



Andeconsommé med ravioli og peberrod

Lækker opskrift på Andeconsommé med ravioli og peberrod, venligst udlånt af Søren Pedersen fra Norsminde Kro. Denne og mange flere opskrifter kan findes i kgebogen Råt for usødet.

Opskrift af: Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro

Tilberedningstid: 45 min.

Antal personer: 4

Ingredienser

Andeconsommé

- 1 andeskrog
- 1 løg med skræl, halveret
- 1 gulerod, vasket og grofthakket
- 1 selleristilk, vasket og grofthakket
- 1 helt fed hvidløg med skræl
- 1 lille håndfuld frisk estragon
- 1 stor håndfuld flad bladpersille, blade og stilke
- 1 laurbærblad
- 3 æggehvinder

Ravioli

- 6 store æg
- 600 g mel
- 2 dl olivenolie
- 2 andelår
- 2 dl andefedt
- Syltet rabarber
- 5-6 stængler rabarber
- 2,5-3 dl sukker
- Revet peberrod til pynt

Fremgangsmåde



Til denne ret anbefaler vi



Cairanne, L'Estévenas

Domaine Alary
Rhône, Frankrig

Varenr. 1524936





Ravioli

Confitér andelårene i eget fedt, indtil de er møre. Pluk så kødet og vend dem med timian, salt og peber.

Bland mel, æg og olie. Ælt det sammen og lad det hvile i en halv times tid.

Rul dejen ud i baner og læg klatter af ca. 1 tsk. fyld på halvdelen af banerne.

Pensl med vand rundt om fyldet og læg en bane pasta ovenpå.

Tryk pastabanerne sammen omkring fyldet og skær raviolierne ud.

Kog forsigtigt i letsaltet vand med olivenolie.

Råsyttet rabarber

Væsk stænglerne og skær enderne af. Skær derefter stænglerne i mundrette bidder og overhæld med sukker.

Lad rabarberen trække i 1-2 døgn, indtil sukkeret er erstattet med en rød væske.

Kom dem i et skoldet sylteglas.

Andeconsommé

Lad alle ingredienser – undtaget æggeghvider – simre i 1-2 timer, indtil den smager igennem af and.

Sigt suppen igennem en fin sigte og reducér med ca. ¼.

Afkøl suppen, mens der skimmes fedt fra overfladen.