

FILET Z KACZKI

z puree z selera, pieczoną cykorią i sosem z czerwonego wina



10 porcji

10 szt. fileta z kaczki

800 g selera

600 ml mleka

200 g masła

10 szt. cykorii

8 łyżek miodu

9 g słodkiej papryki

150 ml oliwy

0,7 l czerwone wina

sól, pieprz

Ustawienia pieca

Nagrzewanie : 200°C

Parametry: 190°C /osuszenie 100% / wiatrak 4

czas pieczenia:

cykoria - 5 min

filet z kaczki - 63°C sonda

Akcesoria do pieczenia

blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą GN 1/1 20 mm

Filety z kaczki umyj, oczyść, ponacinaj skórę i przypraw. Ułóż na zimnej patelni, aby wytopić skórę i rzeźóż na blachę. Cykorie umyj, pokrój na ćwiartki, i przełóż na posmarowaną oliwą blachę.

Dwie łyżki miodu wymieszaj z papryką słodką, solą i ierzmem. Następnie posmaruj nim ćwiartki cykorii.

Wino oraz miód zredukuj do 1/3 objętości, dodaj 50 masła, dopraw.

Seler umyj, obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Gotuj je w mleku do miękkości. Odcedź i przełóż do Robot Cook'a. Dodaj masło, miksuj na gładką masę przy parametrach 3500 obrotów/ 5min.