



Cina *Coscia di anatra con contorno tipico dell'Hageland*

Marinare le cosce di anatra e la pancetta durante 24 ore nella birra con miele, aceto di vino rosso, mirepoix, aglio, bacche di ginepro, pepe e sale.

Levare la carne e passare la marinata al colino.

Rosolare in olio la verdura della marinata con erbette, pancetta a dadini e aglio e disporre in una pirofila. Arrostire nella stessa padella le cosce di anatra, poi posarle sulla verdura. Versare metà della marinata. Infornare la pirofila per 20 minuti nel forno preriscaldato a 220 °C. Girare di tanto in tanto la carne.

Cuocere il resto della marinata fino a renderla densa. Sistemare la carne in un'altra pirofila. Versare la marinata addensata sulla carne.

Versare il fondo di pollame nella verdura della marinata e lasciare cuocere per circa 15 minuti. Scolare, eliminare il grasso e fare addensare fino a ottenimento di una salsa.

Rivoltare cipolle e carote in un cucchiaio di burro fuso e cospargere con un cucchiaio di zucchero. Rimescolare, finché le carote iniziano a caramellare. Aggiustare di pepe e sale.

Rosolare nel burro le fette di mela, i dadini di patata e le indivie. Aggiustare di pepe, sale e un pizzico di noce moscata.

Riscaldare la passata di barbabietola, poi amalgamarla con la menta.

Disporre la purea di barbabietola sui piatti preriscaldati insieme alla carne, ai contorni e alla salsa.

INGREDIENTI

8 cosce di anatra (preferibilmente di germano reale selvatico)
100 g di pancetta a dadini

LA MARINATA E LA SALSA

2 dl di birra lambic Kriek
50 g di miele
0,35 dl di aceto di vino rosso
250 g di mirepoix (sedano, carote e cipolle a piccoli dadini)
2 spicchi d'aglio
10 bacche di ginepro
1 mazzetto di erbette
5 cl di olio
2 dl di fondo di cottura di pollame

LA GUARNIZIONE

200 g di cipolline sbollentate
2 mele sbucciate e tagliate a fette
4 carote tagliate a forma di olive e sbollentate
8 piccole indivie belghe sbollentate
300 g di patate a pasta soda sbucciate, tagliate a dadi e bollite rapidamente
1 barbabietola sbucciata, cotta e passata con l'aggiunta di un cucchiaio di zucchero, uno di aceto, 50 g di burro, pepe, sale
2 cucchiaini di menta fresca tritata finemente
alcune visciole all'agro; la salsa viene legata leggermente con un addensante
100 g di burro, 100 g di zucchero
pepe e sale
rametti di erbe di stagione, foglie di sedano fritte e fette di barbabietola

Ricetta: Felix Alen, www.hoftherhode.be