

Andebryst med rødbeder, løg og glaceret persillerod.

1/2 stk andebryst pr person

salt peber

rosmarin

Rødbede

400 gr rødbeder

3 stk rødløg

2 dl solbærsaft

1 dl mørk balsamico

150 gr mørk farin

salt peber

500 gr persillerod

1 dl vand

2 dl æblecider eddike

50 gr smør

hakket persille

Sauce

2 stk skalotteløg

150 gr blå druer

olie

1/2 dl mørk balsamico

3 dl. dl mørk fond

salt peber

25 gr smør

Andebrysterne ridses i skindet, brunes af på en tør pande på skind siden, kommer op i et ildfast fad, krydres med salt, peber og hakket rosmarin. Sættes i en forvarmet ovn ved 200g i 10 min, tages ud og hviler. Ved servering sættes andebrysterne ind ved 200g i 6-8 min, hviler i 5mm.

Rødbeder.

Vask og skræl rødbeder, skæres i grove stænger, blanceres i vand 3-4 min.

Pil rødløg skæres igennem, deles grove både og vendes sammen.

Kog saft, balsamico og farm til farmen er smeltet, kom rødbeder og løg i et ildfast fad krydder med salt og peber, hæld lagen over sættes i en forvarmet ovn ved 180g i ca 15 min.

Grønsagerne skal være sprøde

Persillerod

Skræl persillerod deles i mindre stykker, koges møre i vand eddike og smør. Persillerod tages op, lagen koges ned. Ved servering lunes de forsigtigt i lagen, smages til med salt og peber og vend hakket persille i.

Sauce

Pil og hak skalotteløg, skyl vindruerne, fjern dem fra stilken, sauter løg og vindruer af i olie til vindruerne er grødagtigt, tilsæt mørk balsamico, koges ned, kom fond på simre i ca 10 min. Sigt saucen koges ned til den har en passende konsistens, ved servering smages til med salt peber piskes med koldt smør.

