

Vildand bryst m/ surkål & græskar purre. Boller af lår & kartoffel. Portvinsky.

1 stk vildandebryst (pr. person)

olie, salt, peber.

Boller:

Lår fra vildand

3 dl. hønsefond

5 stk hel peber

1/2 skalotteløg

2 laurberg blade

500 gr. kartofler

æggehvide, rasp, salt & peber

samt olie til stegning

Purre:

500 gr. græskar

1/2 l. hønsefond

1 spk. Ravigotti sauce

salt & peber

Surkål:

1 kg hvidkål (smør)

1/2 dl. æble eddike

1/2 fl. hvidvin

2 stk. løg

2 stk. kanelstang

1/2 tsk. revet muskatnød

100 gr. trannebær

salt & peber

hakket persille

Sauce:

1/2 dl. mørk balsamico

1 dl. portvin

3 dl. mørk kalvefond

smør, salt & peber

Sauce:

Kog balsamico og portvin. Kalvefond kommes i og koges med. Piskes med smør ved servering.

Smages til med salt & peber.

Vildand:

Rens vildænder, skær lår fra. Brun vildænder af i olie, krydderes med salt & peber. Ved servering sættes ænder i ovnen ved 200 grader i 15- 20 minutter. Hviler lunt i 10 min. Skær brysterne af, fjern skind, skær brystet ud i tynde skiver. Kog lår i fond med løg og krydderier, til de er møre, pil kødet fra og hak det groft. Skral og kog kartoflerne, mas kartoflerne med en gaffel, vendes med kødet, smages til med salt & peber, formes som kugler, vendes i æggehvide og rasp. steges i tynd olie.

Hvidkål:

Snit hvidkål og løg meget fint. Sauteres af i smør uden at brune. Tilsæt eddike og kanelstang, kom hvidvin på og lad det simre til kålen er mør, kom tranebær i, smages til med salt, peber & revet muskatnød.

Purre:

Græskar skalles og skæres i tern, koges møre i fond, blendes. Smages til med salt & peber og ravigottisauce.