Andesteg med et twist

Anden steges i ovnen. Herefter parteres den inden servering - den sidste sprødhed får den på en pande sammen med appelsin og mandler. Og så flamberes andestykkerne med Grand Marnier for en imponerende og smagfulde oplevelse. Til denne tunge, fede og sødmefulde ret skal der en rødvin med høj alkohol og masser af frugtsødme, fx Amarone della Valpolicella eller Châteauneuf-du-Pape.

Opskrift af: René Stenholt, Restaurant Østergade 1

Tilberedningstid: 3 timer og 3 minutter
Antal personer: 6

Ingredienser

Andesteg:

- 1 stor flot and
- 2 appelsiner (saft og skal)
- Havsalt og friskkværnet peber
- 1 dl Grand Marnier Cordon Rouge liqueur
- 100 g mandler

Brunede kartofler:

- 1 kg små kartofler, kogte/pillede
- 200 g sukker
- 50 g smør

Rødkål:

- 1 stort rødkål
- 250 g sukker
- 2½ dl eddikke
- 1 spsk. salt
- Friskkværnet peber

Andesauce:

- 50 g smør
- 2 store spsk. mel

Til denne ret anbefaler vi

Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936

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

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

Châteauneuf-du-Pape
Clos du Mont-Olivet
Rhône, Frankrig
Varenr. 1514336

- Stegelagen
- 2½ dl piskefløde
- Evt. madkulør
- Salt og peber

Tilbehør: 1 kg kogte hvide kartofler drysset med
hakket persille,

Fremgangsmåde

Andestegen:

1. Anden krydres med salt og peber indvendigt og udvendigt, lægges på en bradepande og steges ca. 3 timer ved 165 grader.
2. Den sidste halve time tilsættes 1 liter vand i bradepanden.
3. Anden skæres i passende stykker og ristes let på en pande.
4. Appelsin (saft og revet skal) samt grofthakkede mandler tilsættes.
5. **Måske skal dette trin laves foran gæsterne straks før serveringen:** Hæld 1 dl Grand Marnier på den varme pande og flamber til ilden slukker af sig selv. Hav altid et låg i nærheden, hvis ilden skulle blive for vild. Har du brug for mere Grand Marnier, skal du altid hælde det i en lille beholder først – hæld aldrig alkoholen direkte fra flasken, når der er ild i panden, da det kan antænde hele flasken og derved lave store flammer... ikke lige det show du havde i tankerne til gæsterne ;-)

Brunede kartofler:

1. Smelt/brun sukkeret på en pande.
2. Tilsæt smør og de små kartofler.
3. Lad dem simre i karamel-massen. Tilsæt evt. lidt vand. Så er de nemmere at styre.
4. De kan bare stå klar i panden og opvarmes igen lige inden servering.

Rødkål:

1. Skær rødkålen i fine strimler og kog med 250 g sukker, 2½ dl eddike, 1 spsk. salt og friskkværnet peber.
2. Lad det simre med låg ved lav varm i 45 ca. minutter.

Andesauce:

1. Smelt 50 g smør i en lille gryde og tilsæt 2 store spsk. mel. Rør godt rundt og brun det

let.
2. Tilsæt fonden (stegelagen) fra anden, mens du pisker.
3. Kog saucen tyk, pisk jævnligt.
4. Tilsæt 2½ dl fløde og evt. lidt madkulør
5. Smag saucen til med salt og peber.

Servér andestykkerne sammen med to slags kartofler, rødkål og andesaucen.

Vin til anden? - Hans Peter og Cecilia guider dig her på vej

Se også opskriften på langtidsstegt and her

Find vin til and her