



GRENKO SLADKA GLAZIRANA RAČJA PRSA

Za 4 osebe

SESTAVINE

25 cl svežega pomarančnega soka
25 cl močne kave
6 cl Cointreau Concentrat 60°



Sestavine zlijemo v posodo, kuhamo na srednjem ognju, da se zgosti za 90%; shranimo.

Za Cointreau pomaranče:

2 olupljeni segmentirani pomaranči
4 cl Cointreau Concentrat 60°
1 žlica svežega nasekljanega žajblja
1 rdeča čebula, olupljena in na drobne koščke narezana
1/2 rdeče paprike, očiščene semen in narezane na trakove 7 cm, jullien
1 žlica olivnega olja
- ščepec soli
- ščepec svežega mletega belega popra

Vse sestavine zmešamo v posodi; mariniramo eno uro.

Divji riž s pikantnimi orehi:

3 žlice masla
115g temnega rjavega sladkorja
1 žlička čilija v prahu
1-2 žlički cayenne paprike
1 žličke sladke paprike
1/2 žličke soli
230g orehovit polovičk (lahko tudi pecans orehi)
230g kuhanega divjega riža



Citrus omaka

- 1 žlica olivnega olja
- 2 žlici zmlete šalotke
- 1/4 l suhega belega vina
- 1/2 l svežega pomarančnega soka
- 1/8 l Cointreau Concentrat 60°
- 12 semen črnega popra
- 2 lovorjev lista
- 60g peteršilja
- 4 sveže vejice timijana
- 2 l račjega ali piščančjega fonda
- drobnjak
- 4 račja prsa

PRIPRAVA

Divji riž z začinjenimi orehi:

1. Pečico segrejemo na 180°C.
2. V ponvi stopimo maslo in vanj stresemo sladkor in začimbe.
3. Dodamo orehe: pretresemo, da se prevlečejo z zmesjo.
4. Stresemo na peki papir in pečemo 12 minut: ohladimo.
5. Stresemo v riž; shranimo.

Citrus omaka:

1. Olje segrejemo na srednjem ognju; dodamo šalotko in jo do mehkega prepražimo.
2. Dodamo vino, sok, Cointreau, timijan, lovor, poper in peteršilj; reduciramo za 90%.
3. Dodamo fond; reduciramo na 50%.
4. Precedimo v čisto posodo; začinimo.

1. Pečico segrejemo na 200°C.
2. Račja prva na srednjem oglju v ponvi hrustljivo popečemo, obrnemo, premažemo z glazuro; dokončamo na medium v pečici; odstranimo; deglaziramo.
3. Prsa poševno narežemo na rezine; pokapamo s citrus omako; okrasimo z drobnjakom. Postrežemo z divjim rižem.

Dober tek