

Vildandebryst m/svampetimbale – portvinsauce

1 stk. vildandebryst pr. person
500 gr. gulerod
Salt – peber
Persille – appelsinjuice
½ stk. savojkål
Olie, salt, peber

500 gr. bl. svampe
150 gr. lyse abrikoser
½ dl. Hvid balsamico
3 stk. æg
2 dl. Piskefløde
½ spsk. dijonsennep
Salt, peber, revet muskatnød

Sauce:

2 stk. ch.løg
¼ dl. Hvidvinseddike
1 dl. Portvin
4 dl. Hønsfond
3 dl. Piskefløde
Olie, salt, peber

150 gr. tranebær
smør – sukker

Rens vildænder – gnides med salt og peber.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i 15 min. – tages ud og afkøles.

Skræl gulerødder – skæres i skiver – koges møre i appelsinjuice.

Hæld væden fra – mos med en gaffel – smages til med salt og peber.

Vend hakket persille i.

Pluk kålen i blade – blancheres i vand og salt – tørres i køkkenrulle.

Skær brysterne fra – fjern skindet – læg gulerodspure på – pakkes ind i kålen.

Lægges i et ildfast fad – sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 10-15 min. – hviler i 5 min.

Svampe:

Rens svampe – skæres i strimler.

Skær abrikoser i strimler.

Rist svampe af i smør – tilsæt hvid balsamico.

Vendes med abrikoser – kommes i en sigte, så væden kan løbe fra.

Pisk æg og fløde sammen – smages til med sennep, salt, peber og revet muskatnød.

Fordel svampe i smurte forme – kom væden over.

Sættes i vandbad i ovnen ved 180 o i ca. 25-36 min.

Sauce:

Hak ch.løg fint, ristes af i olie – tilsæt vineddike – koges ned.

Kom portvin og fond på – koges ned.

Tilsæt piskefløden – koges jævn.

Blendes og smages til med salt og peber.

Rist tranebær i smør – tilsæt sukker – lad det simre til det bliver kompot.