NESPRESSO | RECIPES

ROSÉ KACSAMELL CAPRICCIO KÁVÉMORZSA ÉS LIVANTO KÁVÉS JUS KÍSÉRETÉBEN

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

Rosé kacsamell:

0,6 Kg Pecsenye Kacsamell

0,25 Kg Cékla

1 Kg Sárgarépa

4-6 Db Bébi Lilarépa

60 G Mascarpone

0,25 Kg Narancs

40 G Vöröshagyma

100 G Vaj

60 G Kacsazsír

15 G Kakukkfű

5 G Só

5 G Maldon Só

30 G Gyömbér

1 L Zöldségalaplé Vagy Víz

Mártás (jus):

0,2 Kg Kacsaszárny

0,2 Kg Kacsa Farhát

1 Db Vöröshagyma

ELKÉSZÍTÉS

Rosé kacsamell:

- A kacsamellfilét a bőrős oldalán lassan elősütjük, majd alacsony hőmérsékletű sütőben 10-12 percig sütjük, ezután pihentetjük.
- Finomra vágott hagymát és gyömbért vaj-olíva keverékén megpirítunk úgy, hogy ne kapjon színt, hozzáadjuk a szeletelt sárgarépát, sózzuk, és fedő alatt 1 dl zöldség alaplével és narancs levével puhára főzzük.
- A tűzröl levéve narancshéjat reszelünk hozzá, majd turmixoljuk vajjal és mascarponéval.

A céklát sóágyon megsütjük, hámozzuk és feldaraboljuk.

Mártás (jus):

- A lepirított csontokból, zöldségekből és egyéb hozzávalókból koncentrált mártást főzünk, majd szűrés után Livanto kávéval ízesítjük.

Diós kávémorzsa:

- A kávés morzsához a receptben leírt alapanyagokat összekeverjük, és sütőlapra kiterítve 170 C fokos sütőben 8 percig sütjük.
- Ezután villával átkeverjük, majd újabb 8 perc sütés után kézzel szétmorzsoljuk.

Tálalás:

- A sárgarépapürét, a céklát, a bébirépát és a kávés jus-t visszamelegítjük.
- A sárgarépapürét egy evőkanállal a tányérra tesszük és mellészórjuk a kávé morzsát.
- A bébirépát félbevágjuk és a céklával együtt a sárgarépapüré mellé tesszük.
- Középre helyezzük a kacsamellet, amit a kávés jus-vel meglocsolunk. Turbolyalevelet és bébiparajt használunk díszítésként.

1 Szál Angol Zeller

1 Db Sárgarépa

1 Gerezd Héjas Fokhagyma

1 Db Paradicsom

1 Db Babérlevél

1 Dl Vörösbor

1 Teáskanálnyi Egész Fekete Bors

20 G Póréhagyma

5g Friss Kakukkfű

1 *Livanto* Grand Cru Kávékapszula

Diós kávémorzsa:

1 Evőkanál Dió

1 Evőkanál Cukor

1 Evőkanál Liszt

1 Csipet Só

1 Csipet Ötfűszer-Keverék

1 Evőkanál Vaj

1 *Capriccio* Grand Cru Kávékapszula

Tálalás:

4 Db Turbolyalevél

4 Db Bébiparaj

INSPIRÁCIÓK