PORTAKAL SOSLU ÖRDEK ŞİŞ (FRANSA)

350 g ördek göğsü (kemiksiz)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karışık taze baharatlı otlar (kekik, mercanköşk, vb.)
1/2 küçük soğan (ince doğranmış)
125 g mantar (yıkanıp temizlenmiş ve kurulanmış)
1/2 tatlı kaşığı zeytinyağı
Portakal Sosu:
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1/2 su bardağı portakal suyu (taze sıkılmış)
60 g kızılcık marmeladı
bir tutam kırmızıbiber

Ördek göğsünün derisini soyup, yağlı bölümlerini dikkatle çıkararak atın. Ördek etini yaklaşık 2,5 cm'lik küpler halinde kesin.
Tuz, taze baharatlı otlar ve soğanları bir tencereye koyup, iyice karıştırın. Küp biçimi ördek eti parçalarını ekleyip, karıştırarak her yanlarının karışıma bulanmasını sağlayın. Tencerenin kapağını kapatıp, oda sıcaklığında en az 1 saat (ara sıra kapağını açıp karıştırın) bekletin.
Bu arada sosu hazırlamak için portakal kabuğu rendesi, portakal suyu, kızılcık marmeladı kırmızıbiberi küçük bir tencereye koyup, karıştırın. Karışımı orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sosu yarı yarıya azalana kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kâse üstüne oturtulmuş süzgeçte süzdükten sonra, yeniden tencereye aktarın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşe oturtarak sosun sıcak kalmasını sağlayın.
Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Tenceredeki ördek eti parçalarını kaşıkla bir tabağa çıkarıp, 4 küçük tahta şişe et parçaları ve mantarları (1 et, 1 mantar sırasıyla) geçirin. Şişlerin üstlerine bir fırçayla zeytinyağı sürüp, arada 1 kez çevirerek, ördek eti parçaları iyice yumuşayıncaya (içleri pembe kalmalıdır) kadar (4 - 5 dakika) ızgara edin. Ateşteki tencereyi alıp, portakal sosunu cam bir kâseye aktarın. Şişleri fırından alıp, düz bir servis tabağına yerleştirerek, yanında portakal sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29209 • adı:Portakal Soslu Ördek Şiş (Fransa) • gönderen:eftal • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:24