



BerlingskeTidende

Lørdag den 11. november 2000 www.berlingske.dk

• Hjælp • Kontakt • Annonceinfo

[Vejl
TV](#)
[Nyh
Nyt m
Så er
Forbu
hårfar](#)
[Ann
NY](#)
[Læs](#)
[02/11](#)
[30/10
traditi](#)
[30/10](#)
[19/10](#)
[12/10](#)
[09/10](#)
[28/09
af kas](#)
[24/09](#)
[21/09](#)
[14/09
midde](#)
[14/09
giiiiide](#)
[08/09](#)
[24/08](#)
[19/08
dårlig](#)
[17/08](#)
[10/08](#)
[03/08
rødes](#)
[30/07](#)
[15/06](#)
[08/06
skove](#)
[25/05](#)
[18/05](#)
[11/05](#)
[05/05](#)

- [Forsiden](#)
- [Inland](#)
- [Udland](#)
- [Erhverv](#)
- [Kultur](#)
- [Sport](#)
- [IT](#)
- [Debat](#)

- Familie & Fritid**
- [Oversigt](#)
- [Børn](#)
- [Mad](#)
- [Vin](#)
- [Rejser](#)
- [Forbrug](#)
- [Mode](#)
- [Bilen](#)
- [Links](#)

- Abonnement**
- [Avisarkiv](#)

- Metro / AOK**
- [BilZonen](#)
- [JobZonen](#)
- [BoligZonen](#)
- [Øresundsnyt](#)
- [StuderendeOnline](#)

Annonce

Pæ på dine medarbejdere

danica.dk

Søgning

Indtast søgeord

- Aktuel**
- Onlinearkiv**

Søg ▶

Din avis

Indtast brugernavn

Indtast kodeord

[Log ind ▶](#)

[Ny bruger ▶](#)

Annonce

Hvad har den nye kommunikationsteknologi

[Familie & fritid](#)
[Udskriv artikel](#) [Gem artikel](#) [Tip en ven](#)

MAD



Fra Berlingske Tidende torsdag den 9. november 2000

Så er der dømt and

Prøv at skifte anden ud med en ælling, de er mere kødfulde og møre, skriver Berlingske Tidendes madskibent.

Tekst og foto: Anne Majgaard

»Kender du historien om Saint Martin?« spurgte Michelle, som jeg for et par år siden var sammen med under et besøg i Tours ved Loirefloden. Vi besøgte Saint Martin Basilikaen, som rummede hans helgengrav, og Michelle var velbevandret i sin franske historie.

Endnu i vore dage er graven mål for pilgrimsrejser, især den 11. november. I den tilstundende

weekend - helt nøjagtigt fredag aften - hører det til god dansk skik at fejre den uheldige helt, biskop Martin af Tours. For det er ham, der er blevet til Morten på dansk. Michelle var begejstret, men også noget undrende, da jeg fortalte hende, at vi i det protestantiske Danmark udmærket kendte Saint Martin, og at vi endda afholdt en middag til hans ære hvert år, den 10. november.

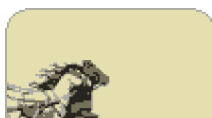
Tidligere fejrede man mortensaften med gås, for det var dem, der skræppede op og forrådede ham, da han gemte sig i gåsestien for at undgå at blive biskop. I hvert fald ifølge overleveringen. Der er næppe mange, der skænker det en tanke, at det er en katolsk helgen, de fejrer, når de sætter tænderne i gåsestegen, der i langt de fleste familier er krympet lidt og blevet til en and. For de færreste har tid til at gå og passe sådan en gås op til weekenden. Det kan bedre gå med anden og endnu nemmere er det, hvis man vælger en ælling.

Det slår mig, at man sjældent bruger ordet »ælling« i dansk madsprog. Men ællingen findes altså, og den opdrættes både i England og i Frankrig til bordbrug. Begge nationaliteter importeres til Danmark, og selv om der i de fleste værker er angivet, at sådan en ælling på ca. 1.400 g kun rækker til to personer, så mener jeg, at det absolut er forsvarligt at servere den for fire, så hver får et pænt stykke bryst og enten et overlår eller et underlår. Men det skal være en speciel kødfuld anderace, for at det går. En lille dansk landand har ikke meget kød på kroppen. Der må man gå over i større størrelser. Fordelen ved ællingerne er, at de dels er kødfulde og møre, og dels hurtigere at tilberede. Hvis man så også vælger tilbehør, der er langt fra julemiddagens, behøver man ikke føle sig hensat til jul allerede 10. november.

Her kommer opskrift på stegning af en fransk ælling eller »cannette« og forskelligt tilbehør - til fire personer. Hvis man kun kan opdrive almindelige ænder, så følg almindelige stegteanvisninger på ænder, som af hensyn til salmonellasikoen bør være



Canette med rødvinsskogte svesker, råstegte gulerødder og pastagratin.



gennemstegt. Og husk også køkkenhygiejnen under tilberedning.

www.de.sn

Krydderurtemarineret and med orangebraiserede endivier

Anden (begynd dagen før - eller om morgenen):

1 lille kødfuld and, f.eks. en fransk »canette« på ca. 1.400 g*

1 lille skalotteløg

lidt persille

1 laurbærblad

1 kvist timian

1 tsk. peberkorn

1 fed hvidløg

1 toptsk. salt

1 stort løg

05/05

05/05

05/05

02/05

made

02/05

02/05

02/05

02/05



Linkpartners

*Fås bl.a. i ISO og Prima-butikker samt HH supermarkeder på Amager og Nørrebro i København.

Pil skalotteløget og kom det i en lille hurtighakker med skyllet, tørret persille, smuldret laurbærblad, timianblade, knuste peberkorn, revet hvidløg og salt. Hak det fint - nærmest til en pasta og gnid andens bryst og lår godt med blandingen. Uden hurtighakker hakker man persille, laurbærblad og timianblade fint og river løg og hvidløg fint. Læg film på den indsmurte and og stil den i køleskab, helst natten over, men ellers fra morgen til aften. Tør marinaden af anden og skyl den evt. let. Tør den.



Stegning og udskæring:

Brun anden på en pande med ganske lidt olivenolie, først begge sider af brystet, så lårene og ryggen. Denne brunng kan godt springes over, men den sikrer anden et kønnere udseende. Skær et stort løg i grove tern og læg dem midt i en lille bradepande, hæld et par dl vand ved.

Læg anden oven på løgene og steg den i ovnen ved 180 grader i ca. 1 time og måske 10 min. til. En gaffel i det tykke af låret skal slippe uden videre. Lad anden trække lidt på køkkenbordet. Hæld stegeskyen gennem en si og lad den stå. Skær lårene af og del dem i to i knæleddet (det er nemmest at se fra bagsiden), så der bliver to nogenlunde lige store stykker af hvert lår. Skær vingerne af i skulderleddet og derefter brystfileterne (på hver side af brystbenet og følg »ønskebenet« ned til skulderleddet). Del hver brystfilet i to stykker let på skrå. På den måde bliver der otte stykker af den lille kødfulde canette, og med lidt udbygning i begge ender af menuen skulle det strække til fire personer med et stykke bryst og et stykke lår til hver.

Orangebraiserede endivier:

4-8 friske, faste endivier (julesalat)

2 appelsiner

1 spsk. sukker

1 tsk. korianderfrø

1 spsk. smør

salt og friskkværnet peber

Fjern de yderste blade på endivierne (for nu at kalde dem noget, der ikke minder om jul). Skær rodenden af og hul enden let ud med et keglesnit ved hjælp af en lille spids kniv. Skræl appelsinerne tyndt og skær skallen i julienne (tynde strimler) - eller brug det lille juliennejern med 4-5 huller for enden og træk det med hårdt pres fra top til bund af appelsinerne.

Kom strimlerne i koldt vand og giv dem et kort opkog. Skyl dem. Pres saften af begge appelsiner. Vend endivierne i smeltet smør i en tykbundet gryde, der helst lige skal passe til endivierne. Tilsæt sukker, korianderfrø, lidt salt og friskkværnet peber og det halve af appelsinstrimlerne. Lad endivierne braisere ved lav varme i ca. 30 min. og med et låg på klem. Vend dem forsigtigt halvvejs. Skru op for varmen og lad væden omkring dem koge ind til sirup, så endivierne karamelliserer let.

Tag dem op i en si og tryk forsigtigt saft af dem tilbage i gryden. Sammen med stegeskyen udgør den saucen.

Kartofler:

12-20 pæne små runde kartofler med skræl (brunekartofler)

lidt olivenolie

fint salt

Vask kartoflerne og gnid dem med olivenolie. Gnid dem med lidt fint salt. Læg dem rundt om anden i bradepanden, når anden sættes i ovnen. Skær kryds i dem ved servering og giv dem et klem som bagte kartofler, eller tryk dem lidt flade med et låg, til de revner, så de kan opsuge lidt sauce.

Sølvbeder:

*1 bdt. sølvbeder (eller 500 g frisk spinat)
vand
salt, peber og muskat
lidt smør*

Skær det grønneaf sølvbederne (kasser stilkene eller gem dem til en anden ret) og skyl det i koldt vand. Blancher det grønne i kogende saltet vand, til det er mørt. Skyl i koldt vand. Knug vandet af. Kom dem i en glasskål med en klat smør og lidt revet muskat. Dæk med film og varm i mikroovn. Kværn lidt peber over og vend i sølvbederne. De kan naturligvis også varmes i gryde.

Saucen:

Skum andefedt af den siede stegesky. Hæld stegeskyen i gryden, hvor endivierne har været og kog sky og appelsinsirup sammen. Tilsæt evt. lidt vand, hvis det er meget koncentreret og jævn evt med en tsk. majsstivelse rørt ud i koldt vand. Pisk en klat smør i til sidst. Smag til med salt og peber.

Anretning:

Læg en bund af sølvbedeblade midt på varme tallerkener. Læg to stykker and overlappet ovenpå. Arranger en endivie med spidsen opad (og evt. snoet lidt for at holde sammen på den) mod andekødet. Anbring et par kartofler bagved og hæld lidt sauce omkring. Drys med resten af appelsinstrimlerne.

Canette med rødvin kogte svesker, råstegte gulerødder og pastagratin

*12 store flotte svesker med sten
en halv flaske rødvin
3 stk. nelliker
lidt bark fra en kanelstang
en strimmel appelsinskal
1 laurbærblad
lidt groft knust peber
1 canette på ca. 1.400 g
salt
olivenolie*

Kog en lage af rødvin, nelliker, kanel, appelsinskal, laurbærblad og peber. Hæld den over sveskerne og lad dem trække natten over, eller fra morgen til aften. Eller bland det hele koldt med sveskerne og giv det 3 min. i mikroovnen, hvis der ikke er tid til at starte i god tid.

Gnid canetten med salt og brun den som beskrevet i opskriften med den marinerede and ovenfor. Læg sveskerne midt på bunden af en lille bradepande og læg den brunede and ovenpå med brystet opad. Hæld rødvinlagen ved. Steg anden ved 180 grader i ca. en time som beskrevet ovenfor. Tag anden ud og lad den trække 10-15 min. på køkkenbordet. Si stegeskyen og hold sveskerne varme (i den slukkede ovn).

Gulerødderne:

*500 g ensartede gulerødder
1 tsk. spidskommen (hel eller stødt)
1 spsk. olivenolie
salt og peber*

Skræl gulerødderne og skær dem ud sådan: skær et stykke af spidsen i en vinkel på 45 grader. Drej guleroden en kvart omgang ind mod maven og skær et nyt snit i vinkel, der lige rammer kanten af det forrige snit. På den måde kan man få nogle ensartede stykker og tilpasse størrelsen ved at gøre vinklen mindre eller større efter behov. Brun dem let i olivenolie og spidskommen og skru ned. Drys med lidt salt og peber. Lad dem sautere i ca. 20 min. og vend jævnligt i dem.

Pastagratin:

250 g penne

bechameisauce af:
1 spsk. smør, 1 spsk. mel (let top)
2,5 dl mælk
revet muskat
lidt revet emmentalerost
salt og peber

Kog pastaen al dente, skyl den i koldt vand og lad den dryppe af. Smelt smørret i en tykbundet gryde. Rør melet i og lad det bage sammen. Spæd med mælken. Kog det sammen til en cremet sauce. Smag til med revet muskat, salt og peber. Kom pastaen i et smurt ovnfast fad. Hæld saucen over og fordel revet ost på overfladen. Gratiner fadet højt i ovnen, til overfladen er gylden og sprød.

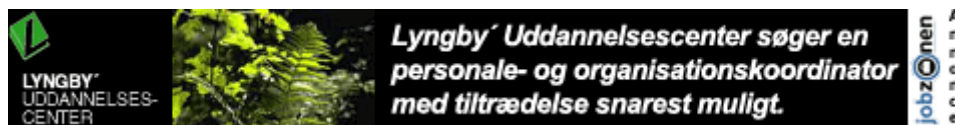
Saucen:

Skum fedtet af den siede rødvinsteigesky. Fortynd den evt. med lidt vand og jævn evt. med 1 tsk. majsstivelse rørt ud i koldt vand. Smag til med salt og peber.

Anretning:

Skær anden ud som beskrevet ovenfor. Skær passende stykker af pastagratinen og læg dem på en side af tallerkenen. Læg andestykkerne på midten, så de ligger op ad gratinen. Læg gulerødder på den anden side og tre svesker pr. portion mellem gratin og gulerødder. Hæld saucen ved.

 Udskriv artikel  Gem artikel  Tip en ven



LYNGBY UDDANNELSES-CENTER

Lyngby Uddannelsescenter søger en personale- og organisationskoordinator med tiltrædelse snarest muligt.

jobzømen ANNONCE

[Webmaster](#) [Ophavsret](#)

start: 11/11/2000 22:17:56

end: 11/11/2000 22:18:03