



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. november 2018

Hovedret

Fyldt andebryst m/ost, sprøde kartofler og tyttebærskum (4 personer).

Ingredienser: Tyttebærskum: ¼ l piskefløde (38%), 3 spsk tyttebærsyltetøj.

Fyldt andebryst: 2 andebryster, ½ tsk groft salt, 75 g Castello Black, ¼ tsk groft salt, friskkværnet peber, 6 friske salvieblade, 8 skiver bacon (ca. 125 g). **Sprøde kartofler:** 600 g skrubbete aspargeskartofler i tynde skiver, 1 lille knoldselleri i små tern, ¾ liter rensat rucolasalat, 2 tsk groft salt, friskkværnet peber.

Tyttebærskum

Pisk fløden til et let skum og vend tyttebærsyltetøjet i. Smag til. Stil tyttebærskummet tildækket i køleskabet i mindst 15 min.

Fyldt andebryst

Fjern eventuelle rester af fjer. Tag derefter skindene af de 2 stykker andebryst. Skær skindene i ca. ½ cm tynde strimler. Læg dem i en kold sauterpande og rist dem ved kraftig varme i ca. 2 min. og derefter ved jævn varme ca. 10 min. eller til de er sprøde. Læg "andeflæskesværerne" på et stykke fedtsugende papir og drys dem med salt. Gem andefedt.

Skær en dyb lomme - på langs i den tykke del af hvert stykke andebryst. Fordel ost og salvie i lommerne. Drys kødet med salt og peber og pak de 2 stykker and stramt ind i bacon - så fyldet bliver i lommerne. Læg kødet i en kold pande og steg det ca. 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme i ca. 17 min. - vend af og til.

Sprøde kartofler

Lad imens 2 spsk af andefedt blive varmt i sauterpanden. Steg kartofler og selleri ca. 15 min. ved kraftig varme eller til de er sprøde og gyldne - rør af og til. Vend rucolasalat, salt og peber i blandingen og smag til.

Ved serveringen

Skær andebrystet i tynde skiver og anret sammen med de sprøde kartofler. Server tyttebærskummet i en skål ved siden af.

Tips

Hvis man ønsker kødet gennemstegt skal det steges i ca. 21 min. I stedet for salvie kan man bruge fx bredbladet persille, fransk estragon eller en anden krydderurt.

