

## Stekt ankbröst med jordärtskocks- och gulbetsmousse (4) pers.



### Ingredienser:

2 st	ankbröst utskurna
12 st	sparris gröna
12 st	sviskon färska
	<b>Mousse:</b>
2 dl	buljong kyckling
1 dl	grädde (matlagings)
1 dl	juice apelsin
12 st	schalottenlök
4-5 st	stjärnanis
3 st	gulbetor
2 st	jordärtskockor stora
	<b>Sås:</b>
½ liter	kalvbuljong
	salt o peppar
lite	soja
½ dl	strösocker

Gör så här:

### Stekt ankbröst

Sätt ugnen på 175 °C. Torka av ankbrösten och skära fina rutor i skinnet med en vass kniv. Bryn brösten på skinnsidan i en het stekpanna utan fett, så att de får en vacker gyllenbrun färg. Vänd brösten och låt vila liggande i pannan ca 1 minut. (Tag vara på stekfettet till såsen). Stek brösten sedan i ugnen ca 8-12 minuter. Låt vila till strax före serveringen. Skiva brösten.

### Moussen:

1. Tvätta gulbetorna noga och koka dem tillsammans med stjärnanisen i ca 10 minuter. Skala dem och dela dem i mindre tärningar. Slå över apelsinjuicen och 1 dl kycklingbuljong. Låt koka tills betorna knappt är täckta av vätskan.

2. Tvätta o skala jordärtskockorna. Hacka löken fint. Skär skockorna i bitar och låt dem svettas tillsammans med löken i en kastrull utan att få färg. Slå i 1 dl kycklingbuljong samt grädde så det täcker. Koka skockorna mjuka.

3. Blanda gulbetorna och skockorna i mixern, salta o peppra, kör dem till en slät mousse.

### Såsen:

Karamellisera sockret smaksätt med lite soya, tillsätt kalvbuljong, tillsätt stekskyn från ankbrösten. Smaksätt med salt o peppar från kvarnen.

### Servering:

Serveras på varma tallrikar. Lägg en såsspegel mitt på tallriken. Lägg 3 gröna sparris på varje tallrik. Lägg det skivade ankbröset ovanpå sparris. Skeda upp moussen och lägg 3 sviskon vid sidan av köttet.