



GRANTRÆETS HØJTIDSMÅLTID

Ovnstegt vildand med ristede kastanjer, græskarpuré og tranebærglace

"Retten fanger både vinterens og julens essens, samtidig med at den symboliserer grantræets rejse fra ydmyg begyndelse til storhed."

Denne hovedret er inspireret af H.C. Andersens eventyr Grantræet, hvor et lille grantræ drømmer om at blive stort og smukt og en dag opleve julens storhed, men ender med at opdage, at dets største øjeblikke var de små, enkle glæder undervejs.

Retten afspejler både festens storhed og den enkle skønhed i naturen gennem smage, der fremhæver årstidens ingredienser.

Vildanden symboliserer træets længsel efter noget storslået, mens kastanjerne og græskarpuréen repræsenterer skovens og naturens rigdom.

Tranebærglacen tilføjer en festlig sødme og syrlighed, der minder om julens varme og Grantræets højdepunkt i eventyret.



Nu kom to tjenere i fuld galla og bar grantræet ind i en stor, pragtfuld sal. Grantræet blev rejst op i en stor trækasse fyldt med sand, men ingen kunne se, at det var en kasse, for den var dækket med grønt stof og stod på et broget tæppe. Tjenere og unge damer gik og pyntede det. På grenene hang små net af farvet papir, hvert fyldt med slik. Forgylde æbler og valnødder dinglede, som om de var vokset fast, og over hundrede røde, blå og hvide smålys blev stukket fast i grenene.

INGREDIENSER (til 4 personer)

Ovnstegt vildand

2 vildænder (1/2 and pr. person)
2 fed hvidløg, knust
1 bundt frisk timian
1 spsk. olivenolie
Salt og friskkværnet peber
1 appelsin, skåret i skiver (til at fylde i anden)

Ristede kastanjer

300 g friske kastanjer, skåret i kryds på toppen
2 spsk. olivenolie
1 spsk. frisk rosmarin, hakket
Salt og peber

Græskarpuré

500 g græskar, skrællet og skåret i tern
1 spsk. smør
100 ml fløde
Salt og peber
En knivspids muskatnød

Tranebærglace

150 g friske eller frosne tranebær
100 ml rødvin
100 ml appelsinjuice
2 spsk. honning
1 spsk. balsamicoeddike
Salt og peber