

Oppskrifter 21.5.2005 - Klubbmøte hos Sigurd

Orrhøne med selleriravioli og endivekompott

2 orrhøner à 800-1000 g, ribbet
1 liten sellerirot

2 sjalottløk
1 gulrot
1 løk
6-8 hvitløksfedd
10 enebær
frisk timian
usaltet smør
olje
2 dl halvtørr hvitvin (riesling eller tokay)
2 ss demiglase

2 endiver
sukker
saft av 1 og revet skall av ½ lime

50 g gåselever
1 sjalottløk, finhakket
1 skive loff, dynket med melk
salt, pepper

2 ss usaltet smør
4-6 hvitløksfedd, uskrelte

100 g usaltet smør
1 ss grovknust sort pepper, siktet

Tøm og trimm de ferdigribbede fuglene. Legg lever og hjerte til side. Skjær av lårene og legg til side. Skjær bort ryggbenet. Behold brystene på skroget. Legg skrogene på 2 store ark plastfolie. Rull opp flere ganger og stram godt til. Pakk deretter inn i aluminiumfolie. Trekk i vann på 65°C i 40-45 minutter.

Skrell sellerirot og hovel tynne skiver på mandolin. Stikk ut 24 sirkler på ca. 4 cm i diameter. Kok disse i saltet vann i ca. 5 minutter. Avkjøl i isvann. La renne av og tørk på papir.

Grovhakk fugleben, sjalottløk, gulrot, løk, hvitløk og selleriavskjær og brun med enebær og timian i like deler smør og olje i en kasserolle i 8-10 minutter. Kok ut pannen med vin. Kok helt inn. Tilsett demiglase og vann til det dekker og kok i ca. 1 time. Sil av og kok inn til ca. 1 dl. Sil en gang til. Sett til side.

Skjær endiven i 2-3 cm lengder og legg dem i en bolle med sukker og limesaft. Bland sammen. Smelt 1 ss smør i en kasserolle på middels varme. Tilsett endiven og rør om med en trespade. Kok under omrøring hele tiden, 3-4 minutter. Den skal ikke brunes. Smak til med mer lime og et dryss sukker, eventuelt noen dråper vann. Rør i limeskall.

Forvarm stekeovnen til 150 °C. Stek lever og hjerte rosa i pannen. Hakk opp. Skjær av alt kjøtt fra lårene og hakk det. Skjær gåselever i terninger og bland med lårkjøtt og innmat. Tilsett sjalottløk, enebær, timian og loff.

Bland farsen godt og smak til med salt og pepper. Legg en liten skje farse på halvparten av selleriskivene. Dekk med resten av skivene. Legg i smurt ildfast form og sett i ovnen i 8-10 minutter.

Pakk ut orrfuglen. Skjær ut brystene og stek dem med skinnsiden ned lett i panne med smør og hvitløk. Øs over brystene med smør. Smak til. Behold kjøttet rosa. Skjær ut den lyse fileten og skjær kjøttet i skiver.

Saus: Varm opp smøret til noisette. Slå dette i den reduserte orrfuglsjyen. Tilsett grovknust pepper, eventuelt litt lime eller sitronsaft, salt og bland godt.

Anrett på varme tallerkener: 2-3 selleriravioli, endivekompott, orrfuglbryst i skiver og filet over. Øs sausen over og rundt.

Server gjerne med pommes maxim: Forvarm ovnen til 200 °C, hovel tynne potetskiver på mandolin. Vask og tørk i papir. Dryss med salt og pepper, vend i klaret smør og bland godt. Legg i et tynt lag i en ildfast form. Sett i ovnen til gyllenbrunt, ca. 10-15 minutter.

Drikke

Barolo Fontanafredda 2000