

Oppskrifter 19.9.2009 – Klubbmøte hos Sigurd

Glasert and med fersken

Pastilla

1 løk i tynne skiver
6-8 hvitløksfedd, finhakket
usaltet smør
2 andelår
4-5 stjerneanis
4-krydder
salt-pepper
2 sjalottløk, finhakket
1 ss hakket fiken
1 ss pinjekjerner
1 ss valnøttkjerner
4 flak filodeig
klaret smør
melis
anis

4 små fersken
1 ½ ss sukker
2 ss sherryeddik
1 ss rødvinseddik
1 ss balsamicoeddik
4 ss krydderblanding:
 1 ss sort pepper
 1 ss sichuanpepper
 1 ss korianderfrø
 2 nellikspiker
 1 kanelstang
 2 ss sukker
 1 stjerneanis
 1 ss fennikelfrø
4 andebryst à 150 g eller 2 andebryst à 300 g
1 dl andesjy, vann, hvitvin
soyasaus, Worcestershiresaus (om ønskelig)
2-3 ss usaltet smør

Pastilla: Smelt løk og hvitløk i litt smør i en stor kasserolle. Legg i andelår, tilsett krydder og salt. Tilsett vann til det dekker. Kok opp, slå ned varmen og la det småkoke i 40-45 minutter, til andelårene er gjennomkokte. Rens for skinn og ben. Skjær kjøttet i 1 cm terninger. Smelt sjalottløk i litt smør til den blir som marmelade, ca 10 minutter. Tilsett fiken, pinjekjerner og valnøtter. Smak til med salt og pepper, eventuelt 4-krydder og anis. Bland godt.

Skjær filoflakene i 8x8 cm, i dobbelte lag. Pensle med smeltet smør mellom lagene. Legg på andefarse, brett over sidene og rull opp som vårruller. Like før servering, stek i klaret smør. Dryss litt melis over for ekstra sprøhet. Vend et par ganger i pannen.

Legg ferskenene i kokende vann i 1 minutt, deretter rett over i kaldt vann. Dra av skinnet. Smelt sukker til karamell i en kasserolle. Del ferskenene i to og legg dem i karamellen. Kok dem i 5 minutter til de blir lett karamellisert. Ta ferskenene ut av kasserollen og hold dem varme. Tilsett sherryeddik, rødvinseddik og balsamicoeddik i den samme kasserollen. Kok lett i et par minutter og hell blandingen over ferskenene.

Mal ingrediensene til krydder blandingen i en krydderkvern. Sikt.

Trim andebrystene for fett rundt kantene. Skjær et rutemønster på fettsiden (men ikke i kjøttet). Gni brystene godt inn med krydderblanding. Stek andebrystene med skinnsiden ned i varm panne på middels varme i 8-10 minutter, til skinnet er sprøtt. Snu brystene og stek i ytterligere noen minutter. Øs over med stekesjy av og til. Ta andebrystene ut av pannen, slå bort fett og kok ut pannen med andesjy, vann eller hvitvin og vann. Juster fargen med soyasaus eller Worcester-shiresaus. Hvis du ikke har en god andesjy, kan du kompensere med litt fersken-karamell-vineddik reduksjon i sausen. Pisk inn det kalde smøret i terminger.

Skjær rosastekt andebryst i skiver, og anrett med fersken, sprøstekt pastilla og varm andesaus. Server med spinatpuré.

Drikke

Produttori del Barberesco, Barbaresco 2005