



Overdådigt luksus-julebord med langtidsstegt and og svinekam

Dette luksusjulebord med langtidsstegt and med fyldte pigeon-æbler, svinekam med juleøl og hvidkål, portvinsbagte figner, rødkålssauté med appelsin og valnødder, portvinsglaserede kartofler og andesauce skal selvfølgelig serveres med et udvalg af lækre vine. Hvis muligt, sørg for at have flere vinglas per person, så man kan opleve de forskellige vine til maden. Skål og glædelig jul!

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 1 dag

Antal personer: 6

Ingredienser

Langtidsstegt and

- 1 landand eller berberiand på ca. 3 kg
- Salt og peber

Fyldte piegon-æbler

- 6 pigeon æbler
- 200 g andelever
- 1 lille løg
- 1 lille madæble
- 1 fed hvidløg
- Lidt rosmarin
- 1 dl portvin
- Salt og friskkværnet peber
- Evt. fløde og smør

Svinekam med juleøl og hvidkål

- 1 svinekam med ridset svær på ca. 1,5 kg



Til denne ret anbefaler vi



**Valpolicella Ripasso Classico
Superiore, Acinatico**
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2372236



Rasteau, Esprit d'Argiles
Domaine La Collière
Rhône, Frankrig
Varenr. 1483336



Riesling J.R. Feinherb
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4262136



**Châteauneuf-du-Pape,
Tradition**
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1528836





- ½ hvidkål
- 1 mørk juleøl
- 10 laurbærblade og 20 hele nelliker
- Groft salt og friskkværnet peber

Portvinsbagte figner

- 6 friske figner
- 2 spsk. honning
- 1 dl portvin

Rødkålssauté med appelsin og valnødder

- ½ frisk rødkål
- 2 usprøjtede appelsiner
- 100 g valnøddekerner
- ½ dl Balsamico eddike
- 2 spsk. honning
- Salt og friskkværnet peber
- Lidt olivenolie

Portvinsglaserede kartofler

- 1 kg kogte, pillede små kartofler
- 100 g rørsukker
- ½ dl portvin
- 2 spsk. smør

Andesauce

- 2 spsk. andefedt
- 2 spsk. hvedemel
- ½ liter andesky uden fedt
- 1 dl piskefløde
- Lidt portvin

Fremgangsmåde

Langtidsstegt and

Rens anden for evt. urenheder og fjersække. (Er der indmad i anden, kan det brunes af og bruges til at koge sky på til saucen. Leveren kan bruges til de fyldte pigeon-æbler.) Tør den



med et rent klæde.

Gnid anden grundigt ind i salt og peber. Læg anden på en rist i en bradepande, kom lidt vand i bradepanden og sæt den i ovnen på 150 grader i ca. 4 timer. Hver ½ time tages anden ud og overøses med stegeskyen fra bradepanden. Når anden er færdigstegt, afkøles den let før udskæring. Man kan med fordel stege anden i god tid og opvarme den udskårne and lige inden servering. Husk at gemme stegeskyen til saucen.

[Se hele opskriften lige her >>](#)

Fyldte piegon-æbler

Rens andeleveren for hinder og sener. Pil og hak løg og hvidløg fint. Skræl madæblet og skær det i små tern. Svits løgene med rosmarin i lidt olie, kom æbleternene og andeleveren ved og steg det let. Hæld portvinen ved og lad det koge ind ved dæmpet varme. Krydr med salt og friskkværnet peber. Kom andeleverblandingen i en hurtighakker og kør det til en jævn masse. Tilsæt evt. lidt fløde eller smør. Vask pigeon-æblerne og skær toppen af med stilken på. Udhul æblet uden at stikke hul igennem. Brug et parisienne-jern. Fyld andelever-cremen i æblet, læg æble-låget på og stil dem i en smurt bradepande. Stenk med lidt ekstra portvin og bag æblerne i ovnen i ca. 10 min. ved 200 grader lige inden servering.

Svinekam med juleøl og hvidkål

Svinekammen placeres i en bradepande med sværene nedad. Krydr kødet med salt og peber og hæld en halv juleøl i bradepanden sammen med lige så meget vand. Stil stegen i ovnen ved 200 grader i 20 min. Snit hvidkålen i fine strimler. Tag stegen op af bradepanden og kom den snittede kål i bradepanden. Placer stegen oven på kålen med sværene opad. Stik hele nelliker og laurbærblade i ridserne. Hæld resten af juleøllen over stegen og drys med groft salt. Steg videre ved 175 grader i ca. 1½ time eller til en kernetemperatur på 75 grader. Lad stegen hvile ½ time, inden den skæres i skiver til servering sammen med kålen.

Portvinsbagte figer

Vask figerne og skær et kryds i toppen uden at skære helt ned. Kog honning og portvin sammen. Sæt figerne i et ildfast fad og hæld portvinsblandingen over. Bag figerne i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min lige inden servering.

Rødkålssauté med appelsin og valnødder

Snit rødkålen i fine strimler. Riv skrællen af appelsinerne, helst med et julienne-jern. Skær resten af skrællen af og kassér den. Skær fileterne ud af appelsinerne uden at få hinderne med. Pres saften ud af hinderne. Varm en sauterpande op med lidt olie. Svits rødkålen hurtigt af sammen med appelsinskallen og kom det i en skål. Kog en lage af Balsamico, honning og appelsinsaft. Vend lagen i rødkålen sammen med appelsin-fileterne og valnøddekernerne. Smag til med salt og peber. Rødkålen lunes let inden servering.



Portvinsglaserede kartofler

Smelt rørsukker på en pande, til det begynder at karamellisere. Kom smørret på og rør det jævnt. Kom kartoflerne på og vend dem rundt i karamelmassen. Kom portvinen på og lad den koge ind, mens kartoflerne vendes rundt.

Andesauce

Bag andefedt og mel op i en gryde. Tilsæt sky lidt efter lidt og kog sauceen jævn. Tilsæt fløden og smag sauceen til med salt, peber og lidt portvin. Farven kan justeres med kulør.