

МЯСО · УРОВЕНЬ 2 ИЗ 3

Утиная грудка, соус из маракуйи, пюре из сельдерея

Главная перемена ужина. Кожа должна хрустеть, мясо — оставаться розовым, а соус — быть кислым ровно настолько, чтобы освежить жир. Ничего мудрёного здесь нет; нужны порядок, термощуп и терпение.

АКТИВНО	ВСЕГО	ПОРЦИЙ	УРОВЕНЬ
40 мин	1 ч 40 мин	4	2 из 3

Оборудование. Термощуп, тяжёлая сковорода, блендер, мелкое сито. **Аллергены.** Молоко (пюре, масло в соусе).

ПРОДУКТЫ

Утка

Утиная грудка с кожей	2 шт. по 350–400 г
Соль	6 г
Чёрный перец, свежемолотый	по вкусу
Тимьян	4 веточки

Пюре из сельдерея

Сельдерей корневой	600 г
Молоко 3,2%	250 мл
Вода	250 мл
Сливки 33%	100 мл
Масло сливочное	40 г
Соль	по вкусу

Соус из маракуйи

Маракуйя	6 шт., ≈ 120 г мякоти
Сахар	25 г
Куриный бульон	150 мл
Масло сливочное, холодное	30 г
Соль	щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗА 1 ЧАС

Достаньте грудки из холодильника. Надрежьте кожу ромбом с шагом 1 см, не задевая мясо. Посолите с обеих сторон.

ПЮРЕ

Очистите сельдерей, нарежьте кубом 2 см. Залейте молоком и водой, варите 25 минут на слабом огне до полной мягкости.

Слейте жидкость, оставив 100 мл. Пробейте сельдерей блендером со сливками, маслом и частью жидкости до глади. Посолите, протрите через сито. Держите тёплым под крышкой.

СОУС

Выньте мякоть маракуйи, прогрейте 2 минуты и процедите. Ложку косточек оставьте для подачи.

Растопите сахар в сотейнике до светлого янтаря. Влейте сок маракуйи — осторожно, будут брызги. Добавьте бульон и уварите вдвое, 8–10 минут.

УТКА

Положите грудки кожей вниз на холодную сухую сковороду. Средний огонь, 8–10 минут. Жир сливайте по ходу. Кожа станет тонкой и золотой.

Переверните, добавьте тимьян, 2–3 минуты. Снимайте при 54 °C в центре. Отдых 8 минут на тёплой доске — температура дойдёт до 57–58 °C.

ПОДАЧА

Снимите соус с огня и вмешайте холодное масло, затем косточки. На тёплую тарелку — мазок пюре. Грудку нарежьте на 6–8 ломтиков, выложите рядом. Соус — возле мяса, не на кожу.

СОВЕТ

Утиный жир не выливают. На нём жарят картофель, и лучшего картофеля в этом доме не бывает.

ЗАМЕНА

Маракуйю из оранжереи заменит магазинная. Не нашлось и её — возьмите апельсин и лимон, три к одному. Соус выйдет мягче, но не хуже.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Утиную грудку подают розовой, 57–58 °C в центре. Санитарная норма для птицы — 74 °C. Детям, беременным и пожилым гостям доводите мясо до неё: оно станет плотнее, а вкус сохранится.

ПЛАН

Пюре готовят за три часа и держат в тепле. Основу соуса без масла — накануне. Утку — только при гостях, и никак иначе.