



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15**



Elkészítés: **25 perc**



Havas Dóra

SÜTŐBEN SÜLT KÁPOSZTA GEREZDEK ROZÉ KACSAMELLEL

A kacska egy igazán különleges szárnyashús, ami különleges elkészítés kíván. Nézzük meg, hogyan is kell nekiállni egy rozé kacsamellnek, amihez köret gyanánt kiválóan illik a sült káposzta!

HOZZÁVALÓK

2 db kacsamell
1 csipet só
1 csipet frissen őrölt bors
5 evőkanál balzsamecet

2 evőkanál méz
4 db szegfűbors
1 db narancs frissen facsart leve
fél dl whisky

HOZZÁVALÓK A KÁPOSZTÁHOZ

1 fej kisebb káposzta
1 teáskanál só
negyed teáskanál frissen őrölt bors
1 gerezd fokhagyma
4 evőkanál étolaj

HOZZÁVALÓK A TÁLALÁSHOZ

1 csokor petrezselyem vagy koriander
4 evőkanál panko morzsa

ALLERGÉNEK

1

A kacsamellet felhasználás előtt 30 perccel kivesszük a hűtőből. Éles késsel beirdaljuk rajta a bőrt, gazdagon sózzuk, borsozzuk mindkét oldalán.



2

A káposztát ketté-, majd gerezdekre vágjuk – a torzsáját nem vágjuk ki, hogy egyben maradjanak a gerezdek.



3

A kacsamellet a bőrös oldalával lefelé egy nagy serpenyőbe tesszük, amiben kényelmesen elférnek, és a tűzhelyen közepesen erős láng felett, fedő alatt elkezdjük sütni. 7 perc után átfordítjuk és további 2-3 percig sütjük.



4

Át tesszük egy hőálló edénybe, és 160 fokra előmelegített sütőben 7 percig sütjük. (Ha jól át szeretnénk sütni, 10 percig hagyjuk a sütőben.)

5

A sütőből kivéve azonnal kenjük be a szósszal, majd meleg helyen hagyjuk pihenni.



6

A káposzta gerezdeket egy tepsibe tesszük, kissé sózzuk, megszórjuk a finomra aprított fokhagymával és meglocsoljuk a kacsából kisült zsírral, majd az egészet betesszük a sütőbe és legalább 25 percig sütjük. Közben 3-4 alkalommal átforgatjuk a káposztákat.



7

A balzsamecetet a mézzel, a narancslével, a whiskyvel és a szegfűborssal kis lábasba tesszük, összeforraljuk és felére redukáljuk.



8

Aprított petrezselyemmel és pirított panko morzsával tálaljuk.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



Auchan