



Sült kacsamell, sütőtök pürével, boros áfonyamártással

Hozzávalók:

4 személyre

- **4 db** kacsamell;
- **300 g** hámozott, kimagozott sütőtök;
- **5 dkg** vaj;
- **1 dl** kacsaszív;
- **1 dl** narancslé;
- **2 evőkanál** méz;
- **1 mokkáskanál** reszelt gyömbér;
- só, frissen őrölt zöldbors;
- **2 gerezd** fokhagyma.

Vörösboros áfonyamártás:

- **4 dl** száraz vörösbor;
- $\frac{1}{2}$ narancs lereszelt héja;
- **1** nagyobb darabka fahéj;
- **8 dkg** szárított áfonya;
- **15 dkg** friss áfonya;
- **100 g** méz.

A vörösborot visszaforraljuk a felére, hozzáadjuk a fahéjat, a reszelt narancshéjat és az aszalt áfonyát. **10 percnyi** forralás után leszűrjük, és a mézzel mártássűrűségűre forraljuk. A tűzről levéve belehelyezzük a friss áfonyákat, tálalásig lefedjük.

A tökpüréhez a sütőtököt **160 C-fokon 30 percig** sütjük, még melegen összeturmixoljuk, vajjal, mézzel, gyömbérrel, narancslével és egy csipet sóval ízesítjük. A kacsamellet sózzuk, borsozzuk, felhevített vasserpenyőben mindkét oldalát **1-1 percig** pirítjuk, két gerezd fokhagymával, majd **180 C fokos** sütőben kb. **15 perc** alatt megsütjük.

Azonnal melegen tálaljuk.

Előkészítési idő: 5 perc

Elkészítési idő: 30 perc