

Marineret hanebryst med limesky, butternut squash og Rösti

1 stk hanebryst pr person

lys sesamfrø

Lage

3/4 dl soya

1/2 dl olie

3 spk fiskesauce

1 stk citronsaft

1 spk honning

Rosti

1 stk selleri

2 stk skalotteløg

2 spk hakket timian

2 stk æg

3 spk mel

salt og peber

olie til stegning

Squash

2-3 stk butternut squash

salt, peber & olie (muligvis en nøddeolie)

1 stk rød chili

3 fed hvidløg

olie

Limesky

3 stk skalotteløg med skal

3 fed hvidløg

3 kviste timian

1/2 l mørk fond

1 1/2 stk lime

75 gr smør

salt, peber og sukker

Tag skindet af hanebrystet, pisk soya, olie, fiskesauce, citronsaft og honning sammen. Vend hanebrystene i lagen, kom dem i en frysepose og hæld lagen ved, lægges på køl. Og skal trække 1 time.

Ved servering tag hanebrysterne ud af posen, vend skinsiden i sesamfrø og lægges på en bageplade med bagepapir, sættes i en forvarmet ovn ved 200 g i 10-15 min lad det hvile i 5 min.

Squash. Skræl squash og skær dem i halve, skrab kernerne ud og skær dem i skiver, læg dem på en bageplade med bagepapir. Pensel dem med olie krydderes med salt og peber, bages i en forvarmet ovn ved 180 g i 40-45 min. Kom dem op i en gryde, mases groft med olivenolie. Pil og hak hvidløg, snit chili meget fint, sauter chili og hvidløg af og tilsæt hvidløg og chili til mosen, luges forsigtigt ved servering.

Rosti. Skræl selleri, rives groft, pil og hak løgene fint vendes med de øvrige ingredienser vend det hele godt sammen uden at mose det. Steges i olie på pande formes med en spiseske små klatter, trykkes let så de får en lige overflade, steges ved mellem varme til de er gyldne, luges ved servering.

Sky. Del løgene, pil hvidløg og skyl timian, sauterer af i olie i en gryde, tilsæt fond koges ned til det halvdelen og sigtes. Pres lime kom det i fonden og koges lidt ned. Ved servering lun saucen op piskes med koldt smør smages til med salt, peber og sukker.