

CANARD DE MERLOT ali MERLOTOVA RAČKA

PEČENE RAČJE PRSI Z MERLOTOVO OMAKO, NARASTEK VŠENAT ZELJA Z RAČJIMI OCVIRKI, RAČJI JETRNI CMOČKI, PIRE LJUBLJANSKEGA KORENJA, KARAMELIZIRANA TEPKA NA MARINIRANEM LJUBLJANSKEM MOTOVILCU, DROBNJAKOVO OLJE, PREKAJENA PENA IN MARINIRANE MALINE.

RECEPTURE (količine so za 5 oseb)

PEČENE RAČJE PRSI

- 600 g račjih prsi
- 40 g masla
- 30 g sončničnega olja
- sol
- poper
- timijan

Račjim prsim odstranimo opne. Ponev z oljem segrejemo ter opečemo prsi z vseh strani. Opečene damo skupaj z začimbami ter maslom v vakum vrečko in kuhamo pri 67 °C, 40 min. Ko so prsi kuhane, jih ponovno opečemo z vseh strani na preostalem olju.

MERLOTOVA OMAKA

- 10 dl račje osnove
- 0,2 dl vino merlot

V kozici reduciramo račjo osnovo in vino do željene gostote.

NARASTEK »VŠENAT ZELJA« Z RAČJIMI OCVIRKI

- 50 g prosene kaše
- 1 dl zelenjavna osnova
- 30 g masla
- 5 g sladkorja
- 30 g šalotke
- 35 g slanine
- strok česna
- 1 dl mleka
- 80 g rdečega zelja
- 20 g moke
- 10 g peteršilja
- 1 jajce
- sol
- poper
- timijan
- majaron
- muškatni orešek
- 30 g račje kože

Na suho prepražimo proseno kašo, zalijemo z zelenjavno osnovo, dodamo sol, poper in začimbe. Dušimo do mehkega. Karameliziramo sladkor na maščobi, dodamo šalotko, narezano slanino in česen. Nato dodamo na tanko narezano rdeče zelje, prepražimo in dušimo. Medtem pripravimo bešamel. Ohlajenemu dušenemu zelju dodamo kuhano kašo, bešamel, rumenjak in rahljamo s stepenim snegom iz beljakov. V pomaščene ognjevarne posodice nadevamo maso do 3/4 in pečemo na 175 °C, 13 minut.

Račjo kožo ocvremo na olju in z njimi zabelimo pečen narastek.

RAČJI JETRNI CMOČKI

- 60 g toasta brez skorje
- 1 jajce
- 1 dl sladke smetane
- 25 g šalotke
- strok česna
- 80 g račjih jeter
- 20 g masla
- 20 g oljčnega olja
- 0,02 dl pomarančni liker (Cointreau)
- 100 g svinjske mrežice
- peteršilj
- majaron
- sol
- poper

Toast narežemo na majhne kockice in ga na suhi ponvi posušimo. Jajce in smetano dobro zmešamo ter prelijemo čez sušene kocke toasta. Sesekljamo šalotko in česen ter ju prepražimo in dodamo pripravljeni zmesi toasta. Jetra opečemo na maslu in oljčnem olju ter flambiramo s pomarančnim likerjem. Flambirana jetra narežemo na kocke in jih dodamo pripravljeni zmesi, začinimo ter narahlo zmešamo.

Zmes oblikujemo v manjše kroglice, katere zavijemo v svinjsko mrežico. Zvite položimo na pekač s peki papirjem in pečemo v pečici pri 180 °C dokler ni dobro zapečeno.

PIRE LJUBLJANSKEGA KORENJA

- 350 g rumenega korenja
- 30 g olivnega olja
- 50 g masla
- sol
- voda za zalivanje

Korenje olupimo in narežemo, prepražimo na maslu in olju ter zalijemo z vodo in kuhamo do mehkega. Skuhanega v termomixu zmiksamo v gladek pire in po okusu solimo.

KARAMELIZIRANA TEPKA

- 200 g hruške tepke
- 40 g masla
- 50 g sladkorja
- 2 dl rdečega vina
- 1 dl vode

Hruške operemo ter olupimo. Zrežemo na četrtine in odstranimo peške ter peclje. Na ponvi karameliziramo sladkor, dodamo maslo in hruške, zalijemo z vinom in vodo ter kuhamo do mehkega.

MARINIRANI LJUBLJANSKI MOTOVILEC

- 20 g ljubljanskega motovilca
- 40 g sladkorja
- 30 g vode
- 30 g belega balzamičnega kisa

Vodo, kis in sladkor skupaj zavremo in ohladimo. Očiščen motovilec mariniramo v tej zmesi.

DROBNJAKOVO OLJE

- 100 g drobnjaka
- 150 g olja (sončnično)

Opran in narezan drobnjak damo v termomix z oljem in zmiksamo na temperaturi 60 °C. Precedimo skozi gazo ter ohladimo.

PREKAJENA PENA

- 2 dl mleka
- 0,5 dl sladke smetane
- sol
- 10 g sladkorja
- 100 g prekajene slanine
- 2 g sredstva za penjenje "Lecitin de Soja"

Sestavine segrejemo do 80 °C in infuziramo. Nato odstranimo prekajeno slanino in zmes spenimo.

MARINIRANE MALINE

- 30 g svežih malin
- 0,1 dl belega balzamičnega kisa

Maline operemo in mariniramo v kislu.