



Hozzávalók:

2 vadkacsamell (kb. 70 dkg), 1 kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors
a töltelékhez:

10 szem (kb. 6 dkg) szelídgesztenye, 1 közepes (kb. 12 dkg), friss kacsamáj, 1 nagyobb savanykás alma, 1 tojás, 2-3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 mokkáskanál só, fél-fél mokkáskanál őrölt fehér bors és majoránna
a sütéshez:

8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 0,5 dl olaj

1. A kacsamelleket kicsontozzuk, majd keresztben elfelezzük, így lesz négy fél mell belőlük, amiket lapjában, hosszában bevágunk úgy, hogy a hússzeleteket kihajthassuk. Enyhén kiverjük, sóval és borssal körös-körül bedörzsöljük.
2. A töltelékhez a gesztenyét ott, ahol a héjuk a legpuhább, keresztben bevágjuk, majd bő vízben kb. 30 percig főzzük. Leszűrve hűlni hagyjuk, héját lefejtjük, majd a szemeket félcentis kockákra vágjuk. A kacsamájat is hasonlóan daraboljuk fel, és serpenyőben, a vajon 1-2 percig kevergetve pirítjuk. Az almát meghámozzuk, félbevágjuk, a magházát kiemeljük, és a húsát ugyancsak kis kockákra vágjuk. A tojást habverővel kissé felverjük, a májat, az almát és a gesztenyét apránként belekeverjük. Annyi zsemlemorzsát adunk hozzá, amennyi a levét felszívja, és sóval, borssal, a majoránnával fűszerezünk.
3. Egy csikban a libamellek egyik oldalára halmozzuk, a hús másik felét ráhajtjuk, majd az egészet egyenként 2-2 szelet szalonnába burkoljuk, és meg is tűzzük, nehogy sütés közben szétnyíljanak. Az így becsomagolt melleket serpenyőben, olajon, körös-körül megpirítjuk,

majd tűzálló tálba vagy zománcozott tepsibe átrakva, előmelegített sütőbe toljuk. Erős lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 10-12 perc alatt megsütjük, majd ugyanennyi ideig pihentetjük.

4. Vastag, ferde szeletekre vágva forró tálra fektetjük. A tűzálló tálban vagy tepsiben maradt pecsenyelevet 2-3 evőkanál vízzel felöntjük, és a tetejére locsoljuk. Köretként burgonyapürét, vajon megforrosított, magozott aszalt szilvát és szalonnás zöldbabköteget adhatunk hozzá. Utóbbi úgy készül, hogy a sózott vízben roppanásra főzött zöldbabot ötösével-hatosával kis kötegekbe rakjuk, szalonnával körbetekerjük, és forró sütőben pár percig sütjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 762 kcal