

## Sárgabarackos kacsamell félangolosan



### Hozzávalók:

kis darabka (2 centis) gyömbér, 40-45 dkg sárgabarack, 75 dkg kacsamellfilé, só, őrölt fekete bors, 4 evőkanál sárgabaracklikőr (triple sec vagy rum is lehet), 1 evőkanál porcukor, 3 dkg vaj, 4 evőkanál főzőtejszín

1. A gyömbért megtisztítjuk és apróra vágjuk. A sárgabarackot megmossuk, elnegyedelve kimagozzuk. A kacsamellet - miután a bőrét lefejtettük - megsózzuk, megborsozzuk, a gyömbérrel bedörzsöljük.
2. Bőrét vékony csíkokra metéljük, serpenyőben kisütjük, majd a pörccöt szűrőlapáttal kiemeljük belőle. Zsírjában, közepes lángon a húst körös-körül megpirítva, vastagságától függően 12-15 percig sütjük. Utána lecsöpögtetve alufóliába csomagoljuk, így érleljük-puhítjuk, míg a mártást elkészítjük.
3. Ehhez visszamaradó zsírját kb. 1 deci vízzel fölöntjük, a narancslikőrrel ízesítjük, 2-3 percig forraljuk, hogy kissé besűrűsödjön. A porcukrot serpenyőben világosbarnára karamellizáljuk, az előzőekhez öntjük, a vajat belemorzsoljuk. A barackot hozzáadjuk, megforrósítjuk, végül a tejszínnel dúsítjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk.
4. Tálaláskor a húst, kicsit ferdén tartva a kést fölszeleteljük, akkor jó, ha a vágásfelülete majdnem teljesen rózsaszínű, de nem véres. Töpörtyűjével (kisütött bőrével) megszórjuk, a barackos raguval körülöntjük. Burgonyagombócot kínálunk köretnek hozzá.

### Jó tanács

- Aki nem félangolosan szeretné tálalni, süsse sütőben, a sült kacsamell mustármártással című receptnél leírtak szerint.
- A mellről a bőrt nem kötelező lefejtetni, süthetjük ezzel együtt is: kereszt alakban sűrűn bevágjuk, és ezzel az oldalával lefelé fordítva kezdjük a sütést.
- Aki liszt- vagy tojásmentes étrendet tart, burgonyagombóc párolt rizzsel tálalja.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

## Sárgabarackos kacsamell félangolosan

Egy adag (burgonyagombóc nélkül): 420 kcal