

Røget Andebryst med peberrodscreme og krydrede pæretern til 4 personer

Ingredienser til andebryst:

ANDEBRYST OG BRØD

100 g røget andebryst
2 skiver surdejsbrød eller rugbrød
2 spsk olivenolie.

PEBERRODSCREME

3 cm peberrod
1/4 citron
1 dl cremefraiche 38%
salt
peber

KRYDREDE PÆRETERN

1 pære
1/2 dl æbleeddike
1dl rapsolie
salt
peber
1/2 håndfuld frisk timian (gerne citrontimian)

Tænd ovnen på 175°. Skær hver skive brød i små trekanter, fordel dem på en bageplade med bagepapir, og dryp med olie. Rist brødet i ovnen i ca 5 minutter, til det bliver sprødt. Lad det afkøle på en rist

Skræl peberroden, og riv den fint på et rivejern. Skyl citronen, og riv den fint. Rør cremefraiche sammen med peberrod og citronskal, og smag til med salt og peber

Skræl pæren, og skær den i små tern. Rør æbleeddike og rapsolie sammen, og krydr med salt og peber. Vend pæreternene i blandingen. Pluk timian i små buketter, og vend dem i.

Anret lidt peberrodscreme oven på hvert stykke brød.

Top med andebryst skåret i tynde skiver, og pynt med krydrede pæretern.

Kværn lidt peber henover, og server.

Sprængt andesyfte med syltede rødløg og karse

Ingredienser til sprængt and:

1 parteret fersk and, brysterne tages senere fra og bruges til den røgede andebryst
2 skiver surdejsbrød eller rugbrød
2 spsk olivenolie

Tilberedning af brødet:
se ovenfor

SATTLAGE

3 l vand
300 g salt
100 g nitritsalt
100 g brun farin
Diverse krydderier og krydderurter efter lyst

Lagen koges 5 min. og afkøles. stop andestykkerne i en stor frysepose og tilsæt lage indtil alt and er dækket. luk posen tæt og stil i køleskab i 2 døgn. Hvorefter anden udvandes grundigt.

SYLTE

Laves som almindelig svinesylte, dog i en lav form således at der kan laves tynde skiver.

SYLTEDE RØDLØG

2 rødløg
2 dl æblecidereddike
1/2 dl vand
1/2 dl sukker
1/2 tsk peberkorn

Kog eddike, vand og sukker op i en gryde sammen med peberkorn og eventuelt krydderier. Skær løgene i små både og kog dem med i lagen i 3 min. Hæld det hele i et skoldet patentglas, luk straks og sæt på køl.

ANRETNING

Placer et par små skiver sylte på det ristede brød, anret lidt rødløg ovenpå og pynt med karse