

Adams juleand og andesovs

4-6 personer

1 and (3-4 kg)

Fint havsalt

Fyld

5-6 æbler f.eks. Belle de Boskoop, Ingrid Marie eller Cox

Orange

1 skalotteløg

200-300 g saftige svesker med sten, gerne Agen-svesker

Friskkværnet peber

Bladene fra 5-6 kviste frisk timian

2 tsk citronsaft eller æbleeddike

Til bradepandesky

8 dl hønsefond eller andefond

Vingespids, hals og evt. kråsen fra anden

1 skive knoldselleri

2 gulerødder

3 fed hvidløg

2 skalotteløg

Et lille bundt frisk timian

Friskkværnet peber

4-5 dl rødvin

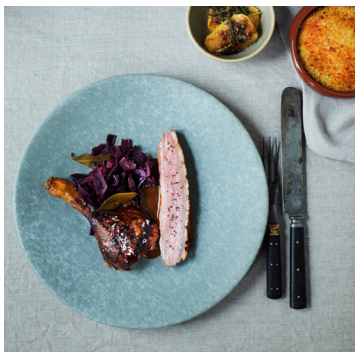
Andesovs

60 g hvedemel

1-2 dl fløde

1-2 spsk ribsgele

1-2 spsk æbleeddike



1) Tilberedning: Fjern flommen, der sidder ved gumpen. Skær vingespids og hals af anden. Gem afpuds til bouillon. Gnid omhyggeligt anden med salt både udvendigt og indvendigt og lad den trække og temperere i 1-2 timer på køkkenbordet.

2) Gør bouillon klar imens: Rens grøntsagerne og skær dem i grove stykker. Kom lidt olie i en stegegyrde, varm det godt op og tilsæt grøntsagerne og afpuds fra anden. Lad det hele brune langsomt og grundigt. Efter 10-12 minutter tilsættes timian, salt og peber. Lad det hele brune yderligere i ét minuts tid og hæld vinen ved. Lad vinen koge næsten væk før du hælder fonden ved. Læg låg på og lad bouillonnen simre i 1 times tid.

3) Tænd ovnen på 250 grader (ikke varmluft). Dup anden tør med køkkenrulle, både ind- og udvendigt. Vask æblerne, skræl dem, skær dem i både og fjern kernehusene. Pil skalotteløget og hak det fint. Kom æbler, løg og svesker i en skål og vend det grundigt med salt, peber, timian og æbleeddike. Stop anden til renden med fyldet. Så meget som du overhovedet kan proppe i den. Luk den til med kødnåle. Og bind med bomuldsnor vingestumperne og lårene ind til kroppen.

4) Sæt en bradepande i bunden af ovnen. Hæld vand i og læg en rist over. Læg anden på risten med brystet opad og lad den brune i ca. 20 min. Tag and og bradepande ud. Skru ovnen ned til 160 grader. Hæld det fedt, der er dryppet af under bruningen, fra og gem det. Du skal bruge det til saucen. Sæt bradepanden tilbage i ovnen og hæld nyt vand i. Vend anden, så den ligger med ryggen opad på risten og sæt den tilbage i ovnen. Lad anden stege i ca. 2 timer. Hvis bradepanden er ved at koge tør undervejs, hældes lidt mere vand i.

Efter ca. 2 timer skal anden vendes, så den igen ligger med brystet opad. Lad den stege i yderligere ca. 30 min. Du tjekker om anden er færdig ved at stikke et spid i det tykkeste sted på låret - saften, der kommer ud, skal være helt klar. Hæld stegeskyen fra bradepanden over i en skål og gem den til saucen.

Hvis skindet ikke er helt sprødt, kan give anden 10 minutter mere ved meget høj varme, 250 -275 grader. Anden skal tages ud, mens ovnen varmer op.

Lad anden hvile i mindst 20 minutter, før den skæres for.

5) Andesovs: Skrab bunden af bradepanden med en træpalet, så evt. faststegt stegeskraft løsnes. Det giver god smag til sovsen. Skum fedtet af stegeskyen. Smelt ca. 60 g af andefedt i en gryde og "bag" ca. 60 g mel heri. Spænd opbagningen op med stegeskyen og bouillon. Lad sovsen koge godt igennem. Når den er reduceret til 5-6 dl tilsættes 1 dl fløde. Smag sovsen til med salt og peber samt lidt æbleeddike eller ribsgele.