

## **Piept de rață în crustă de verdețuri, piure fin de sfeclă și portocală și sos delicat de ceapă**

Pieptul de rață în crustă de verdețuri, servit alături de un piure fin de sfeclă și portocală și un sos delicat de ceapă, se prepară pentru o porție în aproximativ o oră și patruzeci de minute, folosind cantități precise pentru un rezultat echilibrat și rafinat.

### **Ingrediente și mod de preparare**

Se începe cu sfecla roșie medie (1 bucată), care se învelește în folie de aluminiu și se coace în cuptor preîncălzit la 200°C timp de aproximativ 70 de minute, până devine fragedă, apoi se lasă să se răcească ușor și se curăță de coajă. Pentru piure, sfecla se taie cuburi și se mixează împreună cu 1 linguriță de unt și 1–2 linguri de suc proaspăt de portocală, aseasonând cu sare și piper, până se obține o textură foarte fină; pentru un rezultat de restaurant, piureul se poate trece prin sită fină și se păstrează cald până la servire.

În paralel, se pregătește sosul de ceapă din 1 ceapă mică, 1 linguriță de unt, 1 linguriță de ulei, 1 linguriță de pesto de ceapă călită și 50–70 ml fond de vită sau pui, plus puțin piper; ceapa se taie julienne și se călește lent la foc mic în unt și ulei timp de aproximativ 15 minute, până devine aurie și dulce, apoi se adaugă fondul și se mai fierbe 2–3 minute, se încorporează pesto-ul și se mixează până devine fin, ajustând consistența cu fond dacă este necesar.

Crusta de verdețuri se obține din 1 lingură pesto de cimbru, 2 linguri panko sau pesmet, 1 linguriță unt moale, puțină coajă rasă de portocală și 1 linguriță pătrunjel proaspăt tocat, amestecate până rezultă o textură asemănătoare unui nisip umed.

Pieptul de rață (1 bucată) se crestează pe partea cu piele în model romboidal, fără a atinge carnea, apoi se azonează cu sare fină și piper proaspăt măcinat și se așază într-o tigaie rece, cu pielea în jos, fiind gătit la foc mediu timp de 6–8 minute până când pielea devine crocantă și bine rumenită; se întoarce apoi pentru încă 30–40 de secunde pe partea cărnii, se îndepărtează excesul de grăsime, iar partea cărnii se unge cu 1 linguriță de muștar Dijon și se acoperă uniform cu crusta de verdețuri.

Preparatul se finalizează în cuptor, la 190–200°C, unde pieptul de rață se gătește încă 6–8 minute pentru un grad de coacere mediu, după care se lasă să se odihnească aproximativ 5 minute înainte de feliere.

Pentru servire, piureul de sfeclă se așază elegant pe farfurie, pieptul de rață se feliază și se dispune armonios alături sau deasupra, iar sosul de ceapă se adaugă în jur, în tușe fine, preparatul putând fi completat opțional cu microplante sau accente subtile de coajă de portocală pentru prospețime și contrast vizual.