

# Wędzona pierś z kaczki z sosem chrzanowym i pieczonym kalafiejem

## Składniki na 10 porcji:

### Mięso:

Pierś z kaczki ze skórą	2,000 kg (10 szt.)
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,040 l
Miód	0,300 kg
Nasiona kolendry (zmielone)	0,010 kg
Anyz gwiazdki	2 szt.
Oliwa z oliwek	0,050 l
Świeży tymianek	10 gałązek

### Sos chrzanowy:

Sos biały Knorr	0,180 kg
Woda	1,500 l
Chrzan tarty	do smaku
Rama Cremefine Profi 15%	0,200 l
Cebula	0,150 kg
Cukier	do smaku
Masło	0,200 g

### Pieczony kalafiej:

Kalafiej	1,000 kg
Rama Culinesse Profi	0,120 l
Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr	0,030 kg
Szcypiorek	0,015 kg
Ziemniaki	1,500 kg

## Sposób wykonania:

### Mięso:

- Piersi z kaczki natnij nożem od strony skóry i natrzyj Esencją bulionu drobiowego. Pozostaw na dwie godziny do zamarynowania. Przygotowaną kaczkę wędź w piecu konwekcyjno-parowym lub w garnku przez około 30 minut. Temperatura wędzenia nie powinna przekraczać 70°C.
- Miód połącz z rozgniecioną kolendrą i gwiazdkami anyżu, dodaj oliwę z oliwek i pokrojony świeży tymianek. Przygotowaną glazurę natrzyj uwędzone piersi. Całość obsmaż, zaczynając od strony skóry na suchej patelni, tak by uzyskać złoty kolor kaczki.
- Drób porcyjnie zvakumuj i gotuj w cyrkulatorze przez 1 godzinę w temperaturze 64°C.

### Sos chrzanowy:

- Sos biały połącz z wodą i zagotuj. Cebulę pokrój w kostkę i zasmaż na złoty kolor na części masła, połącz z ugotowanym sosem. Zabieli Ramą Cremefine 15%, dodaj tarty chrzan i cukier. Dla nadania bardziej wysublimowanego smaku dodaj zimne kostki masła. Całość zmiksuj, by powstała gładka konsystencja sosu.

### Pieczony kalafiej:

- Kalafiora podziel na małe różyczki i ugotuj w osolonej wodzie z odrobiną cukru.
- Ziemniaki pokrój w dużą kostkę, ugotuj w osolonej wodzie.
- Kalafiora i ziemniaki zahartuj tak, by się nie rozgotowały, a jednocześnie utrzymały pożądaną kształt.
- Warzywa odsmaż na rozgrzanym tłuszczu, dopraw Aroma Mixem i smaź do uzyskania złotego koloru.
- Posyp pokrojonym szczypiorkiem.

### Sposób podania:

- Kaczkę pokrój w cienkie plasterki, podawaj z kalafiejem i ziemniakami, polej przygotowanym sosem chrzanowym.



Wędząc kaczkę, można ją przedtem włożyć na dobę do 4-procentowej solanki, smak będzie jeszcze lepszy.



Polecany produkt:

Rama Cremefine Profi 15% 1 l

# Karkówka wołowa w sosie własnym z knedlami, kapustą i chrupiącym bekonem

## Składniki na 10 porcji:

### Karkówka wołowa:

Karkówka wołowa	1,500 kg
Sos Demi Glace Knorr	0,030 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,60 l
Masto	0,150 kg
Ziotta (pietruszka, majeranek)	do smaku

### Sos:

Sos Demi Glace Knorr	0,050 kg
Redukcja bulionu wołowego Knorr Professional	0,040 kg
Warzywa pokrojone w kostkę (marchewka, seler, korzeń pietruszki, cebula)	0,800 kg
Koncentrat pomidorowy Knorr	0,100 kg
Primerba prowansalska Knorr Professional	0,015 kg
Woda	1,500 l
Czerwone wino	0,200 l
Rama Culinesse Profi	do smażenia

### Kapusta włoska zasmażana:

Kapusta włoska	2,000 kg
Cebula	0,200 kg
Ocet	0,050 l
Rama Cremefine Profi 15%	0,300 l
Aroma Mix maślano-ziotowy Knorr	0,030 kg
Rama Culinesse Profi	do smażenia

### Knedle:

Butka pszenna	20 szt.
Mleko	0,500 l
Jajka	6 szt.
Pietruszka świeża	1 pęczek
Delikat Przyprawa Warzywna Szeffa Kuchni Knorr	do smaku

Chipsy z wędzonego boczku	10 szt.
---------------------------	---------

## Sposób wykonania:

### Mięso:

- Doprav karkówkę sosem Demi Glace i posmaruj Esencją bulionu wołowego Knorr Professional, dodaj ziotta i masło, całość zwakumuj. Gotuj w temperaturze 80°C przez 14 godzin w piecu konwekcyjnym lub cyrkulatorze.

### Sos:

- Na rozgrzonym tłuszczu obsmaż warzywa na złoto-brązowy kolor. Dodaj koncentrat pomidorowy, cały czas zasmażaj. W gorącej wodzie rozprowadź sos Demi Glace i Redukcję bulionu wołowego. Zagotowany sos połącz z podsmażonymi warzywami.
- Dla wzbogacenia smaku dodaj zredukowane czerwone wino, Primerbę prowansalską i sos od gotowania mięsa. Całość gotuj na wolnym ogniu do uzyskania konsystencji sosu. W ostatniej fazie sos przecedź przez drobne sitko.

### Kapusta włoska zasmażana:

- Kapustę włoską poszatkuj i sparz. Na rozgrzonym tłuszczu zasmaż cebulę pokrojoną w drobną kostkę, dodaj kapustę, cały czas zasmażaj. Zakwaś octem, podlej Ramą Cremefine 15% i duś przez chwilę. Doprav Aroma Mixem maślano-ziotowym.

### Knedle:

- Oddziel żółtka od białek. Białka ubij na pianę.
- Pszenne pieczywo pokrój w dużą kostkę.
- Mleko połącz z żółtkami, posiekaną natką pietruszki i Przyprawą Szeffa Kuchni, całość wymieszaj z pokrojonym pieczywem. Dla nadania puszystości dodaj ubite białka. Delikatnie wymieszaj wszystkie składniki. Masę przetóż na folię spożywczą, uformuj waleczki o średnicy około 5-6 cm. Szczelnie zawiń w folię i gotuj w piecu konwekcyjnym w temperaturze 90°C przez około 20 minut. Gotując, zwróć uwagę, by używać GN-ów perforowanych.

### Sposób podania:

- Kark wołowy wyporcuj, podawaj z przygotowanym sosem, włoską zasmażoną kapustą i pokrojonymi knedlami. Całość udekoruj chipsem z boczku.



Klasyczne czeskie knedle gotuje się w osolonej wrzącej wodzie, formując porcyjne kulki. W naszym przepisie zostało to uproszczone, zaproponowaliśmy uformowanie waleczki średnicy około 5 cm, zawiązanego szczelnie w folię spożywczą. Ta forma znacznie ułatwi przygotowanie knedli, w szczególności przy cateringach.

**Juraj Dohnansky**

Szef Kuchni Unilever Food Solutions Stowacja



### Polecany produkt:

Esencja bulionu wołowego Knorr Professional 1 l