

Vildtsauce/Andesauce med peber fra Svinkløv Badehotel

Ingredienser

Til dag 1:

4 kg vildtskrog/andeskrog (rygben, brystben og hals er velegnede - ingen rørknogler!)

5 flasker tør rødvin

4 zittauerløg, rensset og skåret i 1,5x1,5 cm tern

4 gulerødder, rensset og skåret i 1,5x1,5 cm tern

4 stængler bladselleri, rensset og skåret i 1,5x1,5 cm tern

500 g champignon, rensset og skåret i skiver

3 hoveder hvidløg, flækket på midten

1 bouquet garni (porreblade, persillestilke, timian)



Svinkløv Badehotel.

Til dag 2:

7 liter hønsbouillon (neutral lys hønsbouillon, som ikke er tilsat grønt og urter)

2 dl neutral olie

2 dl rødvinseddike

2 spsk. sorte peberkorn (let knuste i en morter)

Til infusion:

2 stk. lang peber

7 stk. timut peber

7 stk. batak peber

Frengangsmåde

Dag 1:

Med en kødøkse eller en stor, tung kniv hugges skroget ud i tern på ca. 2,5x2,5 cm. Kom det udhuggede skrog i en stor beholder sammen med de øvrige ingredienser, og sørg for at alt er dækket med rødvin. Lad det trække 12-24 timer i køleskabet.

Dag 2:

Rødvinen sigtes fra og gemmes. Skroget sorteres fra grøntsagerne og dryppes grundigt af. Gem grøntsagerne til senere.

Varm en stor, bred gryde med lave kanter op. Tilsæt olien, og kom forsigtigt det udhuggede andeskrog heri. Det er vigtigt, at skroget kun ligger i ét lag. Er gryden for lille, så brun skroget over flere gange. Brun skroget omhyggeligt på alle sider. Det skal være mørk gyldent, og grydens bund må ikke brænde på. Dette trin er altafgørende for det færdige resultat. Brunet skroget for hårdt, bliver saucen bitter. Brunet det for lidt, bliver saucen for lys og vil mangle karakter. Brug helst samme gryde under hele processen og undgå at gøre den ren, da der så mistes smag.

Hæld det brunede skrog op i en sigte, og lad stegeolien dryppe fra nogle minutter.

Kom nu gryden tilbage på blusset, kontroller at den ikke er branket. Mørk gylden er ok, men ikke brændt. Tilsæt de knuste sorte peberkorn, og lad det tørriste i ca. et minut. Kom hvidvinseddiken på, og lad den koge helt ind i ca. et minut.

Tilsæt nu rødvinen, og kog den op under konstant piskning. Tilsæt herefter hønsbouillon og pisk fortsat konstant, til det hele koger. Det er vigtigt, at saucen koger op under konstant piskning. Piskes der ikke konstant, vil proteinudtrækket fra vildtskroget koagulere og samle sig på toppen sammen med urenhederne. Piskes der til gengæld konstant, vil saucen tykne naturligt og skal dermed ikke reduceres så meget i sidste ende.

Kom nu det brunede skrog tilbage i gryden. Rør rundt, og kog op. Fjern grundigt skum og fedt på toppen med en ske, og lad saucen koge langsomt ind ved svag varme i ca. 2,5 time. Tilsæt evt. mere hønsbouillon undervejs. Den sidste halve time tilsættes grøntsagerne og bouquet garni.

Hæld det hele op i en eller flere sigter, og lad det dryppe grundigt af. Kasser det udkogte skrog og grøntsager. Kog saucen op, skum den fri for urenheder, og reducer den til passende konsistens.

Når saucen har den passende konsistens, infuseres den med lang peber, timut peber og batak peber. Sigt saucen gennem en finmasket sigte, når den har opnået den ønskede pebersmag.

Andesaucen opbevares i en passende beholder – uden låg – på køl i minimum 1 uge. Ved servering monteres saucen med smør.

Tips:

Rødvinen og rødvinseddiken kan erstattes af hvidvin og hvidvinseddike. Dette giver et mere let og sommerligt udtryk.

Før servering kan saucen yderligere infuseres med friske urter, hvis det ønskes. Fx citron verbena, purløg og estragon.

Ved montering kan smør med fordel erstattes af røget marvfedt.