Rosastegt andebryst

4 personer

Rosastegt andebryst:
2 stk. Gothenborg andebryst
Salt
Peber
evt varme krydderier efter smag
(kanel, nelliker m.fl.)

Rosastegt andebryst med varme krydderier:
Tag andebrysterne ud fra køl i god tid, så de ikke er kolde, når de skal tilberedes.
Fjern de små inderfileter, som sidder på den skindfrie side af andebrystet.

Brug en skarp kniv til at "ridse" andebrysterne: Skær forsigtigt skrå linjer hen over andebrystets skindside. Skær herefter skrå linjer den modsatte vej, så der dannes et harlekin-mønster.
Det er meget vigtigt, at man kun ridser skindet og ikke kommer til at skære i kødet.

Steg andebrysterne med skindsiden nedad i 4-5 minutter på en hed, tør pande.
Når skindet er sprødt og lysebrunt, vendes andebrysterne og steges i ca. 30 sekunder på kødsiden.
Læg andebrysterne i et ildfast fad og gnid krydderiblandingen godt ind i skindet.
Læg de små inderfileter ved siden af andebrysterne. Steg andebrysterne færdige i ovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter, eller til de har en kernetemperatur på 58 grader.
Lad andebrysterne trække tildækket i ca. 20 minutter.
Server andebrysterne med selvvalgt tilbehør.

Tip

Det er vigtigt, at man ikke steger andebrystet færdig i ovnen – lad det trække lidt inden servering!

Langtidsstegte andelår

4 personer

Langtidsstegte andelår:
4 Gothenborgs økologiske andelår
(Alternativt kan man også bruge gåselår)
1 hvidtøl
3 dl vand/fond
salt
peber
1 løg i kvarte
3 fed hvidløg, grofthakket
svesker
evt æbler

Gnid andelårene med salt og peber. Læg dem i et ildfast fad. Læg løg, hvidløg, svesker m.m. sammen med lårene. Hæld hvidtøl og vand/fond ned til lårene. Drys lidt ektra salt henover.

Lårene steges i ovnen først ved 200 grader i ca. 30 min, herefter steger de videre ved 120-130 grader i ca. 4 timer.
Evt. dækket over med stanniol.

Tip

Stegeskyen

- kan bruges til at lave sovs på dog bør der ikke tilsættes mere salt, da der er rigeligt i selve skyen.