

Varmrätt

Stekt Vildand , Kantareller, Potatis - Fondant med cognac - sås



Ingredienser 4 portioner

2 msk smör
1 st apelsin(er)
2 cl cognac
1 st Schalottenlök(ar)
3 st aprikos(er)
1 st päron
salt
4 st timjankvist(ar)
4 st vitlöksklyftor
2 st vildänder
1 paket bacon
2 st bakpotatisar
400 gr Kantareller
Hari-couvert
salt
peppar

Tillagning

1. Förbered fåglarna. Skär ut bröstet . Resterande göres fond på (Bengt berättar)
2. Skala och dela bakpotatisen i fyrkanter (Bengt berättar hur stora)
Lägg i grillpanna och pensla med krossad vitlök, timjan ,vitt vin och skirat smör .
Baka i ? graders ugnsvärme 20-30 minuter . Ös några gånger. Salta och peppra.
3. Stek bröstet på vildand runt om . Låt vila . 150 graders ugnsvärme tills **innertemperatur ?**
och låt den därefter vila i tio minuter inlindad i aluminiumfolie.
4. Gör sås på skrovet från Vildand med aprikoser, hackad lök och portvin.
- 5 . Lägg kantareller i torr panna. När vattnet kokat bort tillsätt smör och charlottenlök och fräs kantarellerna till fin färg. Salt o peppar.
6. Skär upp snett över bröstet. Sila ur såsen och vispa ned smöret i den kokande såsen. Smaka av .
Arrangera lite fint på faten. Smaklig måltid!