



Viltrecept
av kock Peter Skogström

KRYDDSTEKT VILDAND MED VINÄGERFLÄSK OCH TIMJAN INKOKTA RÖDBETOR

INGREDIENSER:

1–2 st	Vildänder	10 st	Rödbetor
1 st	Kanelstång	1 dl	Vinäger
15 st	Vitpepparkorn	1 msk	Socket
15 st	Kryddpepparkorn	½ dl	Hackad Persilja
6 st	Lagerblad	2 st	Pepparrot
10 st	Enbär	8 st	Fläsk Skivor
1,5 l	Viltbuljong	½ dl	Vitvinsvinäger
100 g	Rotfrukter och Lök	½ dl	Honung
1 msk	Tomatpuré		Timjan, Smör, Salt och Peppar
4 dl	Rödvin		

TILLAGNING:

Vildand:

1. Stycka vildänderna enligt anvisning och sätt en sky på skrovet.
2. Mixa dom torra kryddorna i en kaffekvarn eller krossa dom fint i en mortel, och rulla vildanden i kryddblandningen.
3. Grilla eller stek anden, baka färdigt i ugn på 150 gr i ca 10–15 min tills en kärntemperatur 50 grader.
4. Ta ut och låt vila innan servering i ca 10 min.

Sås:

1. Sätt sedan en sky på skrovet och putset från anden med rotfrukterna.
2. Koka ner viltskyn med rödvinet tills $\frac{2}{3}$ återstår.
3. Sila och reducera ner till hälften.
4. Krydda med salt, peppar och vispa i lite smör på slutet.

Rödbetor:

1. Skala och riv rödbetorna.
2. Fräs upp och slå på vinäger, socker, timjan och låt det koka in helt och hållet.
3. Avsluta med en liten kula smör och salt och peppar.

Vinägerfläsk:

1. Strimla fläsket fint.
2. Koka in i honungen och vinägern tills fläsket är karamoelliserat.
3. Riv pepparrotten och blanda med plockad persilja.

SERVERA:

Avsluta med att packa rödbetorna i en form, toppa med fläsket och servera med köttet och såsen vid.