Kaczka z pomaranczami w ciescie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3495 razy.

12-14 porcji. Czas przygotow. 6 godz.

Ciasto polkruche:

300 g maki,

150 g masla,

4 lyzki zimnej wody,

sol,

maslo do smarowania formy,

jajo do smarowania ciasta.

Farsz:

1 mloda kaczka,

700 g schabu karkowego,

250 g watrobek drobiowych,

150 g masla,

4 cebulki dymki,

100 ml bialego wina,

2 lyzki koniaku,

skorka z polowy pomaranczy,

2 jaja,

160 ml bulionu,

5 pomaranczy,

sol, pieprz, ziele angielskie, kolendra,

na galaretke 500 ml bulionu,

20 g zelatyny,

50 ml likieru pomaranczowego.

1. Oddzielic mieso kaczki od kosci. Filety z piersi posolic, posypac pieprzem i ziolami; skropic koniakiem, odlozyc. Reszte miesa i pokrojony w kostke schab posypac sola, pieprzem i ziolami, zalac winem; dodac posiekana i przesmazona na 1 lyzce masla cebule, marynowac 3 godz.

2. Make przesiac, dodac maslo, sol, posiekac nozem, mieszajac jednoczesnie z maka. Dolac wode, szybko zagniesc ciasto. Uformowac kule, owinac w folie,

wstawic na 30 min do lodowki. Ciasto rozwalkowac, wylozyc nim lekko natuszczona forme.

3. Watrobki przesmazyc na masle, przetrzec przez sito. Skorke z pomaranczy

oczyscic z bialych blon, obgotowac 3 min, posiekac. Z 4 pomaranczy wyciac

czastki bez blon. Filety piersiowe pokroic w paski. Marynowane mieso zemlec,

dodac bulion, wymieszac ze skorka pomaranczowa, jajami, watrobka i maslem.

1/3 masy ulozyc w formie, na niej rzad filetow z piersi, znowu warstwe farszu, rzad czastek pomaranczy, filetow i zakonczyc warstwa farszu. Brzegi

ciasta powinny byc wyzsze o 1 cm od powierzchni farszu. Wstawic do ogrzanego

piekarnika. Piec w temp. 180żC ok. 1,5 godz. Po upieczeniu ostudzic, wyjac

z formy.

4. Zelatyne namoczyc w lyzce wody, wymieszac z bulionem i likierem pomaranczowym. Polowa krzepnacej kalaretki polac pasztet, wstawic do lodowki. 1 pomarancze pokroic na plasterki, ktore przekroic na pol, ulozyc na pasztecie,

zalac pozostala galaretka. Wstawic do lodowki na kilka godzin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 64.

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