

Wędzona pierś z gęsi z sorbetem z buraka i gorzkiej czekolady z pomarańczami



Składniki

100 g wędzonej piersi z gęsi
1/2 szalotki
30 g kaszy jęczmiennej pęczak
100 g mrożonego szpinaku
2 gałązki tymianku
2 buraki
30 g czekolady gorzkiej z pomarańczami
1 gwiazdka anyżu
Sól
Pieprz
Cukier

Opis wykonania

Wędzona pierś z gęsi z buraczanym sorbetem i czekoladą z pomarańczami,

Pierś z gęsi pokrój w cienkie plastry, obierz szalotkę i podsmaż przekrojoną stroną na rozgrzanej patelni, a następnie upiecz w piekarniku.

Wyciśnij sok z buraka w sokowirówce, zagotuj go z gwiazdką anyżu i wystudź.

Przelej do sorbetiery i włóż do lodówki.

Do zmrożonego sorbetu dodaj startą czekoladę.

Szalotkę podsmaż na maśle, dodaj odcisnięty szpinak, dopraw do smaku.

Kaszę jęczmienną pęczak ugotuj na sypko w osolonej wodzie z dodatkiem tymianku.

Wystudź i podsmaż na patelni, aż stanie się chrupka.

Na środku talerza ułóż szpinak, a na nim plastry gęsi. Na plastrach połóż sorbet i posyp całość chrupiącą kaszą.