

Oppskrifter 17.11.2012 – Klubbmøte hos Jan Øve

Andebryst med viltsaus og karamellisert rødløk

**3-4 andebryst med fett
salt, pepper**

**1 ss brunt sukker
2 ss bringebæreddik
1 ss blåbærsirup
ca 6 dl viltkraft
ca 3 dl rømme/creme fraiche
salt, pepper
1 ss Fungi sorte dråper (?norsk? soyasaus)**

**8-10 mandelpoteter
1 sellerirot
Fløte
10-12 røde delikatesseløk (eller vanlig rødløk)
1 dl rødvin
1 kanelstang
2 ss sukker
En pakke aspargesbønner**

Start med sausen. Smelt brunt sukker (bli karamell uten å bli brent).

Tilsett eddik og blåbærsirup (sukkeret vil stivne, men det vil koke seg mykt igjen) og kok inn til en tykk sirup. Tilsett kraft og rømme og la sausen småkoke uten lokk til passe konsistens. Sausen kan gjerne stå og trekke 1 – 1 1/2 time, den vil blir bare bedre. Smak til sausen med salt og pepper og evt. sorte dråper før servering. Er sausen for tynn jevn den med litt maisennamel rørt ut i litt kaldt vann.

Varm stekeovn til 180°C. Snitt fettsiden på andebrystene med en spiss skarp kniv . Dryss over salt og pepper og legg andebrystene med fettsiden ned i en varm stekepanne (ikke nødvendig med smør). Stek i 2-3 min. Legg andebrystene med fettsiden opp i et ildfast fat og stek midt i steke-ovnen i ca 15 min, til kjernetemperaturen er 68°C. La andebrystene hvile i 15-20 min før de skjæres opp.

Server med mandelpotet og selleripuré , glasert rødløk og aspargesbønner.

Mandelpotet og selleripuré:

Skrell og kok 8-10 mandelpoteter og 2-3 skiver sellerirot møre i usaltet vann. Hell av vannet og damp. Mos potetene og sellerirot og spe med varm melk eller fløte til passe konsistens. Smak til med smør, salt og pepper.

Aspargesbønner:

Rens og forvell aspargesbønner til de er knapt møre. Ha over i iskaldt vann. Hell av kokevannet og surr aspargesbønnene i smør og finhakket sjalottløk. Dryss over litt flaksalt ved servering.

Glasert rødløk:

Rens 10-12 røde delikatesseløk (små løk) eller del 2-3 store rødløk i båter. Surr rødløkene i litt smør til løken er blank. Tilsett ca 1 dl rødvin, 1 kanelstang og 2 ss sukker. Kok til rødvinen er kokt inn.

Drikke

Selvapiana Chanti Rufina 2010