Grilované kachní prsa s fíkovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- červené víno 0.4 l
- fíky 10 ks
- kacní prsa 1 kg
- medu 4 lžíce
- červený vinný ocet 0.1 l
- pomerančová šťáva 0.2 l
- Telecí demi-glace 0.1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní prsa odblaníme a očistíme. Kůži nakrojíme na větší kostky, osolíme a opepříme.
Kachní prsa položíme kůží na rozpálenou pánev a pečeme bez tuku, protože samotná nakrojená kůže vypustí dostatek tuku. Když je kůže opečena do zlatova, prsa otočíme a pečeme do růžova.
Fíky naložíme přes noc do suchého červeného vína. V hrnci necháme zkaramelizovat med, zalijeme červeným vinným octem, necháme zredukovat do sucha, zalijeme čerstvou pomerančovou šťávou, přidáme naložené fíky s vínem, ještě přidáme telecí demi-glace a svaříme na potřebnou hustotu.
Omáčku rozmixujeme, propasírujeme, osolíme a opepříme, zahustíme máslem. Podáváme s pečenými brambůrky. Na ozdobu použijeme naložený nebo čerstvý fík.

Poznámka:

kacní prsa použijeme i s kůží
Telecí demi-glace je silná tmavá omáčka