

Качка з апельсинами по-французьки

Качка з апельсинами - це класичний шедевр світової кулінарії, що бере свій початок із Франції. Подейкують, що цей рецепт у Францію привезли кухарі Катерини де Медічі з Флоренції, Італія, в 16 столітті. Її смак досконалий, її зовнішній вигляд незрівнянний, а готувати її не так вже і складно.

Про цю страву хочеться говорити безконечно і навіть не вистачає епітетів: вишукана, ароматна, неймовірно смачна. Так, усе це можна сказати про качку з апельсинами. І приготувати цю страву потрібно обов'язково, а особливо восени, в сезон дичини та пернатих! Безперечна перевага цього рецепту в тому, що зіпсувати його практично неможливо.

Усі знають, що м'ясо качки доволі жорсткувате, але апельсини дають качці непередавану м'якість. М'ясо просто тоне в роті, незалежно від того, чи готуватимете страву в духовці, чи на плиті.

-
- 1 ціла качка або 4 качині ніжки
 - 2 столові ложки олії або вершкового масла
 - 500 мл телячого бульйону
 - 1 склянка білого вина
 - 40 г цукру
 - 40 мл оцту з червоного вина
 - 3 великих апельсини
 - 50-70 мл лікеру «Grand-Marnier»
 - сіль, перець

Готову потрошену качку розрізати на порційні шматки, або цілі ніжки промити й просушити паперовим рушником.

Нагріти велику каструлю, додати олію або масло і покласти шматки качки шкіркою до низу щоб обсмажити добре з усіх сторін.

За цей час можна приготувати апельсиновий сироп. У невелику каструльку

насипати цукру і поставити на середній вогонь щоб карамелізувався.

Цукор у каструльці непотрібно помішувати. Як тільки цукор почне коричневіти, вогонь бажано зменшити щоб цукор не горів і не димів.

До карамелізованого цукру, з вогню не знімати, тонкою цівкою влити оцет й хвилину-дві прокип'ятити, щоб випарувався, тоді додати сік з однієї апельсини й варити 10 хв на легенькому вогні.

Обсмажені шматки качки вийняти з каструлі, злити з неї жир і знову повернути шматки в каструлю. Вилити вино на м'ясо і на великому вогні випарувати його 1-2 хв. Додати бульйон та приготований апельсиновий сироп, тепер качку можна посолити та поперчити до смаку. Накрити кришкою і готувати на малому вогні 2 год.

Шкірку тонко зняти з залишених двох апельсин. Якщо шкірка зрізалася доволі товсто і на ній залишилася ще біла частина тоді необхідно гострим ножом зняти білу м'якуш. Тонку жовту шкірку нарізати тонкими смушками «жульєн» і покласти у невелику каструльку. Додати 200 мл води й проварити 2-3 хв. Воду злити та замаринувати цедру у лікері. Залишити вистигати.

За пів години до завершення приготування, додати мариновану цедру з лікером до каструлі з м'ясом, довести соус та м'ясо до смаку та до готовності.

Апельсини з яких зняли шкірку почистити від білої шкірки та вирізати сегменти-дольки чистої м'якоті, якою опісля декоруватимете страву.

І на завершення приготування загустити соус кукурудзяним крохмалем розчинивши його у воді.

Качка з апельсинами у французькому стилі особливо смакуватиме з відвареним рисом або картопляним пюре.



































