Hozzávalók:
4, egyenként kb. 35 dkg-os kacsacomb (lehet kacsaszárny is), 1 evőkanál só, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, 6 ág kakukkfű, 2-3 ág rozmaring, 1 csapott kiskanálnyi frissen őrölt fekete bors
a sütéshez:
1 kg kacsazsír
a répához:
1 kg sárgarépa (ha lehet, nagyjából egyformán másfél ujjnyi vastagok), egy kisebb citrom negyede, 4 gerezd fokhagyma, 3 ág kakukkfű, 1 kiskanál só
a sütéshez:
0,5 kg kacsazsír

1. A combokról az esetlegesen rajtuk maradt tolltokot, szőrt kiskéssel lekapargatjuk. A húsokat leöblítjük, lecsöpögtetjük, egy nagy tálba rakjuk.
2. A sót, a zúzott fokhagymát, a félkarikákra vágott vöröshagymát, a száráról lecsipkedett és durvára aprított kakukkfüvet meg rozmaringot és a borsot összeforgatjuk. A kacsára szórjuk és alaposan összeforgatjuk. Letakarva egy éjjelen át hűtőszekrényben érleljük.
3. A fűszeres húsokat egy akkora tűzálló tálba rakjuk, amekkorában éppen elférnek. Az olvasztott, de nem meleg kacsazsírt ráöntjük – akkor jó, ha pontosan ellepi a kacsát. 115 °C-os sütőben 4 órán át sütjük.
4. A sárgarépát megtisztítjuk, 3 centis darabokra vágjuk, egy tűzálló tálba szórjuk. A citromot alaposan megmossuk, leszárogatjuk, sárga héját lereszeljük, levét kifacsarjuk. A fokhagymát pépesre zúzzuk. A kakukkfű levélkéit a szárról lecsipkedjük. Mindezeket a répához adjuk, megsózzuk, jól összekeverjük. A zsírt éppen csak fölolvasztjuk, a répára öntjük. Akkor jó, ha teljesen ellepi a zöldséget.
5. Amikor a kacsa 2 órája sül, mellétoljuk a sütőbe a répát is, hogy együtt legyenek kész.
6. Tálaláskor a teljesen lecsöpögtetett húst és répát külön-külön egy nagy serpenyőben kissé megpirítjuk, ehhez elég az a zsiradék, ami rajta maradt. Így tálaljuk.

Jó tanács
– A sült kacsacomb hűtőszekrényben, úgy, hogy a zsírja teljesen ellepje 2-3 hétig is eltartható.
– Ha elfogyott a hús, sült zsírját sütéshez-főzéshez használhatjuk fel.

4 főre
Elkészítési idő: 5 óra (ebből kb. 45 perc a munka) + érlelés
Egy adag (minimális zsírral számolva): 797 kcal