

Gråand & græskar med skinkevinaigrette

Af Thomas Rode

Forret til 4 personer



Gråandebryst

- 4 stk. andebryst, uden skind.
Krydret med salt og peber på begge sider. Gerne 10 min. før brug.

Suppe

- 1 stk. hokkaido græskar, befriet for skræl og kerner, skåret i grove tern.
- 2-3 stk. skalotteløg, pillet og hakket groft (gem et halvt som hakkes fint).
- 1/3 rød chili, befriet for kerner og stilk, hakket groft.
- 1-2 stk. hvidløg, pillet og knust.
- 1 dl sherry vineddike (god æbleeddike kan også bruges).
- 8 dl vildandefond (god hønsfond kan også bruges).
- Usaltet smør.

Vinaigrette

- 0,5 dl olivenolie eller endnu bedre græskarkerneolie.
- 2 skiver god lufttørret skinke, skåret i fine tern.
- 1 dl sherryvineddike (god æbleeddike kan også bruges).
- 3 spsk. rå græskar i fine tern.
- 1 fed hvidløg.
- Det halve hakkede skalotteløg.
- Finthakket persille eller purløg.

Suppe

Sauter græskar, skalotter, hvidløg og chili i lidt smør uden, at det får farve. Tilsæt sherry vineddike og kog ind til det halve.

Tilsæt vildandefond (eller den tilsvarende mængde vand og en hønsebouillonterning).

Kog det hele helt mørt, ca. 20 min ved svag varme.

Kom det i en blender og blend indtil du har en helt glat suppe.

Si den og smag til med salt, peber samt evt. eddike. Syren klæder den gode, men lidt fade græskarsmag godt.

Vinaigrette

Sæt olie, hvidløgsfeddet og skinke-tern over og lad det småsnurre ved meget lav temperatur i 45-60 min. Smag til med eddike, samt salt og peber.

Tilsæt græskarternene som snurrer med i retten i 5-7 min., hvorefter de hakkede skalotter og krydderurter tilsættes.

Til slut

Pochér (kog uden at koge) nænsomt andebrysterne i 8-9 minutter i suppen.

Lad dem hvile 2-3 min. inden de skæres i tynde skiver eller lameller, som anrettes i den varme suppe. Suppen blendes med en god klat smør lige inden servering. Dryp vinaigretten hen over og rundt om.

PS: Du kan tilsætte tern af kartofler og græskar og evt. mere gråandebryst samt evt. fedtsyrltede gråandelår og servere retten som en hovedret.

