Качка з малиною

Соковита качина грудка (magret de canard) у малиновому соусі, що може бути більш вишуканим і елегантним… Це класика Франції, це романтика та насолода, це майстерність виражена у простоті.

Життя у Франції плине дуже швидко як і життя в інших містах та країнах світу, тому у французів існує як безліч складних, так і безліч простих рецептів вишуканих страв.

Страви французької кухні можуть бути доволі легкими у приготуванні, як наприклад ось ця смачна качка. Тут мова іде не про бутерброди, або якісь маленькі канапе, а про реальну їжу, вишукану страву.

У Франції качку, як і курку, можна з легкістю придбати у кожному супермаркеті. Саме тому тут так часто нею ласують. І на моєму блозі Ви знайдете уже чимало рецептів смачної качки. Рекомендую приготувати один із них, наприклад ось цей найпростіший. Фруктовий соус гармонійно компонує зі стравою не зважаючи на рясність малинових компонентів: малиновий оцет, малиновий джем і сама малина...

- 2 великих філе качки (magret de canard)
- сіль, перець
- 6 столових ложок малинового оцту
- 2 зубчики часнику
- 1 столова ложка томатної пасти
- 250 мл червоного сухого вина
- 2 столові ложки джему з малини, або червоної порічки
- 20-30 г вершкового масла
- 300 г свіжої або мороженої малини

Філе качки покласти на робочу дошку та гострим ножем легко надрізати товстий прошарок жиру, тобто шкіру в декількох місцях, щоб утворилася решітка.

Це допоможе добре витопити зайвий жир, зробить шкірку хрусткою і

допоможе м’ясу не скручуватися під час обжарювання.

Посолити й поперчити філе з обох боків.

Розігріти середню сковорідку на середньому вогні. Покласти філе качки надсіченою шкірою до низу й поступово витопити качиний жир упродовж 10 хв. Тоді перевернути шмати м’яса на іншу сторону й обсмажувати 3-5 хв, так щоб ще залишалося м’яким і рум’яним в середині. Вийняти філе на теплу таріль та зберігати в теплі.

Тим часом м’ясний сік рівномірно розійдеться по усьому засмаженому шматку і в такий спосіб м’ясо досягне рівномірного приготування.

Зі сковорідки злити витоплений жир та влити малиновий оцет.

З дна сковорідки дерев’яною ложкою обережно відшкребти засмажені частинки м’яса. Водночас помішуючи оцет, дати йому на половину випаруватися, щоб зникла кислота, це утворить основу смаку для соусу.

До сковорідки, що на вогні, додати дрібно посічений чи видавлений через прес часник, швидко перемішати. Одразу додати томатну пасту й вино, розмішати й проварити 5 хв, щоб випарувався алкоголь та зайва рідина. Додати фруктовий джем.

Зняти соус зі сковорідкою з вогню, покласти у нього холодне вершкове масло та перемішувати до повного його розчинення.

Це трішки згустить соус і зробить його шовковистим та блискучим.

Скуштувати й приправити соус сіллю, перцем. Додати до нього свіжі ягоди й легко перемішати.

На теплу таріль покласти 2 ложки соусу. Потім, тонкими скибками нарізати соковиту грудку качки, викласти на соус й полити ягодами та подати зі зеленою руколою, горошком або з іншими овочами за Вашим смаком.














ROYAL SELECTION
SWEET RASPBERRY
VINEGAR
ELVEA


VINEGAR
ELVEA






ROYAL SELECTION
SWEET RASPBERRY
VINEGAR
ELVEA



