

## Gråand med høbagt selleri, wonton ravioli og cherrysauce

1 stk andebryst pr person

Olie, salt og peber

1 stk selleri

Olie

2-3 håndfulde hø

Stanniol

### Ravioli

Lår fra anden

3 spk andefedt

½ dl vand

2 stk laurbærblade

2 stk stjerneanis

300 g svampe

2 stk skalotteløg

2 kviste timian

### Sauce

1 stk rødøg

½ stk fennikel

2 stilke timian

½ dl mørk Balsamico

4 dl fond

1 ½ dl cherry

100 g smør

olie, salt og peber

2 stk wonton plader pr person

### Syltet havtorn

200 g havtorn

100 g sukker

½ tsk vaniliepulver

1 stk kanelstang

½ dl vand

### Selleri:

Skræl selleri, skæres i halve, gnides med olie, salt og peber. Pakkes ind i hø og stanniol. Kommes i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 1 time, alt efter størrelse.

### Anden:

Skær lårene fra anden, kog lårene af i vand, fedt, laurbærblade og stjerneanis til de er møre. Tages op og afkøles, pilkødet fra og deles fint.

Rens anden, krydres med salt og peber, brunes af i olie. Kommes i en forvarmet ovn ved 200 grader i 8-10 min, hviler 15 min. Skær brystet fra. Ved servering lunes brystet i ovnen ved 180 grader i 6-8 min.

### Ravioli:

Pil og hak løgene fint. Rens svampe og deles fint. Rist løg og svampe i olie med timian blade. Smages til med salt og peber. Vendes med kødet fra lårene, kommes i en sigte så væden løber fra.

Læg wonton plader op og gør dem våde med vand i kanten. Fordel massen i midten, lukkes som en lille sæk. Sættes på en bageplade med bagepapir, sættes i en forvarmet ovn ved 180 grader i 10 min. Lunes ved servering.

### Sauce:

Rens rødøg og fennikel, skæres i tern, sautes af i olie med timian. Tilsæt Balsamico, koges ned. Kom fond og cherry på, koges ned til der er ca 3 ½ dl. Sigtes

Ved servering koges saucen op og piskes med koldt smør. Smages til med salt og peber.

Havtorn:

Kog sukker , vand, vanilie og knust kanelstang op. Kom havtorn i og lad det simre i 4-5 min.

[www.madforsjov.dk](http://www.madforsjov.dk)