



DET VILDE KØKKEN HOS JULIE HEY

AND & JUL MED KIRSEBÆR

4 personer

1 lille glas Amarena-kirsebær,
230 g
3 dl kirsebærvin
frisk rosmarin
4-6 andebryster
800 g små fine kartofler
salt og peber
1 æble
2 spsk. olivenolie
tandstikker/kødnåle
2 spsk. smør
1 spsk. sukker
grønkål

Du kan sagtens komme fyldet i en hel and og ovnstege den, men jeg synes bare, at det er meget nemmere at styre julemiddagen, når det 'kun' er andebrysterne, som skal steges. De kan forberedes i god tid...

- Hæld de syltede Amarena-kirsebær i en sigte over en lille skål, så siruppen opsamles. Kom 2 spsk. sirup i en frysepose og tilsæt ½ dl kirsebærvin og 2 spsk. hakket rosmarin. Læg andebrysterne i posen, luk luften ud og slå knude. Lad andebrysterne marinere på køl i lagen i min. 2 timer.
- Skræl kartoflerne og kog dem i letsaltet vand i 12 minutter. Lad dem dampe af i gryden.
- Tag andebrysterne op af marinaden (gem marinaden til saucen) og dup andebrysterne med køkkenrulle. Skær æblet i skiver. Skær en lomme langs brystet og læg et par æbleskiver og syltede kirsebær i lommen. Dryp med olivenolie og drys med salt og peber. Luk lommen med en tandstik eller kødnål.
- Smelt smørret på panden og steg andebrysterne i ca. 4-5 minutter, på hver side (start med skindsiden, så andefedt smelter og bliver sprødt). Lad dem trække på et skærebræt i 5-10 minutter, uden tildækning.
- Smelt sukkeret på panden med stegfedtet fra ænderne, til det bliver lysebrunt. Tilsæt resten af kirsebærvinen og marinaden fra ænderne og lad det koge ind i ca. 10-15 minutter, til en tyk sirup. Tilsæt resten af de søde Amarena-kirsebær i saucen og smag til med sirup, salt og peber.
- Kom ½ dl sirup fra Amarena-kirsebærerne på panden og kog op til det tykner. Vend de kogte kartofler i saucen, så de bliver kirsebærglaseret. Hold dem varme på panden. Drys med flagesalt inden servering.
- Nip grønkålen. Børst kålen ren for urenheder eller tør den med en fugtig klud. Pas på at kålen ikke bliver våd. Varm olien op i en stor gryde og fritér kålbladene i den varme olie, et par stykker ad gangen. Pas på hænderne og brug gerne en madpincet, da kålen sprutter en del. Lad den afdrøppe på køkkenrulle og drys med flagesalt. (Du kan også spraye kålen med olie og stege den sprød i ovnen i stedet for)
- Server ænderne med glaserede kartofler, friteret kål, og kirsebærsaucen. ▶