

Ande- bryst med cognac-



madagascarpesauce og Rösti

Ingredienser (4 pers):

800 g andebryst

Kartofler:

1 spsk olie

10 g smør

400 g kartofler

100 g gulerødder

100 g sellerirod

Sauce:

2 spsk olie

2 skalotteløg

50 g grønne peberkorn

1/2 dl cognac

2 dl halvtør hvidvin

1 1/2 dl fløde 13%

1 spsk frisk timian

1 knivspids køkkensalt

1 knivspids peber

Pynt: persilledrys

Fremgangsmåde:

1. Forvarm ovnen på 200°C.

2. Varm olie og smør på en pande. Steg andebryst med lidt salt med skindsiden nedad ved svag varme i ca. 7 min. Vend det og steg så 4 min. på den anden side. Læg brystet i et ovnfast fad.

3. Mens andebrystet steger rives kartofler, gulerod og selleri groft. Når anden er taget op af panden lægges de revne grønt sager deri sammen med halvdelen af det smeltede fedt fra anden. Steg denne rösti ved høj varme i ca. 3 min. mens den presses sammen, smag til med salt og peber. Vend den og steg på den anden side i 4 min. Bag den færdig i den forvarmede ovn i ca. 10 min.

4. Sauce: Varm en pande op til medium varme og steg skalotteløg i olien. Når de er blevet bløde, tilsættes den grønne peber. Flambér med cognac. Tilsæt hvidvin og timian og kog ind til 2/3 af den oprindelige mængde. Tilsæt fløden og lad det koge 3 min.

5. Varm andebryst op i den forvarmede ovn og server straks med rösti og sauce.

6. Pynt andebrystet med hakket persille.