

Salát s presovaným husím stehnem

Jaké ingredience nakoupit?

Na maso:

- Husí stehno
- Sůl

Na salát:

- Celer (úprava julienne – tenké nudličky)
- Verjus (šťáva z nezralých hroznů)
- Jablka granny smith (úprava julienne)
- Hrozny (překrojené)
- Majonéza
- Hrubozrnná hořčice
- Polníček

Recept (množství odpovídá cca 10 porcím):

Surovina	Množství
Celer	1 000 g
Hrozny	500 g
Jablka granny smith	500 g
Majonéza	500 g
Hrubozrnná hořčice	50 g
Verjus	100 g
Sůl	10 g
Husí stehno	4ks
Polníček	250 g

Postup:

1. Příprava husího stehna

Husí stehno důkladně nasolíme a zavakuujeme. Máme dvě možnosti tepelné úpravy:

- Trouba: Pečeme při 90 °C po dobu 6 hodin.
- Sous vide: Vaříme zavakuované při 80 °C po dobu 6 hodin.

Výsledkem bude dokonale měkké a šťavnaté maso s intenzivní chutí.

2. Celerový salát

Celer nakrájíme na julienne, tedy na tenké, dlouhé proužky, podobné sirce, s tloušťkou zhruba 2 mm a délkou 4–5 cm. Pak jej promícháme s Verjus, kyselou šťávou z nezralých hroznů, která se používá jako dochucovadlo. Lehce prosolíme a necháme 30 minut odležet. Poté celer necháme okapat, aby se zbavil přebytečné tekutiny. Přidáme julienne jablka a překrojené hrozny. Vše jemně promícháme.

3. Hořčičná majonéza

Majonézu smícháme s hrubozrnnou hořčicí a spojíme ji s celerovým základem.

Servírování:

Na talíř naaranžujeme svěží celerový salát s jablky, hrozny a hořčičnou majonézou do tvaru kruhu. Nahoru pokládáme kousky husího stehna, a nakonec ozdobíme čerstvým polníčkem, který dodá salátu svěžest a barvu.

Tip sommelierky k tomuto jídlu:

Doporučujeme podávat s lehkým bílým vínem typu Müller Thurgau pro vyvážení aromatického celeru a šťavnatosti hroznů. Jemná kyselina vína se příjemně propojí s tučnějším husím stehnem. Další variantou pro snoubení pokrmu s vínem je lehký a ovocný Modrý Portugal, který svou delikátní chutí podpoří výraznost masa, a přitom zvládne díky nízkým tříslovinám i lehkou zeleninovou přílohu.