

Perlehønebryst & unghane souffle
pommes dauphine & udvidet ærte franchise
samt bagte cherry tomater & citron/purløg sauce

Perlehønebryst & unghane soufflé

1 stk. perlehøne bryst med skind & ben.

1 stk. unghane bryst, ½ dl. æggehvinder, 1 dl. fløde, ca. 2 kviste timian.

Perlehøne brystet brunes af på skindsiden først og bages ved 180 grader i ca. 15 min.

Unghane brystet skæres i fine tern og blendes rigtigt godt med salt, tilsæt æggehvinderne lidt efter lidt og blend stadig, kom så fløden på indtil en homogen masse, vend det sammen med timian.

Kom massen i subric forme som er smurt og bages i ca. 30 min i vandbad.

Pommes Dauphine

2 stk. bage kartofler, ½ løg, ½ dl. hakket hasselnødder, ½ dl. hakket persille

2 æg, lidt mælk. Salt og peber.

Riv kartofflen og pres alt saften ud, vend det sammen med fint hakket løg/persille og hasselnødder.

Pisk æg/mælk og lidt salt og peber sammen og vend det i kartoffelmassen.

Bages på en varm pande med olie og skæres i 4 lige store stykker ved servering.

Udvidet ærte franchise

5 stk. snack gulerødder, 10 stk. perleløg, 2 dl. ærter bælget, 10 skiver bacon, 1/8 spidskål.

1 spsk. honning, 1 skive citron, salt og peber.

Gulerødderne skræbes og skæres i 3 stykker, bages i ovnen ved 180 grader med 1 spsk. honning og saften fra 1 citron skive i ca. 15 min.

Bacon skæres i tern og ristes, perleløg ordnes og halveres

Varm det hele på en lun pande med spidskål som det sidste og smag det til med salt og peber.

Bagte cherrytomater

Ca. 12 stk. cherrytomater, 1 stk. lime, 1 spsk. sukker, 1 kvist rosmarin.

Tomaterne halveres og drysses med sukker, saften fra lime, salt, peber og finthakket rosmarin.

Bages herefter i ovnen ved 70 grader indtil de er blevet tørre.

Citron/purløg creme sauce

1 gulerod, 2 fed hvidløg, 1 løg, 1 dl. hvidvin.

¾ l hønsefond, 1 dl. fløde, 1 citron, 25 g smør, 2 spsk. hakket purløg, **25 g. smør/25 g mel**

Lav en smørbolle af smeltet smør/mel

Lun grove stykker af gulerod/løg og hvidløg i en gryde og reducere først hvidvinen og senere fonden heri. Når det koger godt kommes lidt af smørbollen i og kog videre indtil det er tykt nok.

Kom salt/peber/fløde og smør i og lad det koge godt sammen og smag til med saften fra 1 citron og finthakket purløg lige inden servering.

Til hovedretten drikker vi Romanico fra Toro Spanien på Tinto di Rojo

Blåbær fragilite på streusel med chokolade sabayonne & hindbær tuiles

Blåbær parfait

½ l. fløde, 2 dl. sukker, ½ dl. flormelis, 6 æggeblommer
100 g. blåbær, 30 g. sukker, saften fra ¼ appelsin

Kog blåbær, appelsinsaft og de 30 g. sukker sammen. Blend det godt og køl det ned.
Pisk fløden let som til irsk kaffe, endelig ikke fløde skum.
Pisk æggeblommer/flormelis og sukker rigtig godt sammen og så lidt mere. Vend æggemassen sammen med fløde massen og til sidst tilsættes blåbær coulisen.

Fragilitebunde

200 g. æggehvider, 200 g. sukker, 200 g. marcipan, 1 dl. mælk, 1 dl. hakkede mandler.

Pisk hviderne semi stive inden sukkeret tilsættes og der piskes til det kan vendes på hovedet.
Riv marcipanen og lun den i mælk under konstant piskning. Vend de to masser sammen og tilsæt til sidst de hakkede mandler. Smør massen ud på en bageplade med smurt bagepapir og bag det i ca. 25 min ved 180 grader.

Streusel

50 g koldt smør, 50 g. rørsukker
50 g. mel, 50 g. mandelmel

Blænd alle ingredienserne i en blender og kør indtil massen er fin og grynet. Kom det på køl i ca. 1 time. Anbring smulderdejen på en smurt bageplade og bag den gylden ved 160 grader. Køl det ned

Hindbær tuiles

135 g flormelis, 75 g. smør, 105 g. hindbærpure
15 g. glukose, 90 g mel

Pisk flormelis og blødt smør stift. Lun hindbærpure med glukosen, rør smørret skiftevis med den lune pure og melet, så der dannes en fin dej. Stil dejen køligt i ca. 30 min.
Smør dejen ud på en bageplade med smurt papir og bage dem i ca. 6-7 min ved 150 grader.

Chokolade sabayonne

75 g. flormelis, 4 æggeblommer
2 dl. hvidvin, 50 g. chokolade

Flormelis piskes sammen med æggeblommer, og tilsættes hvidvin. Sauce legeres over svag varmetil der dannes en let cremet og blank sauce. Pisk til sidst reven eller hakket chokolade i. Serveres lun.

Til desserten drikker vi Coteaux du layon