Pojedynek kulinarny French Touch
Kuchnia polska vs. kuchnia francuska

DANIE GŁÓWNE

- ***Kuba Korczak, znawca polskiej kuchni i promotor polskich produktów regionalnych, ambasador kampanii French Touch.***

Kaczka + puree z białych szparagów z cydrem + sos truskawkowy aromatyzowany rozmarynem + okruchy w palonym maśle

Składniki dla 4 osób:

puree:
2/3 pęczka białych szparagów
4 ziemniaki (niemłode)
20 g masła
100 ml cydru
ząbek czosnku
20 g imbiru
sól
cukier pół łyżeczki

kaczka:
4 szt. piersi kaczki (pojedyńcze)
czosnek – ząbek
sól

sos:
400 g truskawek
3 gałązki świeżego rozmarynu lub szczypta suszonego
50 g masła
cukier
szczypta grubo mielonego pieprzu

okruchy:
2 szt suchej bułki kajzerki lub innej
50 g masła
sól

Przygotowanie:

Szparagi obierz ze skóry i pokrój w małe kawałki, ugotuj je do miękkości w minimalnej ilości wody (tak by tylko przykryła produkt) z dodatkiem cukru i szczypty soli. Ziemniaki obierz i pokrój w drobną kosteczkę, po czym ugotuj je z dodatkiem soli do miękkości. Odcedzone warzywa połącz w misce, blenduj krótko lub rozgniataj i przetrzyj przez sito. Do całości dodaj połowę cydru, masło, czosnek roztarty ze szczyptą soli oraz sok ze startego na drobnej tarce imbiru (wyciśnij go kładąc starty produkt w wewnętrznej części dłoni, zgniatając i dociskając kciukiem drugiej ręki). Masę wymieszaj dokładnie i jeśli nie jest za rzadka dolej resztę cydru i dopraw do smaku. Puree możesz podgrzewać na minimalnym ogniu.

W rondlu lub na patelni podgrzewaj oczyszczone i pokrojone w kostkę truskawki, do których dodaj po ok 15 minutach, rozmaryn, masło i pieprz. Po kolejnym kwadransie dopraw sos wedle uznania szczyptą cukru oraz/lub niewielką szczyptą soli.

Pieczywo porwij na równomiernej wielkości okruchy wielkości połowy paznokcia. Na patelni rozgrzej masło na średnim ogniu, mieszając co jakiś czas, aż do uzyskania orzechowego koloru. Podkręć gaz i wrzuć bułkę mieszając bardzo dokładnie i obracając okruchy z każdej strony tak, by równomiernie chłonęły masło. Zmniejsz gaz, dodaj szczyptę soli, wymieszaj i podsmażaj aż do uzyskania chrupkiej konsystencji.

Kaczkę natrzyj dokładnie czosnkiem roztartym z solą i smaż na średnim ogniu zaczynając od strony ze skórą i obracając ją co kilka minut aż do uzyskania złotego koloru z obu stron. Następnie odłóż na drewnianą deskę by odpoczęła. Po ok 5-7 minutach zdejmij z kaczki skórę (jeśli lubisz zostaw) i pokrój mięso na cienkie plastry, krojąc pod delikatnym skosem. Na talerzu układaj puree, zrób wgłębienie, w które wlej sos, następnie układaj plastry kaczki, całość posyp okruchami.

- ***David Gaboriaud, szef kuchni, ekspert francuskiej kuchni, ambasador kampanii French Touch.***

Magret z kaczki, puree ziemniaczane, sos pieprzowy, trybuła.

Składniki dla 4 osób:

2 piersi kaczki
2 gałązki świeżego tymianku
2 ząbki czosnku

puree:
300 g ziemniaków ratte
50 ml mleka
20 g masła
sól

sos pieprzowy:
40 g masła
1 szalotka
2 łyżki koniaku
40 ml śmietanki 30%
pieprz zielony, czarny do wyboru
kilka listków trybuli

Przygotowanie:

Kaczka:
Pierś z kaczki natnij delikatnie od strony tłuszczu i dopraw solą. Przełóż na zimną patelnię od strony tłuszczu i smaż na średnim ogniu ok 6-7 min. Następnie odwróć i smaż kolejne 6-7 min. Odłóż na talerz i przykryj folią aluminiową.

Sos:
Wylej tłuszcz z patelni po usmażeniu kaczki, nie myj patelni, dodaj 20 g masła i zeszklij drobno posiekaną szalotkę. Wlej koniak, flambiruj i zredukuj. Wymieszaj z sokami z patelni. Wlej 40 ml śmietanki i zredukuj aż zgęstnieje. Dodaj ostatnie 20 g masła, wymieszaj, a na koniec dopraw pieprzem.

Puree:
Ugotuj ziemniaki w słonej wodzie. Odcedź i obierz, gdy są jeszcze ciepłe. Wyciśnij ziemniaki przez praskę i przełóż z powrotem do garnka. Dodawaj podgrzane wcześniej mleko i mieszaj trzepaczką. Na koniec dodaj masło, dopraw do smaku solą, wymieszaj i odstaw.

Pierś z kaczki przekrój na pół. Podaj z puree, sosem pieprzowym i udekoruj kaczkę listkami trybuli.