



Andebryst med kirsebær og blomkålspuré

Imponér dine gæster med denne romantiske ret som både er nem at lave, ser flot ud og smager fantastisk godt. Servér gerne en elegant, ikke for kraftig rødvin til.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: ca. 50 min.

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 stk. andebryst á 300 g
- 4 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 kvist rosmarin
- 200 g friske kirsebær (alternativt stikkelsbær, solbær eller hindbær)
- ½ dl balsamico eddike
- 1 dl rødvin
- 1 spsk. sukker
- 2 dl hønsefond
- Maizena til jævning
- 1 blomkål
- 1 dl fløde
- 100 g smør

Tilbehør: evt. letkogte friske grønne bønner og nye gulerødder

Fremgangsmåde

Klargør andebrysterne og skær evt. brystfilet af. Snit skindsiden på kryds og tværs og læg brysterne på en kold pande med skindsiden ned. Pil og snit løg og hvidløg groft, og kom dem på panden med rosmarinkvisten. Tænd for panden og brun brysterne af på begge sider. Læg brysterne i et ovnfast fad sammen med de brunede løg. Krydr med salt og friskkværnet peber. Steg færdig i en 200 grader varm ovn i ca. 15 min. Lad dem hvile tildækket i ca. 10 min. inden anretning.

På samme pande, kom 1 spsk. sukker, der karamelliseres, og vend kirsebærrene hurtigt rundt



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône

Clos St. Antonin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1551536



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445136



Côtes du Rhône, La Gerbaude

Domaine Alary

Rhône, Frankrig

Varenr. 1524636





på panden sammen med balsamicoen. Tag bærrene op og kog videre på panden med rødvin, der koges næsten væk. Tilsæt hønsefond og lad det koge lidt ind. Jævn evt. med lidt Maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Lige inden anretning vendes kirsebærrene rundt i saucen, så de bliver varme.

Kog blomkål mørt i letsaltet vand og pres det igennem en fin sigte. Varm blomkålspuréen i en gryde, og pisk fløde og smør i, til konsistensen er let og blød. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning: Skær andebrysterne i tynde skiver. Læg en skefuld blomkålspuré på en varm tallerken og skiver af andebryst ved siden af. Hæld sauce og bær over andebrystet. Lidt friske grønne bønner og nye gulerødder er fint som tilbehør.