

Perlehøne med stegt soufflé

4 stk. perlehønebryster, 1 stk. kyllingebryst, 1 dl. fløde, ½ dl. æggehvite, salt og peber.

Perlehønen ordnes og benet skræbes frit så det er uden skind/kød på.

Brun det af på skindet først og bagsiden efter, krydr med salt og peber, bag den i 13 min ved 180 grader. Kyllingen hakkes super fint og blendes (gå evt. 2 grupper sammen) blend det godt med salt og først æggehviderne og til sidst lidt fløde ad gangen indtil farsen bliver lind. Smag det til med salt og peber og kom det i smurte subric forme (fyldes ½ op), inden det bages i ovnen ved 100 grader i ca. 1 time. Inden servering ristet soufflen på alle sider så den bliver sprød.

Majspuré

1 dl piskefløde, 1 fed hvidløg, 300 g majs, Salt og friskkværnet peber

Bring fløde og et pillet hvidløgsfed i kog i en gryde. Hæld vandet fra majsene, og lad dem simre i fløden i 5 minutter. Blend majs-flødeblandingen fint. Smag til med salt og peber.

Kartoffel/parmesan scones

2 skiver bacon, 75 g. hvedemel, 1 tsk. bagepulver, ¼ tsk. salt, 25 g. smør i tern, 75 g, kartofler 25 g. parmesan, ½ tsk. tørret oregano, 1 spsk. mælk, 1 pisket æg til pensling

Tørsteg bacon til det er sprødt. Kom mel/salt/bagepulver ned i en stor gryde og smulder smørret ned i blandingen til en grynet konsistens. Tilsæt de mosedede kartofler, parmesan, oregano og bacon og bland det godt. Tilsæt mælk til dejen bliver blød og fast. Lav scones på ca. 6 cm.

Læg dem på en smurt bageplade og pensel dem med pisket æg inden de bages i ca. 10-12 min ved 225 grader varm ovn.

Estragonauce

2 løg, 2 spsk. hvidvinseddike, 1 tsk. dijonsennep
2 dl. mørk fond, ¼ pk. frisk hakket estragon, 1/4 liter fløde

Gyldn de snittede løg på panden. Tilsæt hvidvinseddike, sennep, fond, estragon og fløde. Kog det igennem, og læg mørbraden tilbage. Lad det simre i ca. et kvarter.

Cæsar salat

2 dl. neutral olie, 2 fed hvidløg, 2 past. æggeblommer, 3-4 ansjosfileter i olie
1 spsk. rødvinseddike, Et stænk engelsk sauce, 2 spsk. revet parmesan, Salt, peber
½ romaine salat, crouton af ristet brød, 1 spsk. kapers, lidt ekstra parmesan.

Begynd med dressingen og kom alt undtagen olien i blenderen og kør. Tilsæt olien lidt efter lidt. Hvis dressingen bliver for tyk kan den fortyndes med lidt vand. Smag til med salt og peber.

Steg brødtørningerne gyldne i olie. Dryp dem med presset hvidløg og steg lidt mere. Læg dem på fedtsugende papir. Pluk salaten, fordel den på fire tallerkener og kom lidt dressing ved. Fordel fjerkræskiver, parmesanflager og croutoner over salaten og servér den med ekstra dressing.

Sprøde mandler

75 g. mandler, 4 spsk. ahornsirup, lidt lakridspulver

Giv mandlerne et opkog og smut dem, rist mandlerne på en tør pande og tilsæt siruppen til de bliver blanke og let karamelliseret. Drys lakrids ud over mens de er lune og lad dem køle af på bagepapir

Pistaciemazerin

Pistaciepasta : 25 g. finthakkede pistaciekerner, 15 g. sukker, ½ dl. vand

Sandkagedej: 1 cm. vaniljestang, 50 g. smør, 50 g. sukker, 1 æg, 25 g. æggeblommer, 40 g. mel

Mazarinmasse: 75 g. marcipan, 50 g. sukker, 25 g. smør, ½ æg.

Abrikosgele: ½ bl. Husblads, 2 finthakkede abrikoser, 20 g. vand, 15 g. finthakkede pistaciekerner

Hak pistaciekerne ultra fint, kog det med sukker og vand og køl det af.

Pisk smør, sukker, vaniljekorn luftig og kom ægget + æggeblommerne i stille og roligt, sigt melet og vend det forsigtigt i. Ælt marcipan og sukker med hænderne, kom det bløde smør i og til slut æg. Vend pistacien og sandkagedejen i mazarinmassen. Fyld det i en form og bag den ved 170 grader i ca. 30 min. Kommes på køl i formen med det samme. Læg husblads i bød. Kog abrikos/sukker og vand. Vrid husbladsen og rør den i den lune abrikosblanding, sigt det og anvend væsken over kagen når den er kølet tilstrækkelig af, pynt med hakket pistaciekerner.

Hvidchokolademousse

60 g. hvidchokolade, ½ dl. æggeblommer, 37 g. sukker

0,6 dl. æggehvider, ½ spsk. sukker

Chokoladen smeltes over vandbad. Æggeblommerne piskes med sukker. Hviderne piskes med sukker. Vend chokoladen i æggeblommehmassen og til sidst vendes hviderne i. Anrettes i små skåle.

Syltede blodappelsin

2 stk. blodappelsiner, 2 dl. vand, 1 dl. honning, 1 cm. vaniljestang.

Kog honning, vand og vaniljekorn op og kom det over appelsin som er skrællet med en kniv og helt uden det hvide. Hak appelsinerne i grove stykker.