



Stegt andebryst med rødvinssauce af Thomas Hansen

Har tidligere været på Kong Hans, Herman og Restaurant Mes



4 personer



60 minutter

2. søndag i advent

- 2 store andebryster
- 3 dl rødvin
- ¼ l andefond
- ¼ l oksefond
- 1 stjerneanis
- 1 knivspids kanel
- 1 kardemomme kapsel
- 1 pakke portobellosvampe
- 1 pakke smør
- 1 pakke spæde grønkålsblade – 500 gram cirka
- 4 bananskalotteløg i ringe

• Brun andebrysterne - start på en kold pande med skindsiden nedaf. Du kan med fordel ridse brysterne på skindsiden.

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

• Reducer rødvinen ind til 1/3-del, kog herefter ind med oksefond og andefond til en tyk konsistens. Kog ind med kanel, kardemomme og stjerneanis. Sigtes herefter og piskes med en halv pakke koldt smør i tern.

• Steg andebrysterne færdige i ovnen ca. 10-12 min. og lad dem trække mindst lige så længe

• Skær svampene og steg dem i smør med skalotteløgene, tilsæt til sidst grønkål og vend det hele let sammen

• Anret herefter hele herligheden som ønsket

• Lav gerne en lækker rødkålssalat som tilbehør, samt lidt kartofler efter ønske.

champagneforalle

BUBBLES MATTER