

Roséra sült kacsamell karamellizált körtével, almával és gránátalmával

Hozzávalók:

- 2 db kacsamell
- 20 dkg alma
- 20 dkg körte
- 10 dkg zöld szőlő
- 10 dkg bordó szőlő
- 10 dkg zölddió
- 1 db gránátalma
- 1 ek kristálycukor
- oregánó

Elkészítése:

A beirdalt kacsamellet felhevített serpenyőbe bőrével lefelé helyezük és 6 percig sütjük.

Ezután 8-10 percig 180 fokos sütőbe tesszük, majd pihentetjük.

Elkészítjük a cukorkaramellt, amibe azután beletesszük a cikkekre darabolt almát, körtét – ezt összepároljuk, majd a felezett szőlőket, a zölddiót, és hirtelen megpirítjuk.

Tálaláskor a karamellizált gyümölcsöket, a gránátalmát és a rosé kacsamellet egy tálra helyezük.

Séfünk tippje: A kacsamellet sütés előtt mézes vörösborban is pácolhatjuk.