



China *Muslo de pato glaseado con Kriek lambic y Hageländer*

Marinar los muslos de pato y tocino por 24 horas en Kriek Lambic miel, vinagre de vino tinto, Mirepoix, ajo, bayas de enebro, pimienta y sal.

Retirar la carne y tamizar la marinada.

Freír en aceite los vegetales de la marinada con hierbas, cubitos de tocino y ajo y colocar en una bandeja de hornear. En la misma sartén freír los muslos de pato, colocarlos sobre las verduras. Añadir la mitad de la marinada. Colocar la carne en el horno durante 20 minutos a 220° y voltearla de vez en cuando.

Cocinar la otra mitad de la marinada hasta que espese un poco. Sacar la carne del horno y cambiarla a otra bandeja de hornear. Verter la marinada sobre la carne.

Agregar el caldo de pollo a las verduras marinadas y cocinar a fuego lento durante unos 15 minutos. Tamizar, retirar la grasa y cocinar con la salsa.

Pasar las cebollas y los nabos por 1 cucharada de mantequilla derretida y esparcir por encima 1 cucharada de azúcar. Mover hasta que el nabo empiece a caramelizar. Salpimentar.

Freír en mantequilla las rebanadas de manzana, los cubos de papa y la endivia. Sazonar con pimienta, sal y una pizca de nuez moscada.

Calentar el puré de remolacha, mezclar con la menta. Servir en platos calientes el puré con la carne, la guarnición y la salsa.

INGREDIENTES

8 patas de pato (de preferencia de ánades reales silvestres)
100 g de cubitos de tocino

PARA LA MARINADA Y LA SALSAS

2 dl Kriek lambic
50 g de miel
0,35 dl de vinagre de vino tinto
250 g Mirepoix (apio, zanahoria, cebolla)
2 dientes de ajo
10 bayas de enebro
Un manojo de hierbas
5 cl de aceite
2 dl de caldo de pollo

PARA LA GUARNICIÓN

200 g de cebollas pequeñas escaldadas
2 manzanas, peladas, cortadas en rebanadas
4 nabos en forma de aceitunas, cortados y escaldados
8 endivias pequeña escaldadas
300 g de papas cerosas, peladas y cortadas en cubos y cocidas brevemente
Una remolacha, pelada, cocinada y hecha puré con una cucharada de azúcar, 1 cucharada de vinagre, 50 g de mantequilla, sal y pimienta.
2 cucharadas de menta fresca, finamente picada
Algunas guindas en vinagre, la salsa será espesada con fécula de maíz
100 g de mantequilla, 100 g de azúcar
Sal y pimienta
Hierbas disponibles, hojas de apio fritas y rebanadas de remolacha

Receta: Felix Alen, www.hoftherhode.be