

Kachna na pomerančích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kachna 1 ks
- pomeranče 4 ks
- kachní vývar 2 šálek
- tmavý cukr 3 lžíce
- máslo 1 lžíce
- pomerančový likér 1 lžíce
- sůl 3 špetka
- čerstvě mletý pepř 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

Postup

1

Den předem kachnu zvenčí i zevnitř osolte a opepřete. Pár hodin před pečením ji vyndejte z lednice, aby měla pokojovou teplotu.

2

Ze dvou pečlivě omytých pomerančů oloupejte kůru (jen oranžovou část) a nakrájejte ji na co nejtenčí proužky. Dobře poslouží i škrabka na citrusy. Chcete-li postupovat opravdu tradičně, krátce kůru povařte ve vodě, ztratí tím případnou hořkost.

3

Troubu přehřejte na 230 °C. Do břišní dutiny kachny dejte polovinu pokrájené kůry z pomerančů. Kachnu dejte do pekáče, trochu ji podlijte a dejte péct. Po 15 minutách snižte teplotu na 160 °C a pečte další asi hodinu a půl, dokud nebude úplně měkká. Občas podlévejte výpekem. Hotovou kachnu nechte deset minut odpočívat.

4

Mezitím očistěte pomeranče, ze kterých jste už použili kůru ode všech bílých slupek a pokrájejte je příčně na kolečka. V malém kastrolku přiveďte k varu pomerančovou šťávu ze zbylých dvou pomerančů s cukrem. Svařte o třetinu. Přidejte kachní vývar a svařte na polovinu. Přidejte zbylou kůru. Dochutěte trochou pomerančového likéru a přidejte plátky pomerančů. Pečlivě doladte chuť solí a pepřem. Odstavte a vmíchejte lžící másla.

5

Podávejte s bramborami, nejlépe opečenými na kachním sádle se snítkou tymiánu.

Poznámka:

Recept na CANARD Á L'ORANGE nebo-li kachnu na pomerančích je slavný francouzský poklad. Nebo že by to bylo jinak?

Recepty jsou jako učebnice dějepisu a taky jako věčné putování nás, lidí. Všechno souvisí se vším a jen popisuje věčnou pouť. To platí i o slavné francouzské kachně na pomerančích. Zkuste říct italskému kuchaři, že není z Toskánska a praští vás vařečkou. Italové prostě vědí, že recept přivezla do Paříže Kateřina Medicejská, když si vzala Jindřicha II. Francouzi samozřejmě vědí, že to není pravda. Krásné na tom je, že na tom nezáleží. Záleží na tom, aby nám u stolu bylo dobře a aby kuchař tu kachnu nepřipálil. To neznamena, že se o to nemůžeme u skleničky vína drobátko pohádat!