



Konfitált liba, burgonya mille-feuille-vel káposzta chutney-val

Hozzávalók:

Libához:

1 egész csontos libamell
2 libacomb
4 gerezd fokhagyma
2 rozmaring ág
500 g libazsír
500 ml alap lé
frissen őrölt színes bors
1 kávéskanál só

Káposzta chutney-hoz:

500 g lila káposzta
200 g áfonya
1 fej lilahagyma
2 evőkanál olaj
3 gerezd fokhagyma
1 kávéskanál reszelt gyömbér
1 kávéskanál fahéj

Burgonya Mille-feuille-höz:

1 kávéskanál curry por
1 kávéskanál római kömény
1 kávéskanál őrölt koriander
½ kávéskanál cayenne bors
3 evőkanál balzsamecet
2 evőkanál só
4 – 5 evőkanál méz

1 kg burgonya
1 dl olaj
10 dkg vaj
250 ml tejszín

Elkészítés:



1

A tollmaradványoktól megtisztított húst sózzuk, borsozzuk, rátesszük a rozmaring ágat, és akár egy éjszakára hűtőbe rakjuk.



2

Rászórjuk a fokhagyma darabokat, meglocsoljuk az olvasztott libazsírral, és a meleg alap lével, úgy hogy elfedje. 110 C-os sütőben lefedve kb. 3 – 3,5 órát sütjük, figyelünk, hogy a zsír lepje el a húst. Két óra után óvatosan megforgatjuk. Mikor a hús már jó puha, lemerjük a zsíra nagy részét, és 180 C- szőp pirosra sütjük.



3

A lilakáposztát apró csíkokra vágjuk, megsózzuk és egy tálban fél órára félretesszük.



4

Közben a lilahagymát felkarikázzuk, és olajon üvegesre pirítjuk. A kinyomott káposztát a hagymára tesszük, és fedő alatt pároljuk.



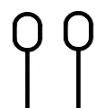
5

Hozzáteesszük a fűszereket, apróra vágott fokhagymát. Meglocsoljuk a balzsamecettel és a mézzel. Jól összepároljuk. Mikor a káposzta már puha, hozzáteesszük az áfonyát és még azzal is összepároljuk.



6

Krumplipürét készítünk a tejszínnel. A vékony burgonyaszeleteket forró olajban kisütjük. A jól lecsepegtetett krumpli szeleteket a krumplipürével rétegezzük úgy, hogy a püréből kis halmokat teszünk a rétegek közé.



Előkészítés: 50 perc
Elkészítés: 4 óra

A fűszeres chutney tökéletesen illeszkedik a vajpuhára sült libamellhez.

A burgonyavariációban megvan a krémes és egyben a roppanós világ is.

Tudom, hogy hosszúnak tűnik, de egy ilyen porhanyós libasülttért megéri.