

Oppskrifter 10.3.2012 – Klubbmøte hos Jan Morten

And Acapulco med potetpancetta

2-3 store andebryst
3 store endiver
½ dl sitronsaft
1 dl vann
70 g sukker
2 ts salt
pepper
2 dl innkokt brun ande- eller kyllingkraft
2 ss kaffebønner
1 ½ ss usaltet smør
salt
pepper
400 g spinatblader, helst babyspinat
1 fedd hvitløk
olivenolje
sukker

4 skrelte bakepoteter
300 g pancetta eller bacon i lange skiver
3 ss smeltet smør

Begynn med potetpancettaen. Kutt potetene i tynne skiver (2 mm). Bruk mandolin. Bland potetskivene med smeltet smør og litt kvernet pepper.

Kle en ildfast form med bakepapir. Legg pancetta/bacon i skiver på tvers av formen til bunnen er dekket. Legg potetskiver og resten av pancettaen lagvis, press med en stekespade på hvert lag.

Dekk formen med aluminiumsfolie, og bak terrinen ved 160°C i 1½ time. La den stå og hvile 30 minutter før du løfter den ut med bakepapiret og skjærer den i skiver.

Trim andebrystene for fett rundt kantene. Skjær et rutemønster på fettsiden, men ikke i kjøttet. Gni brystene godt inn med salt og pepper.

Kutt stilken av endivene og del dem i naturlige lag. Bland dem med sitronsaft, vann, sukker og salt i en kasserolle. Kok opp og la det koke i 5 minutter, til endivene er helt myke. Sil endivekraften over i en ny kasserolle og la den koke inn til sirupkonsistens, ca. 5-10 minutter.

Rist kaffebønnene lett i en panne, ha dem over i en kasserolle og hell på andekraft. Kok opp, trekk kasserollen til side, og la kaffebønnene trekke i kraften, i ca. 15 minutter. Sil vekk bønnene og tilsett 2 ss av endivesirupen. Pisk inn kaldt smør og smak sausen til med salt og pepper.

Stek andebrystene med skinnsiden ned i en varm panne på middels varme i ca. 8-10 minutter, til skinnet er sprøtt. Snu brystene og stek i ytterligere noen minutter. Øs over stekesjy av og til. Ta andebrystene ut av pannen og slå bort fett. La andebrystene hvile ca. 5 minutter etter steking.

Varm litt olivenolje i en vid kjele. Tilsett rensset og vasket spinat. Stikk et hvitløksfedd på gaffel og rør rundt i spinaten med denne. Når spinaten er blitt myk og blank, er det klar. Smak den til med salt, pepper og litt sukker hvis spinaten er bitter. Hell av eventuell væske.

Varm endiven i restene av sin egen sirup.

Skjær de sprøstekte andebrystene i skiver, og anrett.

Drikke

Zenato Valpolicella Superiore Ripasso 2009