

Vildandebryst med jordskokker, rødløg, tyttebær og vildtfumé

½ vildand pr. person

Olie – salt – peber

Sauce:

Lår fra vildand

1 gulerod

1 løg

2 laurbærblade

1 spsk rosmarinblade

1dl Balsamico

5dl vand

1/2l vildtfond

Salt – peber – olie

1dl portvin

75g smør

800g jordskokker

salt – olie

1 lille gulerod

1 æble

2-3 blade grønkål

3 spsk æbleeddike

2-3 spsk rapsolie

salt – peber – sukker

600g rødløg

150g tyttebær

1dl appelsinjuice

100g sukker

2 spsk timian

olie – salt – peber

And:

Rens anden og skær låret fra. Brun anden af i olie, krydres med salt og peber. Sættes i ovnen ved 180 grader i ca. 30 min. Lad brysterne trække i ca. 10 min. Ved servering skæres brysterne fra benet. Lunes i ovnen og skæres i tynde skiver.

Sauce:

Brun lårene af i olie. Rens grøntsagerne. De skæres i tern og kommes ved lårene. Tilsæt mørk balsamico og vand. Lad det simre i 10 min. Tilsæt derefter vildtfond og lad det simre i 10-15 min. Lårene tages fra og lunes i ovnen inden serveringen. Fonden kommes i gryden igen og koges ned med portvin. Smages til med salt og peber og evt. sukker. Piskes med koldt smør.

Vask og skræl jordskokkerne. Skæres i grove både, vendes i olie og salt. Bages i ovnen i ca. 10 min. Ved 230 grader til de er møre og stadig sprøde indeni. Rens gulerod og æble, skæres i tern og pluk grønkål og skyl det. Blendes med olie og æbleeddike. Smages til med salt, peber og sukker. Jordskokkerne lunes i ovnen inden servering og vendes i grønkålen.

Løgene pilles og skæres i både. Del bådene i blade, sautes af i olie og timianblade. Kom sukker, tyttebær og appelsinjuice på. Lad det simre 15-20 min. Og smages til med salt og peber.

