

Apelsinstekt anka med potatispuré med dragon samt portvinssky

Varmrätt



Ingredienser för 9 personer

2 dl vitt portvin
0,50 dl ljust muscovadosocker
1 apelsin, skal och saft
4 ankbröst
1 kg mandelpotatis eller annan mjölig potatis.
4 dl mjölk
4 msk smör
3-4 msk färsk dragon (hackad)
salt och vitpeppar

Broccoli

Apelsin-portvinssky

4 dl vitt portvin
4 dl apelsinjuice av god kvalité.
1 msk maizena utrört i lite vatten(eller så mycket som behövs för att få fin konsistens)

Gör så här

1. Sätt ugnen på 125°. Koka upp vinet och muscovadosockret i en kastrull. Riv apelsinskalet med ett cestjärn eller på rivjärn. Slå i apelsinsaften och skalet, låt koka i 5 min. Salta och peppra
2. Ruta fettkappan på ankan med en vass kniv ner till ankköttet, lägg ankbrösten i en kall stekpanna med fettkappan nedåt och stek dem på hög värme så att fettet släpper och det blir en fin yta. Vänd brösten, bryn alla sidor. Pensla på apelsinlagen och baka brösten i ugn till en innertemperatur på 63° C. Ta ut dem från ugnen, pensla med lagen en gång till och låt vila fram till servering.
3. Skala och koka mandelpotatisen försiktigt i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av, så att allt vatten försvinner. Mosa potatisen och blanda med mjölk och smör samt den finhackade dragonen.
4. Koka upp portvin och apelsinjuice, låt koka ner tills hälften återstår. Sila över skyn från ankpannan, vispa och red såsen med lite maizena.
5. Rensa och koka broccoli buketter i lättsaltat vatten
6. Skiva ankbrösten fint och servera med purén, skyn och broccoli.