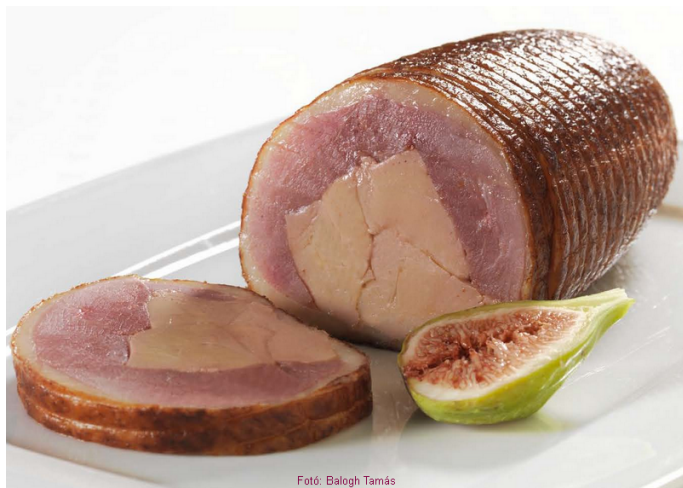


## Kacsamájjal töltött kacsamell – készítette Kalla Kálmán mesterszakács



### Hozzávalók:

egy hizott kacsamell két melle egyben, sok bőrrel, egy hizott kacsamáj, só, frissen őrölt fekete bors

1. Ehhez a recepthez olyan kacsamellre van szükség, amin nemcsak a mellhez tartozó bőr van rajta, hanem a többi is, egészen a hátáig, mert így tudjuk majd megtölteni a mellet úgy, hogy a bőr teljesen körbeérje. Ehhez a konyhakész kacsamell lábait egy kicsit hátrafelé húzzuk, lefelé nyomjuk, és lekanyarítjuk. A szárnyakat egy kissé előrehúzával vágjuk le. Ezután a mellet a gerincről úgy vágjuk le, hogy a lehető legtöbb bőr maradjon rajta. Ekkor a mellet a bőrös oldalával lefelé fektetjük, és belülről úgy filézzük ki, hogy szépen egyben maradjon. A két fél mellett ezután középről indulva lapjában úgy vágjuk be, hogy a húst kihajthassuk a bőrre. Így lesz egyforma a hús vastagsága mindenhol. Ha szükséges, egy kicsit ki is klopfolhatjuk. Közben a mellfiléből minden int óvatosan kivágunk. Kissé megsózzuk, megborsozzuk félretesszük.

2. A kacsamájat félbevágjuk, kierezzük, majd úgy illesztjük egymáshoz, hogy minél hengeresebb formája legyen. Egy folpalba csomagoljuk, majd két tenyerünkkel addig sodorgatjuk, míg szép henger alakú nem lesz. (Kis időre hűtőbe is betehetjük, hogy a formáját jobban megtartsa.) Ezután kicsomagoljuk, megsózzuk, megborsozzuk, a mellfilé közepére – pont oda, ahol a két fél mellfilé találkozik – tesszük. A kacsamellet és bőrt úgy hajtogatjuk rá a májra, hogy éppen összeérjenek fölötte, majd tűvel cérnával összevarrjuk. Az így előkészített töltött kacsamellet két tenyérrel kissé meghengergetjük, majd vékony spárgával, sonkakötözéssel megkötjük. A biztonság kedvéért még sonkahálóba is tesszük. A két végén összefogjuk a zsíros bőrt, és spárgával szorosra kötjük. Vákuumzacskóba zárjuk, és hűtőszekrénybe tesszük 1 napra.

3. Főzéskor zacskóstul sous vide hőkezelő edénybe (vízsütő) tesszük, és 75 °C-on 30 percig, majd 70 °C-on 1 órán át főzzük. Ezalatt az 1,5 óra alatt a hűtőből közvetlenül a forró vízbe tett hús, pontosabban a máj közepe 51 °C-os lesz, így tökéletes.

4. Házi sokkoló hígán azonnal jeges vízbe tesszük, hogy mihamarabb lehűljön. Hűtőszekrényben, 1-3 °C közt 1-2 hétig gond nélkül eltartható.

5. Kicsomagoljuk, majd még a sonkahálóval rajta egy teflon serpenyőbe tesszük, és saját zsírjában körös-körül szép pirosára sütjük. Lecsöpögtetve hűtőszekrénybe tesszük.
6. Másnap megszabadítjuk a sonkahálótól, a kötözéstől és a varrástól, majd 1-1,5 centi vastag szeletekre vágjuk. Balzsamecettel és olívaolajjal meglocsoltsalátával valamint pirítóssal tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra + többszöri hűtés

Egy adag (kiegészítők nélkül): 620 kcal

Italajánlat: édes fehérbor például Tokaji Casino Cuvée