

Vildand med vinbärssås

2 dl rödvin
2 st vildänder, urtagna och uppbundna. (à ca 800 g)
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar
1 st morot
1 st gul lök
100 g rotselleri
2 msk tomatpuré
2 msk smör
3 dl kallt vatten
1 st lagerblad

Vinbärssås

4 st schalottenlökar
1 st andfond, se beredning
1 msk smör
3 dl vispgrädde
0.5 dl röda eller svarta vinbär
1 liten nypa salt och peppar

Garnering

1 kvist timjan
2 msk vinbär