

## TEST AF ÆNDER

# GEVINSTERNE I ANDELOTTERIET HAR GÅET FRIT OMKRING

De stegte ænder ligner hinanden, men der er stor forskel på smagen, konstaterer dommerne i Lørdagslivs blindsmagning af otte sæsonaktuelle julefugle.

HELLE SINDAL

At købe ænder er lidt af et julelotteri. I supermarkederne ligner mange af de frosne fugle hinanden, og det er umuligt at dufte eller føle sig frem. Og selv når de er stegt, er det svært at se, om man har fået en gevinst eller en nitte med hjem.

»De ser meget ens ud«, siger kok og madskribent Katrine Klinken om de otte lysebrune og let noprode andebryster, som hun skal blindsmage sammen med kok og underviser Mathias Holt fra Københavns Madhus.

Nogle mundfulde senere står det dog klart, at de otte ænder er vidt forskellige. Nogle smager nærmest som kylling. Andre har udfordrende toner af ind-

mad og vildt i smagen. Og en er besk og bitter og bliver spyttet ud af begge dommere.

Katrine Klinken og Mathias Holt er enige om, hvilken flok ænder der topper i testen, men har hver sin favorit:

»Det er en and, man vil blive glad for«, siger Katrine Klinken om Naturligvis-anden fra Rema 1000, som er testens billigste and. Hun giver dog kun 5 tjek-tegn til fuglen og ikke topkarakteren 6, for der er ikke tale om en helt uforglemmelig and på niveau med en, hun engang fik serveret i San Francisco.

Mathias Holts favoritter er testens to økologiske ænder – den fritgående landand fra producenten Dansk And, som fås i flere supermarkeds-kæder, og mulard-anden fra Lindbjerggård, som er fra Irma og testens dyreste.

## Besk og bitter bismag

Den sejrende trio af ænder er indfanget i tre supermarkeds frostkummer. Testens ferske indslag, en gul berberand, som tydeligvis er blevet fodret med majs, får også pæne ord fra dommerne.

Derimod er der risiko for at komme til at hænge med næbbet, hvis man trakterer med den traditionelle Oscar-and fra Dansk Supermarked. Det stegte bryst ser flot ud, men begge dommere spytter kødet ud, da de smager på det.

»Føj, den er harsk«, udbryder Mathias Holt, mens Katrine Klinken noterer, at blot en dråbe af andens ildesmagende fedt gennemmarinerer det ellers møre og saftige kød med en besk bismag.

Oplevelsen er kun en smule bedre, da den fritgående Oscar-variant bliver blindsmagt. Kødet minder om kylling og har en ufrisk bismag, bemærker dommerne.

Oscar-ænder har tidligere fået hug i Politikens blindsmagning af ænder – i 2010 var Oscar testens bundskrabber, og i 2012 efterlyste dommerne mere smag af and.

Hos Dansk Supermarked, som forhandler Oscar-ænder, kan man slet ikke genkende Politikens testresultat:

»Vi laver selv blindtests af vores egne og konkurrenters produkter for netop at sikre kvaliteten, og i forhold til be-

skrivelsen af Den Traditionelle Danske And, er vi nødt til at antage, at der er gået noget galt med det pågældende eksemplar af anden, enten i vores håndtering af den eller i forbindelse med testen. Sådan skal en and selvfølgelig ikke smage eller tage sig ud, hvad den populære traditionelle danske and heller ikke normalt gør«, skriver kommunikationskonsulent Maia Lindstrøm Sejersen i en mail.

## Opdelte ænder

Mathias Holt har tilberedt ændernes bryst og lår hver for sig før smagning.

»Anden er ikke skabt til at blive tilberedt som et helt dyr. Det fine brystkød bliver tørt, hvis man steger det lige så længe som de saftige lår med masser af bindevæv. Samtidig er det lettere med opdelte ænder, hvis man skal lave mad til mange«, pointerer han.

Men kødet skal blive på benene under stegningen. Så bliver det saftigere, lover fagmanden.

Katrine Klinken er fortalende for at sætte en hel, friskstegt fugl på julebordet:



**DELEAND.** Mathias Holt fra Københavns Madhus stegte ændernes brystkød og lår, vinger m.m. hver for sig. Lårene fik cirka to timer i ovnen ved 150 grader – den sidste halvtime i selskab med vesker, æblebåde og grove stykker af økologisk citron. Andebrysterne blev først brunet på en pande og derefter stegt ved 150 grader i ovnen, indtil kødet var mørt. Foto: Mads Nissen

»Det er flot til en fest og noget andet end de små stykker kød og kylling, som vi typisk spiser til daglig«, siger kokken og madskribenten, som selv byder sin store familie på stegt gås juleaften.

And er der mange andre gode anledninger til at spise, fremhæver hun – fra strimler i wok og braiserede andelår med vinterurter til sprængt and og kold and i salat eller sandwich. Når det gælder juleanden, er det vigtigt, at man sørger for noget syrligt tilbehør.

»Syrlighed i rødkålen er vigtigt, for at det hele ikke bliver en dessert«, råder Katrine Klinken.

## Flere fritgående

67 procent af danskerne spiser and juleaften, viser en ny analyse fra Landbrug & Fødevarer. Hos Coop, som står bag Kvickly, Irma, Fakta og Brugsen-kæderne, melder indkøbsafdelingen om en stigende efterspørgsel på økologiske og fritgående ferske ænder op mod jul.

De fleste fugle i Lørdagslivs test er vokset op med mulighed for at gå frit omkring, men noget tyder på, at ikke alle har benyttet sig af det. Låret på Grønemark-anden har korte kødfibre og minder næsten om kylling.

»Måske har det været en stille and«, funderer Mathias Holt og fortæller, at ænder, som har gået meget, typisk skal steges længere for at blive møre. På lårene er mørheden synlig, når bindevævs-senerne er ved at slippe benet, og man kan også mærke det på kødet.

De otte ænder skrumper en del under stegningen. Det er normalt, at en and smider op til 50 procent af sin vægt under stegningen – en stor del af det i form af fedt. Det tilbageværende fedt på fuglen har stor indflydelse på, om den smager af gevinst eller nitte – den smag, man fanger i fedtet, går ned i kødet, pointerer Katrine Klinken.

helle.sindal@pol.dk

Research: Sarah Rasmussen, Nanna Claridge Foldschack og Rie Skou

## Sådan gjorde vi

Lørdagsliv anskaffede otte ænder og bad to dommere om at blindsmage de tilberedte fjerkræ:

**Katrine Klinken** – kok, madskribent, underviser, foredragsholder og koge-bogsforfatter.

**Mathias Holt** – kok, konsulent og underviser i Københavns Madhus. Indehaver af firmaet The Set, der arrangerer gastronomisk teambuilding, selskaber og smagninger af mad og drikke.

Mathias Holt tilberedte de anonymiserede ænder i Københavns Madhus' køkken. Lår og bryst blev delt og stegt hver for sig.

**Dommerne blindsmagte ænderne** i forskellig rækkefølge for at undgå, at de samme ænder smagt hhv. først og sidst.

Dommerne blev bedt om at **vurdere brystkød og lårenes udseende, duft, smag og konsistens.** De blev også bedt om at give hver and en samlet karakter mellem 1 og 6, hvor 6 er bedst. I de tilfælde, hvor flere ænder har opnået samme karakter, står de oplyst efter kilopræs med den billigste fugl først.

## TV: Del og steg

Kok og underviser Mathias Holt fra Københavns Madhus viser, hvordan man deler en and, så bryst og lår kan tilberedes hver for sig. Skan QR-koden eller skriv [politiken.dk/2481134](http://politiken.dk/2481134)



Foto: Rine Pedersen/Heiz Studio, FR



### NATURLIGVIS AND, fritgående

Pekingand. Dybfrost  
Vægt: 3 kg  
Pris: 119 kroner i Rema 1000  
Kilopris: 39,55 kr.

### Kok, konsulent, underviser Mathias Holt:

Før tilberedning: Flot skind og flot kødfarve. Ikke så fedt.

Tilberedt: Mildt brystkød med sødme i smagen. Dejligt saftigt lår med et fint fedt-lag.

**Kok, madskribent, underviser Katrine Klinken:** Fedtet har en ren og fyldig, dyb smag. Dejligt saftigt bryst med en god og lidt leveragtig kødsmag, men det er også meget rødt. Låret er lidt tørt, men har en ren og god umami-smag. En rar and, som man vil blive glad for.



### ØKOLOGISK LANDAND, fritgående

Pekingand. Dybfrost  
Vægt: 3 kg  
Pris: 259,95 kr. i SuperBrugsen  
Kilopris: 86,65 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: Flot farve i skind og kød. God fasthed. Ikke så fedt.

Tilberedt: Flot skind og mørkerødt brystkød. Gode fibre i kødet. Smager lidt a la vildand. Saftigt og velsmagende lår, som er rart at tygge. Min favorit blandt de otte.

**Katrine Klinken:** Smuk gylden farve. Lidt ufrisk fedtsmag. Mørt brystkød med god struktur. Smager lidt af indmad på en god måde a la vildt. Låret er mørkt med en ren, lidt neutral kødsmag. En god, udfordrende and, da den er komplekst smagende.



### LINDBJERGÅRD ØKOLOGISK MULARDAND, fritgående

Dybfrost  
Vægt: 3,176 kg  
Pris: 428,76 kr. i Irma  
Kilopris: 135 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: Flot skind. God fasthed og farve. Godt fedtlag og kraftige vinger.

Tilberedt: Brystet har en virkelig god smag af kød, næsten over i vildt. Tjyndt og lækkert fedtlag. Låret er saftigt med lange kødfibre og dyb smag.

**Katrine Klinken:** Lidt ufrisk duft. Fedtet har lidt ufrisk bismag. Brystet smager mildt af and. Kedeligt lår med noget fisket i smagen – måske fordi det er stegt sammen med andre lår? God kødstruktur.



### FRERSK BERBERIAND

Vægt: 3,096 kg  
Pris: 247,37 kr. i SuperBest  
Kilopris: 79,90 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: Har synlige fjersekker og gult fedt med fin struktur.

Tilberedt: Meget gul i fedtet. Mør med sødme i smagen. Smager af majs. Tydeligvis designet til at blive stor og tyk. Har tykt gult skind på brystet. Saftige lår med sprødt skind. Fungerer, men er meget mild i smagen.

**Katrine Klinken:** Har en ren duft af and. Fedtet er fyldigt i smagen. Brystet er mørkt og saftigt med ren kødsmag. Låret er saftigt med mild kødsmag og sødme. Ikke lige mit valg, men kvaliteten er o.k.



### HESELBJERG FRILANDS LANDAND

Pekingand. Dybfrost  
Vægt: 3,536 kg  
Pris: 335,92 kr. på www.hesselbjerg.info (her er også oplysninger om torvesalg af ænder)  
Kilopris: 95 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: God fedt og fast i kødet. Har kraftige vinger.

Tilberedt: Har en mild, næsten kedelig smag. Saftigt lår med tyndt, sprødt skind. Brystet er fersk i smagen.

**Katrine Klinken:** Fedtet smager o.k. – mildt med lidt fylde. Brystet har en mild og ren smag. Låret har en god smag af and.



### GRØNEMARK FRITGÅENDE AND

Pekingand. Dybfrost  
Vægt: 3,4 kg  
Pris: 230 kr. i SuperBrugsen  
Kilopris: 67,64 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: Har lidt fjerrester. Bleg med lidt sjasket struktur.

Tilberedt: Saftigt bryst med tyk fedtkant. God smag i fedtet. Låret er kedeligt a la kylling med korte kødfibre – har anden mon stået stille?

**Katrine Klinken:** Dufter mildt og leveragtigt af and. Lidt mudret i fedtet. Fast, lidt sødt brystkød. Mere smag af and i låret, som er tilpas fedt og har en mild umami-smag.



### OSCAR FRITGÅENDE AND

Pekingand. Dybfrost  
Vægt: 3 kg  
Pris: 165 kr. i Føtex  
Kilopris: 55 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: En ret fed og fast fugl. Tilberedt: Meget lyst brystkød med en o.k. fedtkant og en sødlig smag. Låret smager meget mildt, næsten som en kylling. Mangler smag.

**Katrine Klinken:** Har en klassisk andeduft. Fedtet har en mild og ren smag, men med en ufrisk kant. Brystet lyst, mørt og lidt tørt og har en mild og enkel almindelig andesmag. Lårene er møre og har lidt mere umami-smag.



### OSCAR DANSK TRADITIONEL AND

Pekingand. Dybfrost  
Vægt: 3,2 kg  
Pris: 145 kr. i Føtex  
Kilopris: 45,31 kr.

### Mathias Holt:

Før tilberedning: Har lidt rester af fjer. Tyndbrystet. Blød i strukturen. Lugter lidt kogt.

Tilberedt: Den ser flot ud, når den er stegt, men den er harsk. Den er jeg nødt til at spytte ud...

**Katrine Klinken:** Har en lidt træet duft af and. Fedtet smager beskt, bittert og harsk – ikke rart. Brystet er mørt og saftigt, men bare en dråbe af fedtet giver kødet en gennemtrængende bismag. Låret har en lidt bitter, vildtagtig og fisket smag.