

Perlehøne med mascarpone & svampe

4 stk. perlehønebryster
100 g. mascarpone, 1 dl. champignon, lidt persille
Salt og peber.

Hak fint og rist svampene godt på en tørpande og køl dem ned. Vend dem med mascarpone, salt og peber og smør det under skindet på perlehønen. Brun den af på en pande og bag den i ovnen i ca. 13-15 min ved. 180 grader. Serveres uden brystben.

Tomatsauce

2 spsk. smør, 1 løg, finthakket, 2 fed hvidløg, finthakket
2 ds hakkede tomater, 1 spsk. finthakkede rosmarinnåle
5 spsk. tomatpure, 4 spsk. æbleeddike
1 spsk. finthakket soltørrede tomater
1 æble, fintrevet, salt og peber

Kom løg og hvidløg i gryden med smørret. Steg til løgene er klare og bløde. Tilsæt alle de andre ingredienser og lad det simre i 5-10 minutter. Blend den med en stavblender, hvis du synes. Skær den sprøde bacon i små tern og kom det i gryden. Lad det simre i 15 minutter

Kartoffelfondant

4 stk. store bagekartofler
Timiankviste, Salt, peber
100 g andefedt, 3-4 spsk. olivenolie, 1 l hønsebouillon

Skræl bagekartoflerne og skær dem til i ensartede rektangulære klodser. Varm andefedt op i en gryde med høj kant. Lad kartoflerne tage farve på alle sider. Kom smørret og timian ved og lad det smelte. Hæld bouillon ved så det står halvt op om kartoflerne. Dæk med folie og sæt dem i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter eller til de er møre.

Ratatoulli

4 spsk. Olivenolie
1 rød peberfrugt
4 grønne asparges
1 håndfuld ristede mandler, 1 løg
Salt og peber, 1 courgette, 1 bundt basilikum
2 tomat, 2 fed finthakket hvidløg

Skær courgette og aubergine i tynde skiver på langs og vend dem med 2 spsk. olivenolie. Halver og udkern peberfrugten og skær den i både. Pil og skær løg i både. Sæt grøntsagerne hver for sig på en varm grillpande og grill, til de er møre og får grillmønster. Skær tomaterne i både. Vend de rå tomater, hakket hvidløg og groft snittet basilikum, lidt olivenolie og ristede mandler med de grillede grøntsager. Krydr med salt og peber efter smag.

Grillet lam m. frisk pillet rejer

1 stk. lammeculotte
1 skive citron, 1 kvist merian, 1 fed hvidløg
100 g. pil selv rejer

Lammet ridses på fedtet og brunes af på en tør pande på begge sider. Bages i ovnen ved 100 grader med hakket hvidløg, plukket merian og saften fra citron, samt salt og peber indtil kernetemperaturen er 60 grader. (gerne i gang med det samme) Når lammet er bagt skal det skæres og grilles inden servering på en grillpande. Rejerne pilles og lidt citron og salt kommes ved.

Selleri pure med dild

¼ knoldselleri, 25 g. smør, 1 dl. fløde
2 kviste dild. Salt og peber

Kog selleri mør i vand og blend det (uden vandet) med smør, salt, peber og fløde. Er det for tykt så tilsæt lidt af væsken. Ved servering tilsættes fint hakket dild.

Snoet kuvertbrød

125 g blødt smør, 100 g sukker
3 æggeblommer, ½ dl mælk
1½ tsk. vaniljesukker 1 tsk. bagepulver, 450 g hvedemel
lidt æggeblomme og vand til pensling, 4 spsk. sesamfrø

Tænd ovnen på 200°. Pisk smør og sukker godt sammen med en elpisker. Rør æggeblommerne i 1 ad gangen (tag en lille smule æggeblomme fra til pensling), og rør godt imellem hver æggeblomme. Rør mælken i dejen. Bland vaniljesukker, anis, bagepulver og mel i en anden skål, og rør det i dejen. Ælt dejen grundigt, til den er fin og blank. Tilsæt evt. lidt mere mel, hvis den er for fugtig. Del dejen i 12 stykker, og tril dem til lange, tynde pølser. Bøj dem på midten, sno dem, og klem enderne sammen. Sæt brødene med lidt afstand imellem på en bageplade med bagepapir. Pensl med en blanding af æggeblomme og vand, og drys med sesamfrø.
Bag brødene i ovnen i 15-20 minutter, til de er gyldne, og afkøl på en bagerist.

Syltede rødløg

2 store rødløg, 3 dl æblecidereddike
3 laurbærblade, 1 tsk. sorte peberkorn, 2. spsk. honning

Fjern skrællen fra rødløg og skær rødløg i skiver.
Kom det i en gryde med eddike, honning, laurbærblade og hele peberkorn.
Lad det koge op og sluk herefter for det.
Kom grydens indhold i et rent glas med låg. Sættes i køleskabet og kan spises efter et par timer.