Recept na kachní prsa opékaná na pánvi se zeleninou a bramborovo-dýňovou kaší

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/recept-na-kachni-prsa-opekana-na-panvi-se-zeleninou-a-bramborovo-dynovou-kasi.html

Přiznám se, že pro mne, jako dítě, byla kachna na talíři stejná noční můra, jako pro Škopkovic děti králík. Skutečně jsem několik desítek let kachnu vytěsnila ze svého jídelníčku. Až manžel mě přesvědčil, že bychom mohli zkusit udělat kachní prsa jako minutku. Věřte, nevěřte, ale něco tak výborného jsem už dlouho nejedla.

Říkala jsem si, proč kupovat připravená 2 kachní prsa (400 g), která cenově vyjdou stejně jako celá dvoukilogramová čerstvá kachna.

Když ji rozporcuji a vykostím, získám 2 kachní prsa. K tomu dvě stehna, která vykostím, a společně s krkem je naplním nádivkou. A ještě získám spoustu materiálu na úžasně chutnající vývar – kaldoun s játrovými knedlíčky.

Co říkáte, to přece za trochu práce stojí.

Na přípravu kachních prsou budeme potřebovat

- 2 kachní prsa
- Sůl
- Pepř

Na zeleninovou přílohu si připravíme

- 100 g hlávkového zelí
- 2 listy kapusty
- 1 mrkev
- 1 dcl bílého suchého vína
- 1 vrchovatá polévková lžíce nastrouhaného sýra Gouda
- 1 polévková lžíce sádla
- Sůl
- Plátek másla asi 0,5 cm silný

Postup přípravy kachních prsou na pánvi

Z připravených kachních prsou nejprve odstraníme šlachy a blány pomocí ostrého nože. Pak je převrátíme kůží nahoru.

Kůži šikmo do mřížky nařízneme. Pomůže to vypečení tuku při opékání.



Krájení mřížky
Zdroj: Marcela Hackerová

Kachní kůže je mimořádně tučná. Uvidíte sami, kolik tuku vám na pánvi zůstane vypečeno.

Kachní prsa osolte a opepřete z obou stran. Nechte je chvíli odpočívat.

Připravenou zeleninu nakrájíme na libovolné tvary.

V pánvi rozehřejeme lžíci sádla, přidáme nakrájenou zeleninu a opékáme asi 10 minut.

Podlijeme vínem a necháme vše podusit, aby se alkohol odpařil.

Asi po 4-5 minutách zdroj tepla vypneme. Přidáme nastrouhaný sýr a plátek másla.

Na úplný závěr dosolíme dle své chuti. Kdo chce, může přidat pár kapek citrónu.

Současně s přípravou zeleniny si připravíme bramborovo-dýňovou kaši podle mého receptu v sekci „BRAMBOROVÉ POKRMY“.

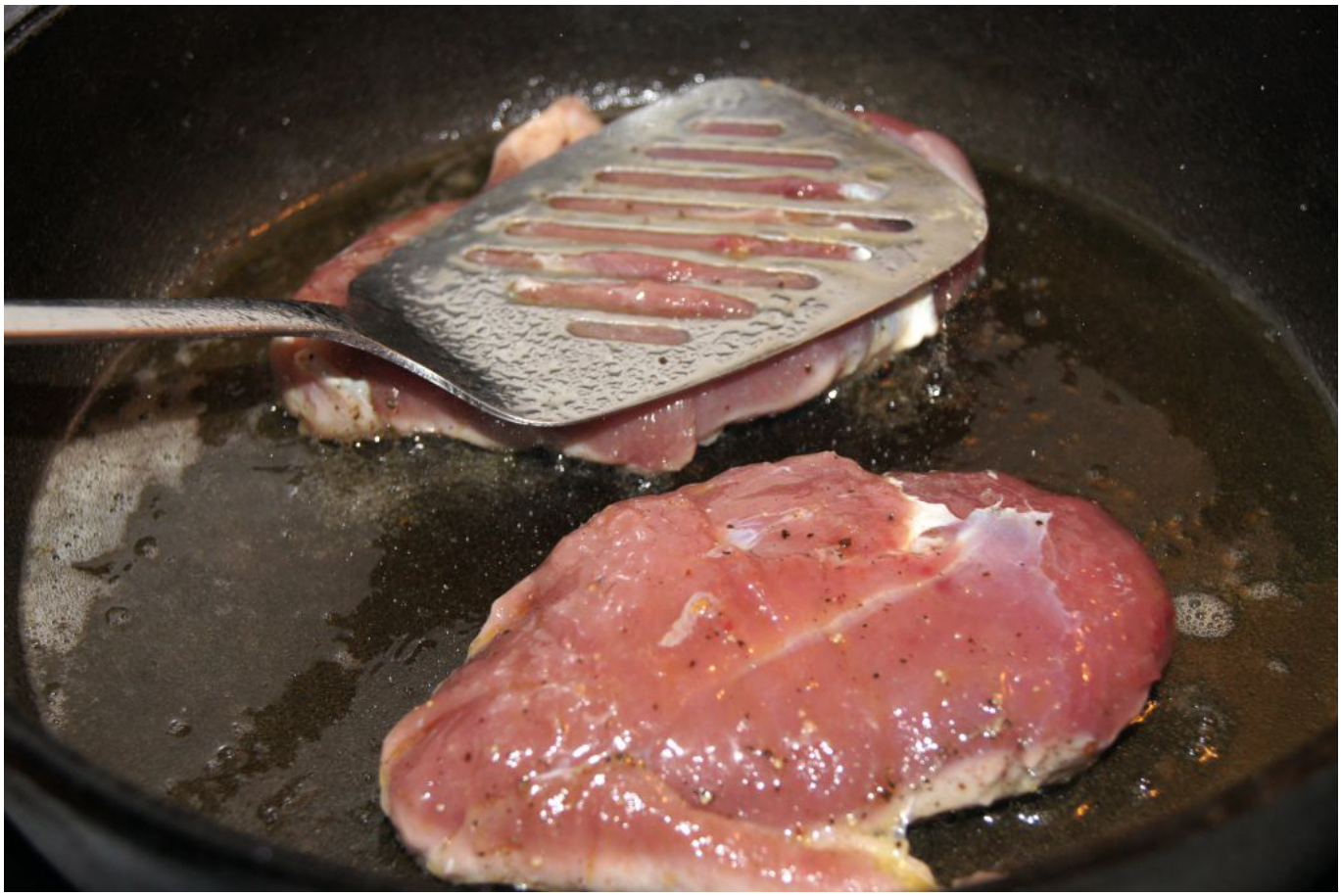
Pouze pro urychlení postupu nevařím brambory a dýni samostatně. Na poslední 3 minuty vaření brambor přidám k bramborám kostky dýně. Opravdu jsou za tak krátkou dobu uvařené.

Kaši i zeleninu udržujme v teple.

Nyní si vezmeme, nejlépe litinovou nebo jinou silnostěnnou pánev, a necháme ji dostatečně rozpálit. Kachní prsa vložíme do rozpálené pánve kůží dolů a opékáme 4-5 minut. Ne déle.

Do pánve zásadně nepřidáváme tuk, ale opékáme na sucho – tuk se vypeče.

Vezmeme si plochý nůž, já jsem si na pomoc vzala obracečku, a kachní prsa stlačujeme, aby se vypékala šťáva z kůže a prsa zůstala plochá.



Opékání kůže
Zdroj: Marcela Hackerová

Po 4-5 minutách prsa obrátíme a opékáme dalších 4-5 minut stejným způsobem i druhou stranu.



Opečená kůže v detailu
Zdroj: Marcela Hackerová

Opečená prsa vyndáme z pánve, přikryjeme je alobalem a necháme je 5 minut odpočívat.

Pak prsa otočená kůží nahoru ostrým nožem nakrájíme na šikmé plátky (filírování).

Kachní prsa jsou křehká a šťavnatá, lehce růžová a chutnají jako divočina.



Krájení ostrým nožem
Zdroj: Marcela Hackerová

RADA

Vypečené sádlo nevylévejte – použijte ho v kuchyni k dalšímu zpracování běžně jako sádlo vepřové.

Byl to pro mne po tolika letech kachního půstu kulinářský zážitek.