

Marineret kalveculotte

- 1 stk. kalveculotte.
- 0,5 dl olivenolie, 4 spsk. soya
- 2 spsk. citronsaft, 2 tsk. salt, 1 tsk. peber, 1 tsk. rosmarin, 1 tsk. salvie
- 1 fed hvidløg knust

Rør marinaden sammen og lad stegen trækker i marinaden, så længe som muligt op til 24 timer. Brun stegen af og bag den i en forvarmet ovn ved 100 grader i ca. 1 time eller til kerne temperaturen er 56 grader. Husk at lad den trække kort inden den skæres ud på tværs af kødtrådene.

Urtefyldt kartoffel med rygeost

- 3 bagekartofler, 2 spsk. rygeost
- ½ dl. karse, salt og peber.

Skræl kartofflen og kog den hel. Køl den helt af og riv den på et rivejern (grove del) rør den sammen med rygeost, karse, salt og peber. Kom den i smurte subricforme og bag den til den er gylden på toppen og lun i midten lige inden servering.

BBQ Sauce

- 4 spsk. honning, 3 spsk. brun farin
- 4 spsk. HP sauce, 5 stk. dråber tabasco, 3 spsk. engelsk sovs, 2 spsk. sherryeddike
- 1 fed hvidløg, 1 stk. løg, 5 dl hakkede tomater, 4 spsk. ketchup
- 1 stk. citron, 1 dl billig olie, 1 kvist rosmarin.

Alle ingredienserne koges sammen til en sauce som smages til med salt og peber.

"Cesar salad"

- 2 stk. hjerte salat, 1 rødløg, lidt daggammelt brød
- 2 spsk. kapers, 1 dl. eddike, lidt sukker, hele peberkorn.
- 1 spsk. creme fraiche, 1 spsk. mayo, 1 tsk. reven parmesan, saften fra 1 skive citron.

Eddiken med ½ dl. sukker koges op med 10 peberkorn. Køles let og ringe ar rødløg syltes heri. Daggammelt brød skæres i skiver og grilles på en tør pande til croutons. Creme fraiche, mayo, citronsaft og parmesan røres sammen til en dressing. Kapers friteres i varm stegeolie i en lille gryde. Hjertesalat flækkes i 2 på det lange led og brændes på en tør pande. Vend salaten når den er kold med dressing og anret med resten oven på.

Chokoladetærte

200 g hvedemel, 40 g kakao, usødet, 50 g rørsukker, 150 g smør, 1 æg

Saltkaramel

160 g rørsukker, 2 spsk glukosesirup, 1 nip flagesalt, 1 1/2 dl piskefløde

Chokolade ganache

200 g mørk chokolade, finthakket, 2 dl piskefløde, 1/2 tsk flagesalt, til at drysse med

Tærtbund : Bland hvedemel, kakao og sukker i en skål, smuldr smørret deri og saml derefter dejen med et sammenpisket æg. Bliver dejen for svær at samle, så tilføj en spsk. koldt vand. Smør en tærte form (ca. 24 cm i diameter) og pres dejen ud i formen. Stil tærtedejen i køleskabet. Kom derefter et stykke tilklippet bagepapir over tærtedejen og fyld den med tørrede bønner og bag tærtedejen i ovnen i ca. 15-20 minutter ved 175 grader varmluft.

Tag tærtedejen ud, fjern bagepapir og bønner og stil tærtedejen på en rist til kort afkøling, hvorefter den fyldes med karamel

Karamel: Kom sukker, sirup, fløde og salt i en gryde, og kog det op.

Lad det simre til karamellen begynder at tykne en smule, men stadig er flydende – det tager ca. 15-20 minutter ved middelhøj varme.

Hæld karamel i den afkølede tærte, et lag på ca 1/2 cm i højden er meget passende, og stil tærten med karamel på køl i ca. 1 time, inden chokoladeganache hældes på.

Chokolade ganache: Kog fløden op i en gryde, og hæld den varme fløde over chokoladen i en skål. Rør til chokoladen er helt smeltet og chokoladecremen er ensartet i konsistensen. Hæld den lune ganache over karamellen i tærten og drys med en smule salt.

Syltede grønne æbler

2 stk. grønne æbler

2 dl æblemost, 50 g sukker, ½ dl vand, 1 spsk. vanille ekstrat

1/4 tsk. stødt kardemomme

Skræl æblerne, fjern kærnehuset og skær æblerne i skiver. Kog æblemost sammen med sukker, vand, vanillen og kardemomme. Blanchér æblerne i siruppen i et par minutter. Opbevar og servere dem koldt.

Hasselnødde nougatine

50 g hasselnødder, 100 g sukker

Rist på en bageplade med bagepapir hasselnødderne ved 180 grader i 10 min. Gnid nu den brunskal af (kan lægges i et viskestykke og gnides). Smelt sukkeret på en pande, når sukkeret begynder at tage farve kan du røre i det. Vend nødderne i sukkeret og vend det rundt i 1-2 min. Hæld blandingen på bagepapir. Lad køle af og hak i meget små stykker

Serveres med pisket creme fraiche 38%