

Paahdettua ankanrintaa, naattiporkkanaa, retiisiä, kurpitsapyrettä ja calvadoskastike



6 henkilölle

ANKANRINTA

2 kpl ankanrintaa
suolaa maun mukaan
mustapippuria maun mukaan

1. Putsaa ankanrinnat ja tee rasvapuoleen kevyesti ristiviillot.
2. Laita ankat rasvapuoli alaspäin kylmälle pannulle ja kuumenna pannua pikkuhiljaa, kunnes rasva sulaa. Nosta lämpöä ja ota ankkoihin rapea pinta.
3. Kypsennä loppuun uunissa, kunnes sisälämpötila on noin 50 astetta. Anna levätä ja viipaloi.

NAATTIPORKKANAT JA RETIISIT

200 g naattiporkkanaa
100 g retiisiä
20 g öljyä
10 g suolaa

1. Pese ja kuori porkkanat ja halkaise pituus-suunnassa kahtia. Pese ja halkaise retiisit.
2. Laita pellille ja pyöräytä joukkoon öljy ja suola. Paahda 200 asteessa noin 10-15 minuuttia.

KURPITSAPYRE

500 g myskikurpitsaa
40 g öljyä
5 g timjamia
suolaa maun mukaan
30 g voita
50 g kuohukermaa

1. Kuori ja pilko kurpitsat kuutioiksi. Laita pellille ja lisää joukkoon öljy, timjami ja suola. Paahda 220-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä.
2. Laita kurpitsat blenderiin ja lisää kuumennettu kerma-voiseos. Aja kunnes sileää. Mausta tarvittaessa suolalla.

CALVADOSKASTIKE

50 g salottisipulia
10 g voita
10 g sokeria
100 g valkoviiniä
100 g omenamehua
400 g kanaliientä
50 g calvadosia
suolaa maun mukaan
mustapippuria maun mukaan

1. Kuullota hienonnettua salottisipulia voissa muutaman minuutin ajan.
2. Lisää sokeri ja anna paahtua ruskeaksi.
3. Lisää valkoviini ja keitä kastiketta kasaan hetken aikaa.
4. Lisää omenamehu ja keitä, kunnes jäljellä on noin puolet.
5. Lisää kanaliemi ja calvados ja keitä vielä noin 15 minuuttia. Siivilöi ja mausta suolalla ja rouhitulla mustapippurilla.

"Ankanrinta saa arvoisensa kastikkeeseen valkoviinistä, omenamehusta ja calvadosesta."