

ANDESALAT MED HINDBÆR, APPELSIN, OG PARADISÆBLER

Årets forslag er et fransk element til julefrokosten eller til en juleaften for bare to. Rester fra juleaftens and, svesker, og æbler er også en god ide at bruge i salaten.

ANDESALAT MED HINDBÆR, APPELSIN OG PARADISÆBLER

CA. 4 PERS.

- 2 andelår, hjertes og lever er også velegnet at blande i eller andebryst.
salt og peber.
timian.
- ca. 400 g blandet salat, f. eks. egeløvsalat, escarole, frisee, radicchio, roquette, eller salater med struktur også gerne f.eks rosenkålblade.
kørvel.
- 1 appelsin i fileter.
ca. 12 syltede paradisæbler.
lidt halverede vindruer uden sten
lidt hindbær – til pynt.
- ca. 50 g groft hakkede hassel eller valnødder.

Dressing:

- 125 g hindbær.
2 spsk crème de Framboise eller sirup fra paradisæblerne.
1 spsk honningsennep fra Maille.
lidt god olivenolie.
salt og peber.



1. Forvarm ovnen på 220 grader.

Andelårene krydres med salt og peber, vend dem i masser af frisk timian, steg dem i ovnen, først på skindsiden i 15 min., hæld fedtet fra og steg i 30 min. på kødsiden. Hvis der benyttes andebryst, skal fedtet ridses i tern. Brun først brystet på fedtsiden, start på en kold pande, så smelter fedtet bedre af. Når fedtsiden er brunet, krydres kødsiden med salt og peber og brunes godt, men ikke ret længe samlet stegetid ca. 6 -10 min. afhængig af størrelse, til det er rosa. Krydr fedtsiden og lad brystet hvile i ca. 5 min. Skær det i skiver.

Bruges hjerter og lever, steges de på en hed pande i olivenolie. Hvis andehjerterne får et dybt kryds i toppen, åbner de sig som en fin vifte ved stegning.

2. Rengør salaten og lad den stå og trække i koldt vand i 1 time, så bliver den mere sprød, pluk den i stykker, ikke for fint, ikke for groft, salat må aldrig skæres, så slasker den og falder forkeret på tallerkenen. Sørg for, at vandet er slynget godt af salaten, våd salat er mere bitter, og dressingen bliver kedelig eller brug nogle allerede rengjorte salater. Dejlig nemt.

Dressing:

Mos hindbærene i en skål med et piskeris, tilsæt crème de Framboise eller sirup fra paradisæblerne, honningsennep, rør olivenolien i og smag til med salt og peber fra mølle.

3. Skær andelår i grove stykker. Vend dressingen i salaten sammen med masser af kørvelkviste. Server direkte fra salatskålen, pyntet med appelsinfileter, hindbær og nødder, eller på fad. Salaten kan også bygges smukt op på tallerkener og servers individuelt.

Velegnet som forret før en fisk, en frokostsalat eller som hovedret en juleaften, hvor du bare må være 2, og så er den sund.

Gammel kærlighed ruster ikke, heller ikke kærlighed til de skønne vin fra Franken i Tyskland.

Vi besøgte området første gang i 1980'erne kørende i en Triumph TR5 fra 1967, som elskede at gøre stop, helst midt i et vejkryds for rødt lys grundet en overophedet benzinpumpe. Heldigvis var det i Würzburg, Frankens hovedby, hvor der findes lange kældre med smukke gamle udskårne vinfade, så de ældre på Bürgerspital og de syge på Juliusspital kunne nyde godt af indtægterne og vinen fra de omkring liggende vinmarker, og ikke mindst undgå megen brug af antidepressive pharmica og sovemedicin. De havde ret til vin.

Weinbau Hans Wirsching i Iphofen har været vores favorit producent i mange år. De laver pragtfulde vine på Silvaner, Riesling Gewürtztraminer, Scheurebe m.fl. samt rødvine. Franken er især kendt for Silvaner. Derfor er det en stor glæde at huset er udnævnt til "Silvaner Weingut des Jahres 2020".

Og hvad er det, der gør at man bliver forelsket i deres Silvaner. Den er fyldig, men ikke voldsom og med en dejlig afbalanceret syre.

Den smager af den jordbund, hvor den er vokset. Den har en tilbagetrukken elegant bouquet og en kraftfuld eftersmag.

Derfor passer den godt til vores andesalat, men selvfølgelig også til fisk, grøntsager og lyse kødretter. Og er du lidt trist i 2020's anderledes jul, kan vi give et godt råd videre fra en fin ældre enke. Hun havde altid godt selskab, bare hun kunne gå i seng med Hans Wirsching.



Skål og glædelig jul.
Arne, Ferdie og Birthe