Kachni prsa ze šalotkou a brusinkovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- kachní prsa s kůží 2 ks
- šalotka 1 hrst
- brusinkový džus 150 ml
- červené víno 100 ml
- demi glace 1 lžíce
- hřebíčky 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kůži na kachních prsou nařežeme do mřížky, vetřeme do ní lístky tymiánu, pepř a hrubou sůl. Spodní stranu pouze osolíme a opepříme. Maso nejprve opékáme kůží dolů a pak i z druhé strany. Přibližně 3 minuty z každé z nich. Já jsem si mezitím nakrájela na plátky brambory a dala je na plech vyložený pečícím papírem do rozpálené trouby na 220C. Maso jsem pak přendala na plech k bramborům. Maso necháme dopéct v troubě cca 7 minut. Maso zabalíme do alobalu a necháme odpočinout.
Na pánvi s tukem z kůže opečeme nakrájené šalotky, přilijeme k nim víno a brusinkový džus, vhodíme tymián a hřebíčky a necháme trochu odpařit a zredukovat. Nakonec přimícháme demi glace nebo gelový bujon. Pokud se použije pouze silný vývar, je nutné omáčku ještě znovu zredukovat. Z omáčky vyjmeme koření a snítku tymiánu, maso nakrájíme na plátky a podáváme.