

Husí tlačenka, salát z nakládané cibule, zálivka z Verjus

Jaké ingredience nakoupit?

Na tlačenku:

- Husí skelety, prsa, stehna, žaludky
- Divoké koření (např. nové koření, bobkový list, pepř)
- Kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer)
- Majoránka
- Česnek
- Sůl, pepř
- Střívka na tlačenku

Na cibulový salát:

- Červená cibule
- Cukr
- Ocet
- Mix listových salátů
- Řepkový olej
- Verjus (kyselá šťáva z nezralých hroznů) na přelití

Recept (množství odpovídá cca 10 porcím):

Surovina	Množství
Husí skelet	1 000 g
Husí prsa a stehna	2 000 g
Husí žaludky	2 000 g
Bobkový list	2 g
Nové koření	2 g
Česnek	50 g
Majoránka	10 g
Kořenová zelenina	1000 g - mix
Červená cibule	300 g
Ocet vinný bílý	500 g
Cukr	500 g
Salát mix	250 g
Verjus	200 g
Olej řepkový	150 g

Postup:

1. Vaření základu na tlačenku

Do velkého hrnce vložíme husí skelety, maso i droby. Přidáme divoké koření a kořenovou zeleninu. Vaříme pomalu, dokud není maso měkké a vývar silný. Po uvaření vše scedíme. Vývar svaříme na intenzivnější chuť a dochutíme majoránkou, česnekem, solí a pepřem. Maso obereme od kostí a vrátíme zpět do svařeného vývaru – ideálně v poměru 1:1, aby výsledná tlačenka měla vyvážený poměr masa a želatiny. Směs plníme do střívek a necháme zatuhnout v chladu.

2. Marinovaná cibule

Z cukru a octa připravíme rozvar. Ještě horký nalijeme na tenké plátky červené cibule a necháme marinovat, dokud cibule nezměkne a nezíská jemně nakyslou chuť.

3. Salát

Marinovanou cibuli smícháme s mixem listových salátů. Přidáme trochu řepkového oleje a vše jemně promícháme.

Servírování:

Tlačenku nakrájíme na plátky a přelijeme trochou kyselé šťávy z Verjus, který dodá svěží kyselinu. Podáváme s marinovanou cibulí a salátem jako elegantní předkrm nebo součást slavnostního pohoštění.

Tip sommelierky k tomuto jídlu:

Tento vyvážený recept s výraznou, nakyslou zálivkou si přímo říká o doprovod v podobě svěžího vína. A klaret z odrůdy Modrý Portugal je v tomto případě trefou do černého. Jeho výrazně ovocný charakter, jemná kyselina, a hlavně ovocná a kulatá chuť harmonicky doplňují svěží tóny pokrmu.