

ANATRA LACCATA, ANANAS, CAFFÈ

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 petti d'anatra
miele per laccare
Burro chiarificato
(per la salsa)
200 ml di succo d'ananas
1 scalogno
10 g di maizena
olio EVO q.b.
(per il caviale al caffè)
130 ml di caffè
1,5 g di agar agar
Olio di semi di girasole
(per il contorno e la finitura)
4 patate viola
10 chicchi di caffè
burro q.b.
Sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate il caviale al caffè: Innanzitutto, riponete i freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezzora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato); stemperate il caffè in una casseruola con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. Con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsferi, creando così il vostro caviale. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, in acqua fredda.

Nel frattempo, immergete in acqua fredda e sale grosso le patate con la buccia e bollitele per circa 45 minuti. Scolatele, schiacciatele e lavoratele con un po' di burro. Tenete in caldo, sino al momento di servire.

Preparate la salsa: con un estrattore, ricavate l'estratto di ananas. In un padellino, soffriggete lo scalogno nell'olio e aggiungendo il succo di ananas. Frullate la salsa, aggiungete la maizena e scaldare nuovamente, prima si servire.

Incidete con un coltello i petti d'anatra dalla parte della pelle e spennellate con del miele.

Sciogliete il burro chiarificato in una padella antiaderente; fate scottare i petti prima dalla parte della pelle a fiamma alta per 5 minuti e 4 minuti dalla parte della carne. Lasciate riposare su un tagliere in legno qualche minuto, coprendo con della stagnola, in modo che la carne trattenga i succhi e al contempo non si freddi.

Servire il petto scaloppato, accompagnandolo con salsa, quenelle di patata e caviale al caffè.