

Pan-seared duck breast served with gratin

Ức vịt áp chảo, dùng kèm với khoai tây

by Chef Doung / Đầu bếp Dương



Serves: 4 px

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 50 minutes

Phần ăn: 4 người

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 50 phút

INGREDIENTS / Thành phần

500gr	Duck breast	Ức vịt		France / Pháp	
300ml	Orange juice	Nước cam		Cyprus / Cộng hòa Síp	
100ml	Extra virgin olive oil	Dầu ô liu nguyên chất	ORGANIC / hữu cơ	Greece / Hy Lạp	
150gr	Gouda Cheese	Hà Lan		Netherlands / Hà Lan	
30gr	Unsalted butter	Bơ nhạt		Ireland / Ailen	
20gr	Paška sol	Muối Paška sol	PDO	Croatia / Croatia	

PREPARATION / Chuẩn bị

DUCK:	Vịt:
01 Preparation: Clean the duck breast, score the skin in a 1 cm diamond pattern. Marinate the duck with garlic, thyme, and basil leaves, brush with olive oil, then dry-marinate in the refrigerator for about 10 hours.	Chuẩn bị: Làm sạch ức vịt, khía da thành hình thoi 1cm. Ướp ức vịt với tỏi, cỏ xạ hương và lá húng quế, phết dầu ô liu, sau đó ướp khô trong tủ lạnh khoảng 10 giờ.
02 Pan-searing the Duck: Add butter to a pan and heat it along with a bit of thyme and garlic. Place the duck skin-side down over moderate heat to render out some of the fat.	Áp chảo vịt: Thêm bơ vào chảo và đun nóng cùng với một chút cỏ xạ hương và tỏi. Đặt phần da xuống dưới, áp chảo trên lửa vừa để làm tan bớt mỡ.
03 Baste and Roast: Spoon the melted butter over the duck breast until it becomes fragrant and slightly browned on the edges. Cover the pan with aluminum foil and roast at 180°C for about 25 minutes.	Rưới mỡ và nướng: Thỉnh thoảng rưới mỡ chảy ra lên ức vịt cho đến khi thơm và hơi vàng cạnh. Dùng giấy bạc bọc kín chảo và nướng ở nhiệt độ 180°C khoảng 25 phút.
GRATIN:	Gratin:
01 Potato Preparation: Peel and thinly slice the potatoes. Sauté the potatoes with butter and garlic, then add cream cheese, fresh cream, nutmeg, and thyme, some salt. Cook until the potatoes are about 50% done.	Chuẩn bị khoai tây: Gọt vỏ và thái khoai tây thành lát mỏng. Xào khoai tây với bơ và tỏi, sau đó thêm phô mai kem, kem tươi, nhục đậu khấu, cỏ xạ hương và một chút muối. Nấu cho đến khi khoai tây chín khoảng 50%.
02 Layering: Arrange 5 slices of potato in a baking mold, add a layer of Gouda cheese, then add another 5 slices of potato. Top with grated cheese.	Xếp lớp: Xếp 5 lát khoai tây vào khuôn nướng, thêm một lớp phô mai Gouda, sau đó thêm 5 lát khoai tây nữa. Rắc phô mai bào lên trên.
03 Bake: Bake at 220°C for 20 minutes.	Nướng: Nướng ở 220°C trong 20 phút.
SAUCE:	Xốt:
01 Sauté butter with onions, add stock, and bring to a simmer to reduce. Season with salt and honey to taste, adjusting for balance as desired.	Xào bơ với hành tây, thêm nước dùng và đun sôi để giảm nước. Nêm muối và mật ong theo khẩu vị, điều chỉnh để cân bằng hương vị theo ý muốn.

EU QUALITY SCHEMES / Chương trình Chất lượng EU



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Logo PDO (Tên gọi xuất xứ được bảo hộ) và PGI (Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ) trên thực phẩm và đồ uống đến từ các vùng có quy trình sản xuất truyền thống đặc biệt. Những logo này là minh chứng rõ ràng cho nguồn gốc và chất lượng đích thực của sản phẩm.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Chứng nhận này đảm bảo rằng các sản phẩm được chứng nhận là hữu cơ đã đáp ứng các điều kiện nghiêm ngặt về cách sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản, với tác động hạn chế đến môi trường. Chứng nhận này khuyến khích sử dụng năng lượng và tài nguyên thiên nhiên một cách có trách nhiệm; duy trì đa dạng sinh học và tiêu chuẩn cao về phúc lợi động vật.



EUROPEAN UNION

