Vildandsbröst med Gotlandstryffel, mandelpotatis kompott samt päron
Recept I Simons panna

Vildand
Pusta brösten från hinnor och kryssa skinnet med en kniv.
Salta och peppra
Stek i stekpanna med smör timjan och vitlök på skinnsidan
Lyft ur bröstet och koka ur pannan med vatten tillsätt lite fond och pärontärningarna.
Montera med en klick smör och smaka av med salt och peppar.

Mandelpotatiskompott
12 st tvättade mandelpotatisar
10 g smör
3 msk olivolja
salt och peppar

Koka mandelpotatisen i saltat vatten tills mjuk.
Sila vattnet och stöt ,med smör och olja salta och peppra.
Forma ett ägg med hjälp av skedar

Garnera med krasse och hyvlad färsk gotlandstryffel