

Füstölt kacsamellcarpaccio



Hozzávalók:

35 dkg füstölt kacsamell, 1 apró csemegeuborka, 1 kisebb újhagyma, 1 kisebb szelet marinált paprika, fél csokor petrezselyem, 1 evőkanál olaj, csipetnyi só, késhegynyi őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál ecet, késhegynyi porcukor, 3 dkg reszelt parmezán

1. A jól behűtött kacsamellet hajszálvékony szeletekre vágjuk, a legjobb szeletelőgéppel, és szépen tányérokra fektetjük.
2. Az uborkát, a megtisztított újhagymát, a marinált paprikát a petrezselyemmel együtt apróra vágjuk. Az olajjal összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, az ecettel meg a porcukorral pikánsra ízesítjük, és 1 evőkanál vizet is hozzáadunk.
3. A hústra locsoljuk, végül a sajttal megszórjuk. Forró pirítóst tálalunk hozzá. Az igazi ínycsekek cikkekre vágott citromot is kérnek, hogy néhány cseppel meglocsolhassák a húst.

Jó tanács

- Ha a kacsamellet félig lefagyasztjuk, könnyebb szeletelni, de még egyszerűbb, ha vásárláskor főszeleteltetjük.
- Készíthetjük úgy is, hogy a tányéron a húst enyhén megsózzuk, megborsozzuk. 1 kisebb csokor petrezselymet finomra aprítunk, 1 gerezd zúzott fokhagymával meg 5-6 evőkanál olívaolajjal összekeverjük, és a hústra locsoljuk. 4-5 durvára vágott, friss bazsalikomlevéllel meghintjük. Pirítós mindenképpen jár hozzá, és parmezánnal is megszórhatjuk.
- Füstölt kacsa más része, például combja is jó hozzá.
- A parmezánt a carpacciónál (készüljön bármiből) másféle sajttal nem helyettesíthetjük, akkor inkább hagyjuk el. Sőt az az igazi, ha a sajtot nem magunk reszeljük le, hanem kész parmezánport (reszeléket) vásárolunk, amiből a nagyobb élelmiszer-áruházakban legalább 4-5 féle változat kapható.
- Aki paleo étrendet tart, olívolajjal készítse, a késhegynyi porcukrot pedig nyírfacukorral vagy eritrittel helyettesítse.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Füstölt kacsamellcarpaccio

Egy adag: 348 kcal