

Farseret andebryst m/ svampe, nødder, kaffesauce, bagt kål, æblecompot

1/2 stk andebryst pr person
salt, peber
75 gr hasselnødder
300 gr svampe
3 stk skalotteløg
1 spk timian blade
olie, salt og peber
kød snor

Kål.

1 Stk spidskål/ hvidkål
3/4 dl oliven olie
2 spk honning
1/2 stk revet muskatnød
salt, og peber

Sauce.

75 gr brun farin
2 stk skalotteløg
2 fed hvidløg
2 stilke timian
1 dl mørk balsamico
1/2 dl soja
3/4 l mørk boullion
2 spk nescafe
salt og peber
50 gr smør

Æblecompot.

2Stk æbler
2-3 stk rødløg
1 dl æble eddike
100 gr brun farin
1 spk revet ingefær
salt og peber

Andebryst.

Rens andebrystet snit skindet og skær en lomme i kødet uden at skære det igennem, krydder det med salt og peber.

Rist hasselnødder af på en tør pande så skallen løsner sig og fjern skallen, hak nødderne meget fint.

Rens svampe og løg hak løg og skær svampe i grove tern, rist svampe og løg af i olie tilsæt timian blade og nødder, smages til med salt og peber kom det op i en sigte så væden løber fra. Kom massen i lommen på andebrysterne lukkes og bind snor stramt omkring.

Brunes af på alle sider og læg dem i en bradepande, ved servering sættes i en forvarmet ovn ved 180 grader i 15-20 min hviler i 10 min.

Kaffesauce.

Pil løgene og snittes groft, smelt brun farin i en gryde kom løg, timian grene i og tilsæt mørk balsamico og soya lad det koge lidt ned, kom bouillon på lad det koge ned til ca 4 1/2 dl sigt saucen.

Ved servering koges lidt ned tilsæt kaffen smag til med salt og peber og pisk smør i.

Kål.

Tag evt. grimme yderblade af kålen og skær det nederste af bunden fra.

Skær kålen igennem på langs og del kålen i lige store kvarte stykker så i før 6-7 stk, læg kålen op i en bradepande. Pisk olie, honning, revet muskatnød, salt og peber sammen og pensel kålen, sættes i en forvarmet ovn ved 180 g i 20-25 min, lunes ved servering.

Æblecompot.

Pil løgene og skær dem i grove tern skyl æblerne fjern kernehus og skæres i grove tern.

Kog eddike, brun farin og revet ingefær op, tilsæt rødløg lad det simre i 5 min kom æblerne i og lad det simre 5-10 min. Smages til med salt og peber

Lunes ved servering.

www.madforstjov.dk