



Konfitovaný králík s pomerančovým chutney

Ingredience:

Na stehna:

4 ks Králičí stehno

12 plátků Anglická slanina

Sůl, pepř

Několik snítek tymián

1 kg husí sádlo

Na chutney:

2 ks pomeranč

1 pol. lžíce máslo

150 g čerstvé nebo mražené brusinky

2 pol. lžíce třtinový cukr

100 ml jablečný mošt

50 ml suché bílé víno

1 ks celá skořice

4 ks badyán

sůl a bílý pepř

Na lokše:

1 kg brambory uvařené ve slupce (ideálně den předem)

300 g hladká mouka

Sůl

Husí sádlo

Postup:

Králičí stehna den předem bohatě nasolíme, proložíme snítkami tymiánu, zakryjeme fólií a necháme odpočinout. Druhý den oklepeme přebytečnou sůl. Každé stehno pečlivě zabalíme do plátků anglické slaniny. Rozehřejeme troubu na 80°C a v pekáči v ní rozpustíme husí sádlo. Obalená stehna do rozpuštěného sádla opatrně zcela ponoříme, přidáme i snítky tymiánu. Vratíme do trouby a necháme při 80°C konfitovat asi 4-5 hodin než budou stehna měkká. Na chutney si z pomerančů vykrájíme dužinu bez bílých blan. V rendlíku rozpustíme máslo, přidáme k němu cukr a brusinky. Necháme společně zkaramelizovat. Přidáme koření a bílé víno, které necháme vyvařit. Poté přidáme vykrájené pomeranče, jablečný mošt a svaříme do husta. Na závěr dochutíme solí a bílým mletým pepřem. Na jemném struhadle si nastrouháme vychladlé a oloupané brambory a smícháme je s moukou a špetkou soli. Na sporáku si rozpálíme nejlépe litinovou pánev. Z těsta vyválíme placky o tloušťce asi 3 mm, které na pánvi na sucho opékáme z obou stran tak dlouho, až se budou tvořit puchýřky. Po opečení ihned potíráme rozpuštěným husím sádlem a držíme v teple. Pozor, s těstem je potřeba pracovat rychle. Při delším zpracování může začít řídnout. Před servírováním vyjmeme opatrně měkká stehna z teplého sádla a necháme je pod grilem nebo v prudce rozpálené troubě opéct do zlatova. Servírujeme s lokši a připraveným chutney.

