Kachní paštika

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- brandy 100 ml
- česnek 2 stroužek
- sušený estragón 1 lžíce
- kacní játra 1 ks
- kachní maso 500 g
- kumkváta 6 ks
- bůček 300 kg
- pepř 1 lžička
- pistácie 100 g
- pomerančová kůra 1 ks
- sádlo 500 g
- sůl 1 lžička
- špek 300 g
- telecí maso 500 g
- tymián 2 snítka
- vejce 1 ks
- vepřové plecko 700 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kachní maso s játry necháme vcelku, ostatní nakrájíme na větší kostky, dáme do misky, přidáme brandy, prolisovaný česnek, kůru i šťávu z pomeranče a tymián, promícháme a přikrytou misku dáme na 12 hodin do chladničky. Maso a tymián vyjmeme z marinády. Kachní maso s játry rozkrájíme na kostičky (asi 1cm), ostatní umeleme najemno, vmícháme do něj kostičky masa i jater, přidáme marinádu, vejce a 80g oříšků, sůl, pepř i estragon a promícháme. Formu vyložíme plátky slaniny, které necháme přečnívat přes okraj. Formu naplníme asi do čtvrtiny masovou směsí, rozložíme na ni kumkváty, překryjeme je zbytkem směsi a dobře přimáčkneme. Náplň by měla dosahovat asi 2,5 cm pod horní okraj formy. Povrch masové směsi překryjeme slaninou a formu přikryjeme pokličkou nebo dvojitým alobalem. Formu dáme do pekáče s horkou vodou sahající asi do poloviny formy, pekáč dáme do předehřáté trouby a pečeme při střední teplotě cca 2,5 hodiny. Hotovou paštiku necháme vychladnout, pak ji zakryjeme alobalem, zatížíme a dáme opět na 12 hodin chladit. Zbytek pistácií nasekáme na kousky. Paštiku vyklopíme, setřeme z ní rosol, dáme zpět do čisté formy, posypeme oříšky, zalijeme ji sádlem a dáme opět na 12 hodin do chladničky. Salát rozebereme na listy a nakrájíme na proužky, jimiž vyložíme talíř. Paštiku nakrájíme na plátky, kumkváty na kolečka, plátky paštiky rozložíme na salát, obložíme kolečky kumkvátů a ozdobíme snítkami estragonu.