
Kaczka faszerowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 18367 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

1 kaczka wagi ok. 2,5 kg,

1 l bulionu z drobiu,

400 ml białego wytrawnego wina,

1 marchew,

1 seler,

1 cebula,

1 bouquet garni,

sol.

Farsz:

350 g surowego boczku,

175 g chudej cieleciny,

350 g wątrobki kaczkiej lub gęśiej pokrojonej w dużą kostkę,

75 g wymoczonego w mleku i odcisniętego mikięszu bulki,

3 obrane i drobno posiekane pieczarki,

4 żółtka,

1 łyżka masła,

1 łyżka koniaku,

szczypta przyprawy "4 aromaty" (przepis w "ogólne"),

sol, pieprz.

1. Kaczke sprawić, umyć i osuszyć. Odciać i zachować skrzydełka, szyję i łapy.

Skórę wraz z mięsem oddzielić od kości. Kości zachować. Mięso oddzielić od skóry, którą nasolic i odstawić na 1 godz. w chłodne miejsce.

2. Piers kaczki pokroić w kostkę. Resztę mięsa kaczki oraz boczki i cieleciny zmiksować z bulką, następnie ucierać, dodając po 1 żółtku. Doprawić solą, pieprzem, i "4 aromatami". Wątrobkę przesmażyć krótko na masle. Połączyć z resztą. Dodać pieczarki, piers kaczki i koniak. Farsz dokładnie wymieszać.

3. Skórę ułożyć na wilgotnej ściereczce. Nałożyć farsz. Skórę zwinąć i zaszyć, następnie owinąć mocną nicią. Owinąć w ściereczkę i związać ją na końcach.

4. Jarzyny, kości i pozostałe resztki kaczki zalać winem i bulionem, dodać bouquet garni i zagotować. W wywarze tym gotować kaczkę 1 godz. 20 min, na wolnym ogniu. Wyjąć, odwinąć, po czym ściśle zawinąć

w sucha ściereczkę, przycisnąć obciążoną deseczką i schłodzić.

5. Bulion przecedzić, odparować o 2/3 i ostudzić. Kaczkę przełożyć na polmisek,

przybrać paseczkami zblanżowanego pora, rzodkiewkami, kaparami i pieczarką. Zalać tezejacym bulionem i wstawić na 2 godz. do lodówki. Podawać na

zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)