

# And med svesker og æbler og sauce

(6 personer)

1 fersk and ved stuetemperatur (tag den ud 4 timer før)

3 cox orange æbler

12 svesker

Sort peber fra kværn

Fint salt

Sauce:

Andefedt

3 salatløg

100 g mel

100 g smør

5 dl fløde 38 procent

Sherry eddike

Kulør

Fremgangsmåde:

- Skær hals, vingespidsen og gumpen af anden, fjern indmaden. Kasser gumpen da den er bitter. Rens anden indvendigt for blodrester og tør den grundigt af.
- Brun halsen, vingespidsen, hjerte, kråse og lever af i en gryde med lidt andefedt som forberedelse til andefonden. Kom 1 hakket løg i og lad det riste kort med uden og tag farve, tilsæt vand og lad det simre i 30 minutter. Sigt fonden og stil til side.
- Krydder anden indvendigt med masser af fint salt og godt med frisk kværnet sortpeber, fyld den med både af skrællede æbler, tern af salatløg og svesker, den skal være helt proppet og lukkes med kødnåle. Pensel anden med lidt smeltet andefedt og drys med fint salt, hjælper med sprødt skind. Placer anden på en rist med en bradepande under og med brystet ned af og sæt ind i en forvarmet ovn ved 240 grader på næst nederste rille. Den skal have 10 minutter, tag anden ud og vend den om på ryggen og sæt ind i ovnen igen ved 240 grader i 10 minutter.
- Tag anden ud og skru oven ned på 160 grader, tøm bradepanden for fedt og tilsæt en smule vand i bunden. Dette vand bruges også til saucen. Stil anden tilbage i ovnen, anden skal have 90 minutter, tages ud og hviler i minimum 45 minutter.
- Sigt stege skyen over i andefonden og fjern fedtet, det sætter sig på toppen. Reducer andefonden og stegeskyen ned til ønsket styrke, smag til med fløde og monter med en smør bolle til ønsket konsistens. Smag til med sherry eddike og evt kulør hvis man er til det.
- Skær nu anden ud og anret på et fad med æbler, svesker og løg.
- Har du en stavblender eller blender, så giv saucen en tur i den, den bliver mere luftig.



# Brune kartofler

(6 personer)

600 g asparges kartofler, kogte og pillede  
90 g sukker  
90 g smør  
½ dl fløde 38%  
Sort peber fra kværn og salt

Fremgangsmåde:

- Sørg for kartoflerne ikke er våde, det er nemmest og få karamellen til og hænge fast hvis de er tørre.
- Karamelliser sukkeret på panden, tilsæt smørret under omrøring og derefter fløden til det bliver til en karamel sovs.
- Tilsæt kartoflerne og glaser dem ved middel varme under konstant omrøring.

# Rødkål

(6 personer)

½ lille rødkål  
1 dl rødvin  
½ dl balsamico  
1 dl andefedt  
1 dl ribsgele  
2,5 dl koldpresset æblejuice  
50 g rørsukker  
1 tsk sukker  
1 spsk honning  
1 kanelstang, 2 stjerne anis  
2 appelsiner (skal og saft)  
10 store tørrede figer  
3 appelsiner  
Eventuelt ribsgele

Fremgangsmåde:

- Snit rødkålen fint og sauter det af i en gryde med andefedt uden det tager farve, tilsæt resterende ingredienser og lad det simre under låg ved svag varme.

# Hvide kartofler

(6 personer)

600 g kogte og pillede petit kartofler

Fremgangsmåde:

- Skræl kartoflerne og halver dem, kog dem helt møre og hæld vandet fra.

# Risalamande

(6 personer)

130 g risotto ris (skyllet til vandet er helt klart)  
1 l biodynamisk sødmælk  
75 g rørsukker  
2 knsp fint salt  
75 g spanske mandler (ristet i ovnen i 12 minutter ved 160 grader)  
30 g hvid chokolade  
Vaniljestang  
4 dl fløde 50%  
¼ dl kirch

Amarena kirsebær sovs

Fremgangsmåde:

- Kog forsigtigt de skyllede risotto ris op med mælken, vanilje stang (ikke kornene, dem bruger vi til flødeskummet), rørsukker og fint salt.
- Lad den simre ved jævnlig omrøring til risengrød konsistens, tag af varmen og tilsæt hvidchokolade.
- Hæld ned i en beholder og drys med et tyndt lag sukker så der ikke kommer skind på og sæt på køl.
- Hak mandlerne til splitter, pisk fløden med vaniljekorn og kirch til let pisket flødeskum og vend nu det hele sammen med en let hånd, så den ikke bliver for bastant.
- Server med lun eller kold Amarena kirsebær sovs.

Credit til Jacob Bülov Espersen – nogle helt fantastiske opskrifter!