

TAGLIATELLE Z KACZKĄ I LUBCZYKIEM

+ WEINGUT HARTL LA LIAISON 2009

(dla 2 osób)

1 pęczek lubczyku, 2 łyżki delikatnej oliwy, sól, świeżo zmielony różowy pieprz, 1 pierś kaczki, 250 g makaronu tagliatelle, 4 szalotki, garść malin (mrożonych lub z syropu; mogą być też świeże liczi czy inne aromatyczne miękkie owoce), 100 ml lekkiego czerwonego wina, 2 kromki pumpernika

■ Lubczyk siekamy i rozcieramy z oliwą, solimy i pieprzymy do smaku.

Skórę na kaczkiej pierśsi nacinamy na krzyż, marynujemy mięso

w połowie lubczyku z oliwą przez godzinę

(w ciepłym miejscu). Nastawiamy wodę na makaron.

Kładziemy mięso na suchą, rozgrzaną patelnię skórą do spodu. Kiedy patelnia pokryje się tłuszczem, dodajemy posiekane szalotki. Smażymy kaczkę na ostrym ogniu po 4 minuty z każdej strony, odwracając co dwie minuty.

Dodajemy owoce, a po 30 sekundach wino. Gdy się zagotuje, wkruszamy pumpernikiel. Zmniejszamy ogień do minimum. Sosu nie redukujemy – przeciwnie, raczej rozcieńczamy, gdy zacznie go ubywać. Po 12 minutach zdejmujemy z ognia, przykrywamy i pozostawiamy tak na czas gotowania makaronu. Tagliatelle gotujemy według przepisu na opakowaniu, mieszamy z sosem i pokrojoną w paski kaczką.

Posypujemy resztą mieszanki lubczyku z oliwą.

