

Husí kroketa, jam z červeného zelí a brusinek, husí šťáva

Jaké ingredience nakoupit?

Na krokety:

- Máslo
- Mouka
- Mléko
- Husí konfit
- Žampiony
- Gran Moravia (tvrdý sýr)
- Trojobal (hladká mouka, vejce, strouhanka)

Na zelí:

- Červené zelí
- Sůl
- Husí sádlo
- Cukr
- Červené víno
- Brusinky

Na dokončení:

- Základní tmavá husí šťáva

Recept (množství odpovídá cca 10 porcím):

Surovina	Množství
Máslo	70 g
Hladká mouka	70 g
Plnotučné mléko	700 g
Sůl	10 g
Muškatový oříšek	2 g
Gran moravia	100 g
Husí konfit	400 g
Žampiony	800 g
Červené zelí	1 000 g
Vinný ocet	50 g
Brusinky	100 g
Cukr	150 g
Červené víno	300 g
Husí sádlo	100 g
Husí šťáva základní	300 g
Mouka hladká	400 g
Vejce	4 ks
Panko strouhanka	400 g

Postup:

1. Krokety

Z másla, mouky a mléka připravíme jemný bešamel. Žampiony nasekáme najemno a pomalu restujeme nasucho, dokud se z nich neodpaří veškerá tekutina a nezískají intenzivní chuť. Do

bešamelu vmícháme husí konfit, restované žampiony a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Ze vzniklé směsi tvarujeme krokety, které obalíme v klasickém trojobalu a dozlatoва usmažíme.

2. Červené zelí s brusinkami

Zelí nakrouháme a nakroutíme na jemné vlásky a prosolíme. Na husím sádle ho pomalu restujeme doměkka. Přidáme cukr, deglazujeme červeným vínem a přidáme brusinky. Vše svaříme do konzistence hustého jamu.

Servírování:

Na talíř položíme křupavou kroketu, pod kterou dáme lžící tmavé husí šťávy pro zvýraznění chuti. Vedle servírujeme červené zelí s brusinkami, které dodá pokrmu svěžest a barevný kontrast.

Tip sommeliérky k tomuto jídlu:

Tento pokrm je jako kulinářské plátno, intenzita chuti se mění podle toho, co do ní přidáte... a ve fantasii se meze nekladou. Intenzitu ovlivní i výsledná chuť konfitu nebo i to, jaký bude poměr masa a vnitřností. Ke smaženým jídlům skvěle fungují vína s vyšší kyselinou, která osvěží a vyváží bohatost, a hlavně tučnost pokrmu. Sáhněte po rosé ze Svatovavříneckého. Jeho jemná kořenitost krásně ladí s džemem z červeného zelí. Pokud toužíte po něčem ovocnějším, mladé Zweigeltrebe je ideální volba. Jeho šťavnaté tóny si skvěle porozumí s brusinkami i masitou chutí krokety.