

Gęsie cycki na pyrze w towarzystwie polskiego buraka



Składniki

piersi z gęsi
pomarańczy
laski cynamonu
sól
czerwone wytrawne wino
czosnek
300 g - gęsiego tłuszczu
jabłka
goździków
czosnek
masło
gałązki rozmarynu
duże buraki
ocet balsamiczny
korzeń imbiru
żurawina (konfitura)
kurkuma
ocet ryżowy
masło
cukier puder
ziemniaki
cebula
jajek
2 x 500 ml śmietany
(30%)
gałka muszkatołowa

Opis wykonania

Pierś z gęsi w glazurze z ziemniakami i burakami.

Z wina, czosnku, pomarańczy, cynamonu, soli, czosnku, goździków i imbiru oraz 100 g jabłek zrób marynatę do gęsi. Pierś marynuj ok. 1,5 doby. Po tym czasie wyciągnij pierś i usmaż (aż do zrumienienia). Dodaj gęsi tłuszcz, pomarańcze, cynamon, czosnek, goździki, jabłka z marynaty i piecz w temp. 70°C ok. 1 godz. Buraki ugotuj i pokrój na cienkie plastry. Z octu, żurawiny, bulionu i imbiru przygotuj glazurę. Przed podaniem odgrzewaj plastry w glazurze i układaj na talerzu. Następnie wyciśnij sok z pomarańczy, dodaj ocet ryżowy, zredukuj, dodaj kurkumę, a na koniec przed podaniem dodajemy masło. Jabłko pokrój na cienkie plastry, posyp z obu stron cukrem, solą i skrop cytryną. Susz w piekarniku w temp. 70°C ok. 4-5 godz. Ziemniaki obierz i pokrój na cienkie plastry. Przełóż do naczynia żaroodpornego. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej masło. Zeszklij cebulę i czosnek, przestudź i dodaj do ziemniaków. Wymieszaj śmietankę z jajkami, dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Wymieszaj z ziemniakami. Naczynie do zapiekania wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz ok. 30 minut. Z zapiekanki powykrawaj koła o średnicy 2 cm.