

ENEBÆRGRYDE MED BAGT KARTOFFELMOS

4 personer

1 kg mørt svinekød fx skinkekød
50 g smør
6 enebær
½ tsk. tørret rosmarin
¼ liter piskefløde
2 dl cremefraiche 38%
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
Kulør



Bagt kartoffelmos:

750 g kartofler
50 g smør
½ dl piskefløde
2 æg (str. mellem)
1 dl hasselnøddekerner (ca. 50 g)
1 tsk. groft salt
Friskkværnet peber

Tilbehør:

600 g kogt broccoli

Skær svinekødet i tynde strimler. Lad smørret gyldne i en tykbundet gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg alt kødet tilbage i gryden. Knus enebær og rosmarin og tilsæt det til kødet. Kom piskefløden, cremefraiche, salt og peber i, og lad retten koge ved svag varme under låg (ca. 1 time). Smag til og tilsæt kulør. Retten kan evt. jævnes.

Bagt kartoffelmos: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre (ca. 20 min). Hæl vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Mos kartoflerne og rør smør og piskefløde i. Pisk æggeblommerne i én ad gangen. Pisk mosen godt igennem. Tilsæt hasselnøddekerner og smag til med salt og peber. Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i kartoffelmosen. Hæld den i 4-6 smurte portionsforme (evt. aluforme) og bag dem midt i ovnen i ca. 25 min. ved 225°.

Tips: kartoffelmosen kan også bages i en smurt souffleform. Bagetid ca. 35 min. ved 200°. Enebærgryden og bagt kartoffelmos kan forberedes nogle timer i forvejen og være klar til opvarmning og bagning.

Hasselnøddekernerne kan undlades.