

Karamelliserat ankbröst med schalottenlökscreme, sparris och rödvinssky

3 st ankbröst med skinn
100 g smör
2 dl socker

Schalottenlökscreme

6 st schalottenlökar (skivade)
100 g smör
1 tsk socker
1 tsk vitvinsvinäger
salt

Rödvinssky

4 dl rött vin
2 dl vatten
2 msk kalvfond, koncentrerad
1 knippe färsk timjan
10 st vitpepparkorn
2 st lagerblad
salt
maizena
30 g smör

Tillbehör

1 knippe grön sparris
50 g sugarsnaps
1 knippe rädisor, halverade
50 g smör