



Förrätt: Ankbröst Orange med gulbeta och pistaschkräm

8 personer:

2st ankbröst

Marinad:

2 msk socker

1 msk salt

1 krm svartpeppar

1st blodapelsin, rivet skal

Gulbeta:

8st gulbetor

Saften från 3st blodapelsiner

3 msk smör

½ tsk salt

1 krm Cayennepeppar

1-2st Blodapelsiner

Pistasch

60 g pistaschmandlar

1 msk florsocker

1 -1 ½ msk olivolja

1 tsk salt

Servering:

Klippt Krasse

Finputska ankbrösten och snitta skinnsidan till ett ruttmönster. Gnid in marinaden och lägg brösten i en plastpåse ca 1 timme.

Bryn ankbrösten.

Ugnsstek ankbrösten i 120°C tills innertemperaturen är 60°C.

Skiva ankbröset i tunna skivor.

Skala och klyfta gulbetorna, dela klyftorna på hälften. Koka betorna mjuka med apelsinsaften.

Tillsätt smör och smaksätt med salt och cayennepeppar.

Skala apelsinerna och skär ut filéerna. Lägg klyftorna på pistaschkräm medaljongen som dekoration.

Ta hälften av pistaschmandlarna och kör de i matberedaren tillsammans med florsocker och salt. Tillsätt olivoljan.

Placera pistaschsmeten på bakplåtspapper. Forma smeten till två tjocka korvar. Skivas till 16 medaljonger.

Arrangera allt på *varma* tallrikar och klipp krasse över ankbröstbitarna.