



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# And med selleri, rødbede, amarena kirsebær og sauce gastrique

10 personer

## INGREDIENSER

### Andebryst

5 stk andebryst  
30 stk timiankviste  
10 stk stjerneanis  
150g andefedt

### Kirsebær-rødebeder

10 stk små rødebeder  
300g Tørsleffs amarena kirsebær + sirupslage  
1dl Mazzetti balsamicoeddike  
5 stk stjerneanis

### Sauce gastrique

150g sukker  
2,5dl Mazzetti økologisk rødvinseddike  
4 stk hele nelliker  
4 stk stjerneanis  
8 stk hele allehånde  
16 stk hele peberkorn  
1L Touch of taste mørk kalvefond\*  
150g koldt smør

### Selleripure

1 stk lille selleri  
1L sødmælk  
150g smør  
Ca. 100g Maggi kartoffelmospulver til jævning  
1 stk citron



10 stk grønkålsblade  
3 spsk Lehnsgaard rapsolie  
2 spsk Mazzetti økologisk hvidvinseddike  
1 spsk Paradiso dijonsennep





## TILBEREDNING

**Andebryst:** Krydr andebryst med salt og peber. Vakuumpak sammen med timiankviste, andefedt og stjerneanis. Pak dem i pakker af 2-3 stk og sørg for de ligger fladt. Sousvide i 90 minutter ved 58 grader. Tag anden ud af posen og rids skindet. Steg skindet sprødt og lad dem trække 5 minutter inden brystfiletterne halveres på midten.

**Kirsebær-rødbeder:** Skræl rødbederne og pak dem sammen med amarena kirsebær, sirupslage, balsamicoeddike og stjerneanis i en vakuumpose. Sousvide ved 84 grader i 75 minutter. Halver rødbederne og opvarme dem kortvarigt i en gryde inden servering.

**Sauce gastrique:** Sukkeret karamelliseres i en sauterpande til mørk farve. Rødvinseddike og krydderier kommer på. Reduceres til cirka halv mængde, hvorefter krydderierne sigte fra. Kalvefonden tilsættes. Reduceres igen til halv mængde. Skru ned for varmen og pisk det kolde smør i. Smages til med salt og peber.

**Selleripure:** Skræl selleri og skær det i mindre stykker. Koges sammen med mælk og smør til mørt. Ca. 25 minutter. Blendes til glat og jævn med kartoffelmospulver. Varmes igennem et par minutter, hvorefter mosen smages til med salt, citronsaft og -skal og peber.

Nip grønkålsbladene og vend dem med sennep, olie, eddike, salt og peber.

Anret anden på tallerknen og sæt en smule puré ved. Fordel kirsebær og rødbeder rundt om. Top med nip-pet grønkål. Server sauceen apart

\*Følg anvisningen på emballagen.