

## Madlavning 15-01-2015

[www.kalitesser.dk](http://www.kalitesser.dk)

### Menu: And på anden måde

Hot duck

And stegt med orange og madagaskarpeber  
Grove stegte kartoffelbåde, salat, sovs  
Franske vafler med chokoladecreme, kaffe

#### Hot duck

10 m svinetarme, udblødes i koldt vand  
3 kg andekød, 3-5 ænder ca.  
500 g bacon hanegal  
300 g andefedt rå

1 flaske rødvin  
600 g brødkrummer lyse

45 g salt  
10-15 g peber scandinavian forest  
1-2 spsk. Røget paprika

10 fed hvidløg, revet  
2 citroner, revet skal  
2 spsk. Ingefær, revet  
2 chili, finthakket  
3 æbler, skrællet, revet

Kødet skal være rensset for ben, skind og sener.  
Kød, andefedt og bacon skal være iskolde før hakning.

Brødet skal rives og udblødes i rødvinen.

Bland salt, peber og paprika sammen.

Bland hvidløg, citronskal, ingefær, chili og æbler sammen.

Hak kødet og bred det ud på bordet.  
Drys med saltblandingen og ælt kødet med hænderne.

Bred kødet ud på bordet igen og fordel blandingen med hvidløg. Kødet æltes igen.

Bred kødet ud igen og fordel brød og rødvinsblandingen. Ælt kødet færdig til en fars.  
Lav en lille stegeprøve for evt. at justere smagen.

Svinetarme der er udblødte kan vendes evt.

Farsen køres igennem kødmaskinen med pølsehornet sat på. Sæt en tarm på pølsehornet og fyld tarmen med andefars. Pølserne må ikke overfyldes, de sprækker ellers for let under stegningen. Pølserne skal ikke koges. Steges på pande ved svag til moderat varme eller grilles. De skal steges langsomt for ikke at sprække.

#### Tilbehør:

Pølsebrød, sennep, ketchup, rødbedesalsa

#### Rødbedesalsa:

1 dl sennep, 5 tsk. tørret dild, 2 dl brun farin, 2 store rå revet rødbede, lidt salt og balsamisk eddike.

#### And stegt med orange og madagaskarpeber

6 porrer  
6 løg  
6 gulerødder  
1 bdt. Persille bredbladet  
6 laurbærblade  
1 spsk. Timian  
1-2 dl olie

Grønsagerne renses og skæres i tern.  
Derefter svitses de let i en gryde sammen med olien.  
Fordel urterne i 2 bradepander til ovnene.  
Derefter renses ænderne.

4 store ænder, delte i mindre stykker

#### Krydderpasta:

10 appelsiner, revet skal (saften gemmes)  
3 spsk. Madagaskarpeberkorn  
20 enebær  
2 tsk. salvie  
4 spsk. Sennep

Det hele køres til pasta på lille foodprocessor.  
Pastaen smøres oven på skindsiden af andestykkerne.

Fordel andestykkerne med skindet opad oven på urterne. Drys med salt.

2 flasker rødvin  
10 appelsiner saften

Bland rødvin og appelsinsaft sammen. Det halve af mængden fordeles ved ænderne.

Forbrun ænderne ved 225 grader i ca. 10 min.  
Derefter skrues ned til 180 grader og ænderne steges færdige. Hæld lidt af rødvinsblandingen over ænderne med jævne mellemrum.  
Tid ca. 1-1½ time. Juster temperatur hvis ænderne bliver for mørke.

#### Sovs :

Skyen fra ænderne, Fløde, Mel, Salt, peber  
Evt. madkulør

Lav en sovs af ovennævnte ingredienser og smag den til.

#### Grove stegte kartoffelbåde

20 store bagekartofler

2 dl olie

2 spsk. paprika

Salt

Vask kartoflerne og skær dem i grove både, ca. 4-6 stk. pr. kartoffel.

Vend kartoflerne i krydderierne og olien.

Fordel kartoflerne i bradepander med bagepapir.

Bag kartoflerne ved 200 grader til de er gyldne og møre.

#### Salat:

10 dl creme fraiche

1 spsk. Sennep

1 spsk. Olie

1 citron saft og skal

4 rødløg, fine tern

3 æbler, tern med skræl

3 pærer, tern

2 iceberg, snittet

½ selleri, revet groft

Salt, peber

10 clementiner, både

200 g peanuts

Creme fraiche blandes med krydderier, sennep, olie og citron. Smag til.

Heri blandes selleri, løg, æbler og pærer og 5 clementiner i både.

Hæld iceberg i salaten og vend forsigtigt.

Fordel på fad og pynt med clementinbåde og peanuts.

#### Franske vafler, 48 bunde

500 g hvedemel

500 g smør iskoldt

2½ dl iskoldt vand

#### På foodprocesser:

Melet + smørret i små tern køres til revet ost.

Tilsæt vandet og kør igen, kort tid, fast dej.

#### Alternativ metode:

I et bredt fad kommes melet + smørret i små tern.

Smulder med hænderne til dejen ligner revet ost.

Tilsæt vandet og ælt dejen til den er fast og

smidig. Afkøl dejen til den er fast.

Dejen udrulles til ca. 12-15 mm tykkelse.

Udstik cirkler med kolonneform eller glas i ca. diameter 6-7 cm.

Fortsæt med at lave cirkler til dejen er brugt.

Læg en dyngge sukker på bordet og læg 2 cirkler ovenpå sukkerdyngen.

Kagerullen bruges forsigtigt oven på cirklerne.

Rul til kagerne bliver ovale og ca. 8-10 cm lange.

Læg dem på plader med papir på og med sukkersiden opad.

Prik kagerne med gaffel.

Kagerne bages ved ca. 180 grader i ca. 15 min.

Eller til de er gyldne og sprøde.

Kagerne afkøles før de lægges sammen med fyldet i midten.

#### Chokoladecreme

200 g chokolade, lys

2 tsk. vanillesukker

1 tsk. revet citronskal

250 g smør

1 æggeblomme pasteuriseret

1 dl vand

200 g sukker

Sukker, vanillesukker, revet citronskal og vand koges op til sukkeret smelter.

Køl blandingen til lidt varmere end lillefingervarm.

Chokoladen der er hakket røres i sukkerlagen.

Blandingens skal køle til stuetemperatur.

Nu piskes smør i tern og æggeblomme i chokoladecremen.

Pisk med håndmixer til cremen bliver let og luftig.

Cremen er klar til at smøres imellem bundene til franske vafler. Der bliver 24 færdige vafler.