

Varmrätten tillagades av Torbjörn, Christer, Mats S och Lars Ö

Stekt ankbröst med pumpapuré, apelsinsås och sotad savojkål

Ingredienser

4 personer

Anka

- 2 ankbröst [ca 600 g]
- ev 1 tonkaböna
- 0,5 apelsin, skalet

Apelsinsås

- 4 schalottenlökar
- smör, till stekning
- ankfett
- 1 klyfta vitlök
- 1 stjärnanis
- 5 dl portvin
- 4 dl ankfond (alt 3 msk koncentrerad kycklingfond och 3 msk konc. kalvfond)
- 0,5 apelsin, saften
- salt

Pumpapuré

- 1 butternutpumpa
- 2 msk crème fraîche
- salt
- 1 msk ättikspit 12 %

Savojkål

- 0,5 savoykål
- 1 msk rapsolja, till stekning
- smör

Tillbehör

- 50 g pistagenötter
- 1 apelsin



Gör så här

Förberedelser

- Sätt ugnen på 175 grader. Lägg ankan med fettsidan nedåt och trimma bort lite av fett på kanterna, detta ska vi använda till såsen. Vänd ankan och skär snitt över ankans
- fettsida med ca en halv centimeters avstånd mellan snitten. Snitten ska gå över ankans kortsida och endast gå igenom fett delen. Vi gör detta nu, då ankans fett smälter vid en låg temperatur vilket gör detta steg enklare att genomföra när ankan är kall. Låt sedan ankan ligga framme och temperera tills det är dags för tillagning.

Apelsinsås

- Vi börjar med apelsinsåsen. Skiva upp schalottenlöken och fräs i lite smör med ankfettet
- och vitlöken på medelvärme i ca 3 minuter tills den mjuknat. Lägg i stjärnanisen
- och fräs ytterligare 1 minut. Häll i ca 5 dl portvin och reducera till hälften innan vi går vidare. Under denna tid så kan vi förbereda pumpapurén.
- När reduceringen är klar så kan vi tillsätta ankfonden. Låt detta sjuda upp och tillsätt saften från en halv apelsin. Låt detta reducera till hälften, sila genom en finmaskig sil och smaka av med salt. Såsen ska ha en tät konsistens när den är färdig. Låt stå på låg värme till servering.

Pumpapuré

- Skala och kärna ur pumpan, och skär upp den i 3x3cm bitar. Placera bitarna i ugnssäkerform och rosta i ugnen på 175 grader i ca 30 minuter tills den är mjuk.
- Mixa pumpan hårt, tills den är slät. Tillsätt sedan 2 msk crème fraîche och mixa lite till. Passera genom en finmaskig sil, och smaka av med salt och msk ättika. Låt stå på låg värme till servering.

Ankan

- Salta den snittade ankan och lägg den i en kall stekpanna med fettsidan neråt och sätt på hög medelvärme. Låt ankan ligga i pannan tills den har släppt rikligt med fett (ca 5 minuter), riv sedan ner en tonkaböna i fettets tillsammans med zesten från en halv apelsin.
- Ös ankans kött sida i ca 3 minuter. Ankans fettsida ska nu ha en fin och jämn gyllenbrun färg.
- Lägg över i en ugnssäker form och baka på 130 grader tills innertemperaturen är 55 grader. Låt ankan vila i minst 15 minuter i rumstemperatur innan den serveras. Under denna tid kan vi förbereda savojkålen och tillbehören.

Sotad savojkål

- Värm upp en stekpanna på medelvärme. Skär kålen i fyra delar så att roten är intakt för bitarna. Häll lite rapsolja i pannan och lägg kålen med snittytan ner. Låt stå i ca 5 minuter tills de börjar avge en bränd doft. Vänd då kålen till den andra snittytan och repetera. Gå sedan ner med en rejäl klick smör, och ös kålen i ca 3 minuter. Lägg kålen på hushållspapper och salta. Ställ åt sidan.

Tillbehör

- Hacka pistagenötterna i mindre bitar, och rosta i torrpanna i ca 3 minuter tills det börjar dofta av en rostad ton. Lägg i en skål och ställ åt sidan.
- Skala en apelsin och skär bort den yttre hinnan på den skalade frukten. Skär sedan ut filéer av varje klyfta med en kniv, och lägg på bädd av hushållspapper.

Upplägg

- Skär upp kålen i mindre bitar. Skär upp ankan i tunna skivor tvärs över fibrerna, och peppra. Lägg lite sås på tallrikens mitt, och placera ankan på såsen. Lägg sedan övriga tillbehör i en halvcirkel runt ankan

VIN RÖTT VIN KRYDDIGT & MUSTIGT

Marrenon

Les Grains Pinot Noir, 2023

13,5 % vol.

Produktnummer: Nr 2802

Kryddig smak med inslag av fat, körsbär, örter, jordgubbar, nougat, lingon och choklad. Serveras vid cirka 16°C till vegetariskt eller till rätter av ljust kött

