

Ankbröst med steksky, picklade gulbetor och rostad pumpapuré

Det här behövs till 8 pers:

4 ankbröst
2 tsk salt
4 krm nymald svartpeppar
2 msk smör
16 vitlöksklyftor
20 timjankvistar
4 dl rött vin
1200 g små gulbetor *)
2 dl ättiksprit (12 %)
4 dl strösocker
4 dl vatten
12 lagerblad
2 msk olivolja
2 butternutpumpa (ca 2 kilo)
8 vitlöksklyftor
4 dl crème fraiche
2 tsk salt
4 tsk pressad citron
4 msk hackade pumpakärnor
24 kvistar vattenkrasse

Gör så här:

1. Betor: Koka betorna mjuka. Koka upp ättika, socker, vatten och lagerblad så att sockret löses upp. Låt lagen kallna. Lägg betorna i lagen.

2. Puré: Sätt ugnen på 200 grader. Skala pumpan och ta bort kärnorna. Ta ut ca 400 g kulor ur pumpan med ett kuljärn, eller skär i tärningar. Koka kulorna mjuka i lättsaltat vatten, ca 5 min. Lägg dem i syltningslagen.

3. Skär ca 1200 g pumpa i små bitar. Skala vitlöken. Rosta pumpa och vitlök på en plåt med bakplåtspapper mitt i ugnen ca 30 min. Mixa pumpa och vitlök slätt med crème fraiche. Krydda med salt och citronsaft. Sänk värmen till 150 grader.

4. Skär skårar i skinnet på ankan. Krydda runt om med salt och peppar. Stek köttet med fettsidan nedåt i en stekpanna tills fettets är knaprigt, ca 4 min. Vänd och bryn på andra sidan, ca 2 min. Tillsätt smör, oskalade vitlöksklyftor och timjan.

5. Lägg ankbröst, vitlök och timjan i en ugnssäker form. Tillaga mitt i ugnen till 65 grader innetemperatur, beräkna ca 20 min. Spara fettets i stekpannan. Håll i vinet. Låt koka ihop



Tallrik Myrten, Svenskt Tenn. Minigryta, Ähléns.
Pappersservetter Stockholm, Svenskt Tenn.
Vinglas Lempi, littala. Linneduk, Himla.

*) Från Internet:

Gulbetan är en variant av samma växtart som rödbetan, och närmast identisk denna i smaken. Säsongen är dock något kortare, september/oktober till början av februari i Skandinavien. Importerade gulbetor från Nederländerna finns att köpa längre.