

Ankbröst med hallonsås, sockerstekt potatis och getostbakat äpple

Det här behövs till 8 person(er):

4 ankbröst, (à 350 g)
4 krm nymald svartpeppar
2 tsk salt

Hallonsås:

6 msk råsocker, el strösocker
2 pkt frysta hallon, (à 225 g)
8 msk kalvfond, koncentrerad
2 dl vatten
1 krm nymald svartpeppar
4 msk smör

Sockerstekt potatis:

40 små potatisar, (ca 1200 g)
2 msk olivolja
2 tsk salt
4 msk råsocker, el strösocker

Getostbakat äpple:

4 små äpplen
200 g chèvre, (ev rulle utan kant)
2 krm nymald svartpeppar
2 msk pinjenötter
ev några kvistar timjan
röda mangoldskott

Gör så här:

1. Ankbröst: Snitta fettett tätt med en vass kniv och peppra. Stek dem med fettsidan ner i het panna ca 4 min. Vänd och stek andra sidan ca 2 min.
2. Hallonsås: Smält sockret i en kastrull på svag värme tills det är ljusbrunt. Tillsätt 150 g frysta hallon, spara resten till garnering, kalvfond, vatten och peppar. Koka utan lock 3–4 min. Sila såsen, smaka av och vispa ner smöret. Hit kan förberedas.
3. Sätt ugnen på 150°. Salta och färdigstek ankbrösten mitt i ugnen 15–20 min tills inntemperaturen är 65°. Låt dem vila inlindade i aluminiumfolie medan äpple och potatis tillagas.
4. Potatis: Höj ugnstemperaturen till 250°. Blanda potatisen med olja, salt och socker i en långpanna. Stek mitt i ugnen ca 20 min. Rör om i potatisen 3–4 gånger under tillagningstiden.
5. Getostäpplen: Skär äpplena i halvor. Ta bort kärnhuset och lägg dem med snittytan ner i en ugnssäker form. Skär osten i bitar. Lägg osten på äpplena och strö över peppar och pinjenötter. Gratinera getostäpplena vid sidan om potatisen 8–10 min.
6. Skär ankbrösten i tunna skivor. Lägg upp dem på varma tallrikar med potatis, getostäpple med timjankvist och mangoldskott. Ringla lite av såsen runt om. Garnera med de sparade hallonen. Servera resten av såsen och potatisen vid sidan om.

