

Doradca Smaku X: Pierś z kaczki z karmelizowanym ananasem, odc. 6



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

musztarda miodowa	2 - 3 łyżki
olej sezamowy	30 mililitrów
sos sojowy	30 mililitrów
sos rybny	10 mililitrów
piersi z kaczki	2 sztuki
ananas	1/2 sztuki
olej rzepakowy	50 mililitrów
masło	1 łyżka
orzechy pistacjowe	20 gramów
czosnek	1 ząbek
imbir marynowany	50 gramów
papryczka chili	1 sztuka
miód	30 mililitrów

Dekoracja:

czarny sezam	15 gramów
tajska bazylia	kilka świeżych liści

Do smaku:

imbir mielony	
kardamon mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy olej sezamowy, musztardę miodową, sos rybny, doprawiamy imbirem. Do gotowej marynaty wkładamy pierś kaczki (wcześniej nacinamy jej skórę w poprzeczne paski, tworząc kratkę), dodajemy sos sojowy. Marynujemy przez 1-3 godziny. Patelnię rozgrzewamy i zamarynowaną pierś krótko podsmażamy (dłużej od strony skóry – ok. 5 minut, krócej od strony mięsa – ok. 3 minuty). Kaczkę wkładamy do formy do pieczenia, polewamy sosem ze smażenia i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 °C na 15-20 minut. Ananasa obieramy – odcinamy pióropusz i spód, z każdej strony obcinamy ze skóry. Połowę z części ananasa kroimy na małe kawałki, drugą połowę zostawiamy w większych kawałkach. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, dodajemy masło. Smażymy ananasa, dodajemy orzechy pistacjowe. Czosnek kroimy w plastry i dodajemy do karmelizującego się ananasa. Imbir kroimy w paski. Ananasa obsmażamy z każdej strony. Paprykę chili kroimy i dodajemy do ananasa, wlewamy 30 ml miodu, doprawiamy kardamonem.

Kaczkę wyciągamy z piekarnika. Zostawiamy na 2-3 minuty, żeby mięso odpoczęło. Na talerz układamy ananasa i skarmelizowane dodatki. Kaczkę kroimy w plastry i układamy na talerzu. Całość polewamy sosem z ananasa z patelni. Dekorujemy czarnym sezamem i tajską bazylią.