

Perlehønebryst med æble, rødbeder og æblesky

1 stk perlehønebryst pr person
1 dl olivenolie
1 spk honning
1 spk rosmarinblade
1 stk appelsin saft og skal
salt peber

Æblesky

1 stk syrlig æbel
2 stk skalotteløg
3 fed hvidløg
1 stk gulerod
4 skiver bacon
1/2 dl olivenolie
1/2 dl æbleeddike
1/2 l kalvefond
75 – 100 g smør

Rødbeder

2 stk rødbeder
1/2 dl mørk balsamico
50 gr mørk farm
1/2 dl olivenolie
2 tsk kanel
salt peber
staniol

3 stk røde æbler
100 gr rosiner
1 1/2 dl portvin
75 gr mandler
1 spk rosmarinblade
25 gr smør

Rens vingebeben på perlehønebrystet, pisk olie, honning og appelsinsaft sammen, hak appelsinskal og rosmarinblade, vendes i krydderes med salt og peber, vend perlehønebrysterne i og sættes på køl i ca 1 time. Ved servering brun brysterne af, sættes i en forvarmet ovn ved 200g i ca 8-10 min, trækker i ca 4-5 min.

Rødbeder.

Skræl rødbederne, pisk balsamico, olie, farin, kanel, salt og peber sammen, vend rødbederne i massen pakkes i staniol og bages i ovnen ved 200g i ca 20-25 min til de er sprøde. Lav lange strimler med en tyndskraller, lunes ved servering.

Æbler.

Kog rosiner op i portvin til væden næsten er væk. Smut og hak mandler groft, hak rosmarinblade vendes i rosine. Skær æblerne igennem fjern kernehuset, sættes i et ildfast fad, fordel rosinerne i æblerne, sættes i en forvarmet ovn ved 200g i ca 10-15 min.

Æblesky.

Rens alle grønsagerne skæres i tern, skær bacon i tern. Rist bacon af i olien tilsæt grønsagerne lad det simre under svag varme i 5 min, tilsæt æbleeddike lad det simre lidt, tilsæt fonden lad det simre 6-8 min. Sigt saucen, koges ned til det har en passende konsistens. Ved servering piskes saucen med kold smør, smages til med salt og peber.