

## Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Till den här rätten passar ett glas osötad lingondryck eller ett vin på Nebbiolodruvan. **FOTO: PRIVAT**

**STOLT  
MAT  
I SÖRMLAND**

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på [stoltmatisormland.se](http://stoltmatisormland.se)

# Vildand i calvadosky

## med äpple, rostad potatis och brysselkål

Vildand (bröst och confiterat lår) med äpple- och calvadosky samt rostad potatis och brysselkål. Kock är Patrik Arneke, Åleby gård, Selaön.  
6 port:

6 st bröst av vildand  
1 st chalottenlök, finhackad  
1 st äpple, skuret i fina tärningar  
2 dl kraftigt reducerad viltfond  
2 msk calvados  
6 st lår av vildand  
6 st salviablad  
1 dl vitt vin  
3 msk rapsolja  
24 små potatisar  
18 st brysselkål  
Friterad eller rostad grönkål till garnering  
Salt  
Svartpeppar från kvarn  
Rapsolja och smör  
**Confiterade andlår:**

Krydda andlår med salt och peppar. Placera i en liten kastrull med salviablad, vitt vin och rapsolja. Lägg på ett lock och ställ i ugn 100 grader i cirka 3 timmar.  
Alternativt vakuumpacka och tillaga "sous vide" 85 grader i 5 timmar.

### Grönsaker:

Dela små potatisar och brysselkål i halvor. Krydda med salt och peppar och vänd sedan med rapsolja. Rosta i ugn 200 grader i cirka 30 min.

### Andbröst:

Krydda andbrösten med salt och peppar.  
Bryn brösten på bägge sidor, först med skinnsidan nedåt, i het panna. Fräs med lök och äppeltärningar i pannan. Tillsätt Calvados, viltsky, salt och peppar.

Koka upp och låt puttra på svag värme i cirka 10 min.

### Servering:

Lägg upp de rostade grönsakerna på ett fat eller en tallrik.  
Lägg upp de confiterade andlårerna. Tranchera andbrösten och lägg upp. Koka samman såsen i pannan, tillsätt en klick smör och smaka av.  
Slå såsen med finhackad lök och äppeltärningar runt de trancherade andbrösten.  
Garnera med friterad grönkål.

I glaset serveras osötad lingondryck eller ett vin på Nebbiolodruvan.

Smaklig spis!



Patrik Arneke är kock med gastronomisk förankring i det sörmländska råvaruskafferiet. Han lagar och komponerar maträtter efter säsong med utgång från Åleby gård på Selaön utanför Strängnäs. Patrik är också ättiksbyggare. Han använder ofta och gärna äpplen i sin matlagning.