



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2014

Frokostret

Stegt andebryst med æble-tranebær kompot

Ingredienser:

Et antal andebryst (1 stk. skåret i mindst 9 skiver, rækker til 3 personer).

Æble-tranebær kompot:

50 g smør, 2 spsk vand, 170 g sukker, 2 tsk salt (gerne groft), 300 g friske eller frosne tranebær, 24 skalotteløg, 8 æbler (helst Cox orange).

Andebryst: Rids skindet i striber. Gnid det med salt. Steg bryststykket med skindsiden nedad i 15-20 minutter. Vend stykket og steg videre mindst 20 minutter, indtil kødsaften er lyserød.

Svøb bryststykket i stanniol og lad det hvile i 10 minutter.

Æble-tranebær kompot: Pil løgene og halvér dem. Halvér æblerne og del hver halvdel i 3 stykker. Fjern kernehus, blomst og stilk og skræl æblestykkerne, som hver skæres i 2 både.

Bring smør, vand, sukker og salt i kog (spæd evt. med lidt mere vand), da blandingen skal være tyk cremeagtig (den må ikke karamellisere). Dæmp varmen.

Tilsæt tranebærrene, som koges ved svag varme under låg i 5 minutter.

Tilsæt de halverede skalotteløg, som koges under låg i 10 minutter.

Tilsæt æblestykkerne og kog kompoten yderligere 2 minutter (æblerne må ikke koge ud).

Server andebrystet skiveskåret sammen med kompoten på to fade.