

Anisstekt ankbröst med hallonsky, jordärtskocka, solrosskott och lagrad Svecia



Recept för fyra personer

Anka/sky

2 ankbröst, parerade och skårade.
1 msk malen anis.
50 g smör
2 vitlöksklyftor skalade
Salt och peppar
2 kvistar rosmarin
1 l kycklingfond
50 g färska hallon
2 msk Kikkomansoja
1 tsk hallonbalsamvinäger
arrowrot

Jordärtskocka

4 medelstora jordärtskockor
1 dl 123-lag (1 del ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten)
800 g jordärtskockor skrubgade
150 g smör
4 timjanskvistar
Olivolja
Salt och svartpeppar

Topping

Solrosskott
Hallon
Färska örter
Riven Sveciaost

Tillredning

Ankbrösten pareras och krysskåras.
Knaperstek ankbrösten på skinnsidan i het panna. Kryddas med anis, salt och peppar.
Vänd och avsluta med smöret, krossad vitlök samt rosmarin. Ös det knapriga skinnet.
Baka av i ugn 100° till 57° kärntemp.
Spar ankfettet till fonden.
Reducera ner fonden med hallon tills den tjocknar. Smaka av med soja, hallonbalsamvinäger, salt och peppar.
Red med arrowrot

Tillredning

Skär de 4 skalade jordärtskockorna i mindre bitar som kokas al dente.
Koka upp 1-2-3 lagen och håll över skockorna
Låt dra i minst 30 minuter
Rosta resten av skockorna i ugn med 50 g smör, salt, peppar och timjan på 185° tills de blir mjuka ca 20 minuter.
Bryn skockorna i panna på medelhög värme före servering. Dressa med olivolja, salt och svartpeppar.

Presentation

Skär ankbrösten i skivor. Servera med både picklade och rostade jordärtskockor. Toppa med solrosskott, hallon, färska örter och riven Sveciaost.
Avsluta med sås, flingsalt och peppar.