

PARMENTIER MED ANDECONFIT, KARTOFLER OG JORDSKOKKER

Årets forslag er et fransk element til julemiddag, frokost eller en kold vinterdag med susen i træerne, regn, slud og gråvejr.

Retten er inspireret af hachis parmentier, hvor der anvendes kogt, hakket kød, gerne rester, lagt mellem to lag kartoffelmos og gratineret i ovnen, eller med kødet i bunden og mosen ovenpå. Så til denne ret ville det også være oplagt at anvende rester af and eller andet kød fra julemaden i stedet for confiterede andelår. Eller en luksus variant til nytår, som i Vores køkken i Provence 2 med kødet fra oksehaler og trøffel.

Retten kan gøres klar i forvejen, så den blot skal varmes og gratineres inden servering. Er der en vegetar i familien, hvorfor så ikke prøve en veggie Parmentier og erstatte kødet med let sauterede grøntsager og f. eks blancheret grønkål.

Navnet Parmentier har i øvrigt ikke noget med en kartoffelsort at gøre, men er navnet på den kendte militærapoteker og jordbrugskyndige Antoine Augustier Parmentier (1737-1813) som via utallige artikler og kartoffelkonkurrencer fik adgang til at sætte kartofler i Ludvig d. XVI's urtehave; skønt at der stadig afholdes kartoffelkonkurrencer, også i DK.

Ca. 6 prs

- 6 confiterede andelår
- ca.600 g kartofler
- ca.600g jordkokker til puré
- ca. 2 dcl mælk
- ca. 80 g smør
- 1 ½ løg – pillet og hakket timian
- ca. 80g fleur de sel og peber fra mølle
- friskreven Comté, gruyère eller parmesan

- 1 Skræl kartofler og jordkokker, skær dem i passende stykker, og kog dem hver for sig til de er møre. Hæld vandet fra og purer kartoflerne og jordkokkerne. Bland puréerne. Tilsæt varm mælk og koldt smør. Smag til med salt og peber.
- 2 Fjern fedt og skind fra lårene evt. ved at lune dem. Gem fedtet. Riv kødet af lårene og skær i små stykker
- 3 Sauter løg i lidt andefedt med timianblade. Når løget er tilberedt uden at tage farve, tilsættes andekødet og lægges i bunden af et ildfast fad.



- 4 Læg puréen over andekødet og drys med reven Comté. Fadet stilles i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 20 min til retten er gennemvarm og osten gratineret.
- 5 Server med en god salat, gerne med lidt bitre varianter – f. eks. julesalat, frisée, rucola, hjertesalat og julevarianten med appelsinfiletør, røde æbler i julienne (tynde strimler), halverede vindruer, valnødder med en dressing på balsamico, olivenolie eller nøddeolie.

Hvis der må gå'es på bordet, må der ikke tørstes.

Til denne lidt fyldige og solide vinterret har vi valgt en ung Provence vin fra Chateau Lauzade, som er lavet på Syrah, Cabernet Sauvignon og Grenache.

Nydes den ung har den en intens rund og behagelig frugt, men den har også potentiale til nogle års lagring i kælderen, og med flere år på bagen, vil den friske røde frugtsmag ændre sig til mere aromatiske smagsindtryk af mørke frugter og krydderier. Men kan ikke vente.

Chateau Lazade har gennem mange år været vores absolut foretrukne køkkenskolevin, og med slottets fremragende dybt passionerede og vidende team er vinen kun blevet bedre år for år.

En sund og velmagende vin uden overflødige dikkedarer - pris og kvalitet er i top, en vin efter vores hoveder. I DK forhandles vinen af LE – CLUB. trellesande@mail.dk

Skål og Glædelig Jul.
Arne, Ferdie og Birthe