Sałatka z grillowaną kaczką, gruszką i sosem malinowym

Składniki

Marynata do kaczki:
cydr
miód
ocet balsamiczny
świeża mięta
rozmaryn
czosnek

Marynata do szparagów:
oliwa
sól
pieprz
czosnek

Sałatka z grillowaną kaczką:
filet z kaczki
papryka czerwona
cebula czerwona
szparagi
gruszka
pomidorki koktajlowe
rukola
mix sałat
ocet balsamiczny
oliwa
sól
świeżo mielony pieprz
sos malinowy

Sos malinowy:
świeże maliny
cydr
miód
sok z limonki

sól
pieprz

Przygotowanie:

1. Przed grillowaniem warto zamarynować kaczkę aby wzbogacić jej smak i aromat. W tym celu połączyłem ze sobą cydr, miód i ocet balsamiczny, następnie dodałem mięte, rozmaryn oraz posiekany czosnek. Kaczkę przełożyłem do naczynia z zalewą i odstawiłem ją w chłodne miejsce.

2. Pamiętajmy, że im dłużej pozwolimy mięsu się marynować, tym bogatszy smak potrawy uzyskamy.

3. Tuż przed rozpoczęciem grillowania, postanowiłem również zamarynować szparagi. Użyłem oliwy z oliwek, soli, pieprzu, a także niewielką ilość posiekanego czosnku. Pozostawiłem je na pewien czas, by zdążyły nabrać odpowiedniego smaku. Następnie nadziałem szparagi na szpikulce, tworząc szaszłyki.

4. W tym czasie grill rozgrzał się do odpowiedniej temperatury i mogłem już wrzucać na ruszt kaczkę.

5. Mięso grillowałem metodą bezpośrednią, w 180 stopniach, skórą do dołu. Po 5 minutach zmieniałem jego stronę, pamiętając, aby mięso wewnątrz zachowało delikatnie różowy kolor.

6. Warzywa tworzące bazę mojej sałatki pokroiłem w kawałki. Na ruszt dodałem czerwoną cebulę, paprykę, gruszkę i szaszłyki ze szparagów. W międzyczasie zabrałem się za przygotowanie sosu, który stanowił kluczowy składnik całego dania.

7. Maliny wymieszałem z odrobiną cydru, całość rozgniotłem, aby następnie dodać miód, sok z limonki, sól i pieprz. Otrzymałem sos o idealnej konsystencji i orzeźwiającym aromacie.

8. Po 10 minutach grillowania odstawiłem kaczkę na strefę pośrednią, aby mięso doszło, polewając je od czasu do czasu pozostałą marynatą. Warzywom pozwoliłem grillować się nieco dłużej. Gdy wszystko było już gotowe, odłożyłem kaczkę na 10 minut pod przykrycie, aby zawarte w niej soki rozłożyły się w filecie.

9. Na koniec połączyłem mix sałat ze świeżą rukolą, dodałem pokrojone wcześniej pomidorki koktajlowe oraz zgrillowane kawałki cebuli, papryki, gruszki i posiekane szparagi. Warzywa delikatnie skropiłem oliwą i octem balsamicznym. Dodałem do smaku sól, pieprz.

10. Mięso kaczki pokroiłem w cienkie plastry i ułożyłem na wierzchu sałatki, całość polałem sosem malinowym, który nadał potrawie doskonałej słodyczy i wyrazu.