

Gråand

Vi starter med at være ordnet vores gråænder.

Skær dem ud i lår og bryst.

'coq au vin'

10 andelår

1 selleri

3 gulerødder

2 løg

3 hvidløg

1 kvist timian

2sk dijon sennep

1sk tomat pure

1 fl rødvin

2 L hønse fond

piskefløde

evt. peberkorn og laurbær

Andelårene brunes af i bunden af en gryde, tilsæt dernæst selleri, gulerødder, løg og hvidløg snittet i tern. når alt har fået en karamellisering tilsættes vi rødvin og lader alkoholen koge ud. dernæst hønse fond, sennep og tomatpure. vi lader det reducere til ønsket konsistens og smager til med fløde, salt og lidt frisk rødvin hvis der mangler syre.

Andebrystet

Andebrysterne steges rosa på panden og smages til med salt og peber

tilbehøret:

Selleri skæres i tern, koges og blendes med smør til pure.

Grønkål plukkes og ristet på panden

Hakket persille til finish.

Anrettes og serveres.

Desserten

Krydderkagen

500g smør

125g sirup

450g brun farin

10æg

550g hvedemel

5 tsk kanel

5 tsk kardemomme

2,5 tsk stødt ingefær

2,5 tsk vanilje

5 tsk bagepulver

2,5 tsk salt

Smør og brun farin piskes luftig, tilsæt æg et ad gangen og tilsæt derefter resten og bag ved 175g i 45min.

Creme Anglaise

0,5L piskefløde

2dl æggeblommer

1 stang vanilje

100g sukker

Ingredienserne blandes og legeres til 75 grader. hælder på sifon flaske.

Anrettes og pyntes med Amarena kirsebær.