se aranjează pe el piepturile de rață cu partea cu grăsime în sus. Bucățile de carne se ung cu melasă pe părțile cu grăsime, se azonează cu piper și coriandru și se pun la frigider.

Se dau cu ulei cavitățile unei tăvi de copt brișe cu o linguriță de ulei de măsline. Se taie dovlecelul în sferturi, se scot semințele și se curăță de coajă. Se taie pulpa în bucăți mici folosind un feliator de legume.

Într-un bol, se amestecă bucățile de dovlecel cu ingredientele rămase. Se azonează cu piper negru. Se umplu cavitățile tăvii de brișe cu acest amestec. Se pun turnurile de dovlecel pe raftul-grătar la nivelul 1. se pune tava de copt cu pieptul de rață la nivelul 3. Se coc împreună timp de 20 de minute la aburi cu intensitate ridicată. Între timp, se căleşte hașma tăiată fin într-o tigaie cu ulei de măsline. Se adaugă supa bază de legume și se fierbe timp de 5 minute. Se adaugă castanele, melasa de rodie, șofranul și untul. Se taie strugurii în jumătăți și se adaugă. Se dă în clocot sosul pentru un timp scurt. Se azonează cu sare și piper, după gust.



## PIEPT DE RAȚĂ CU SOS DE STRUGURI ȘI CASTANE, CU CONDIMENTE ȘI TURNURI DE DOVLECEL

### INGREDIENTE

#### PENTRU SOSUL DE CASTANE ȘI STRUGURI

1 lingură de ulei de măsline  
1 hașmă tăiată fin  
150 ml supă bază de legume  
125 g de castane preparate,  
ambalate în vid  
1-2 linguri de melasă de rodie  
șofran 0,1 g  
1 lingură de unt  
125 g de struguri fără sâmburi  
sare și  
piper proaspăt măcinat

#### PLUS

1 tavă de copt pentru 6 brioșe  
1 lingură boabe de zereshk (drăcilă),  
fulgi de ardei iute, semințe de susan  
și frunze de cimbru pentru ornare

### MOD DE PREPARARE

Se oprește aburul și se pune grătarul mare la 250°C. Se frige pieptul de rață timp de aproximativ 4 minute până când pielița se face crocantă. Se azonează piepturile de rață cu sare, se lasă să se odihnească și apoi se taie felii.

Se scot turnurile de dovlecel din tavă, se aranjează pe farfurii pre-încălzite și se ornează cu drăcilă, semințe de susan și fulgi de ardei iute. Se servește pieptul de rață feliat cu sos.