

Andebryst med appelsinsauce og butterdej m. fyld

Mandag 27. oktober 2014

Ingredienser

2 berberi andebryster (å 300 g)
friskkværnet peber
25 g smør
½ tsk. groft salt

300 g kartofler
2 æbler af sorten, Elstar
50 g svampe
2 rødløg
lidt timian eller salvie
1 æg
1 plade butterdej (20 x 30 cm)
lidt citronskal
3 spsk. olivenolie.

Appelsinsauce

2 spsk. stegesky fra pande,
2 tsk. Oscars andeboullion
1 dl friskpresset appelsinsaft
2 dl piskefløde
1 tsk. saucejævner
¾ tsk. groft salt
friskkværnet peber eller alm. peber

Fremgangsmåde

Rids skindet på de 2 stykker andebryst og drys dem med salt og peber.

Varm smørret i en pande, til det er gyldent.

Steg bryststykkerne med skindsiden nedad og ved høj varme til skindet bliver sprødt. Vend dem og steg kød siden i ca. 10-15 min, til bryststykkerne er næsten gennemstegte.

Tag kødet fra panden og drys med salt.

Lad det hvile tildækket i ca. 10 min.

Skræl kartoflerne og [æblerne](#), skær dem i skiver og hak svampene groft. Steg kartoflerne i olien sammen med rødløgene og krydr med salt, peber og timian. Kartofflerne skal ikke være færdige.

Butterdejen udrulles med lidt mel og grøntsagerne placeres i en stribe midt på butterdejen. Kanten på dejen pensles med de sammen, piskede æg, og dejen foldes om grøntsagerne. Pensles med æg og bages i 40 min. bag videre indtil butterdejen er flot gylden.

Appelsinsauce:

Hæld 2 spsk. af stegeskyen i en gryde og tilsæt appelsinsaft og piskefløde og andeboullion. Bring blandingen i kog og tilsæt saucejævner under omrøring. Kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med salt og peber.

Ved serveringen: Skær bryststykkerne fra den snidse ende