

Timian & orange bagt kalve cuvette hertil rugbrødspaneret kartoffel & stout/citron sauce samt persillerods flan & syltede rødløg

Timian & orange bagt kalvecuvette

1 stk. kalve cuvette

Skal af 1 appelsin, 2 kviste timian

Kalvecuvetten ordnes for sener og fedtet ridses. Brun den af på alle sider i stegeolie, kom herefter hakket timian og skal samt skal fra appelsinen på, krydres med salt og peber.

Bages i ovnen ved 80 grader i ca. 1,5-2 timer, eller til kerne temperaturen er 56 grader.

Rugbrødspaneret kartoffel

4 skiver rugbrød, 100 g. rasp, 50 g. brie, 2 spsk. hakket persille

2 stk. æg, 2 kopper mel, 4 stk. bagekartofler.

Tør rugbrødet i ovnen ved 100 grader til det er helt tørt. Knus brødet, blend det med raspen. Bag kartoflerne i ovnen ved 200 grader i ca. 1-1½ time, pakket ind i alufolie, halver kartoflerne, skrab indmaden ud af skrællen og purer det, bland det med små stykker brie og hakket persille, smages til med salt og peber. Lav 4 stk. kartofler i samme størrelser, som er stukket ud og kom det på frost i ca. 30 min. Panere kartoflerne med mel-æg-mel-æg-rasp. Steg dem gyldne og sprøde i stegeolie og bag dem. Ca. 10 min. ved 180 grader.

Persillerods flan

250 g. persillerødder, 1 dl. piskefløde, 3 æggeblommer.

Kog persillerødderne møre i letsaltet vand, hæld vandet fra og hæld fløden i og kog væden ned til det halve. Blend det til fin pure og kom æggeblommer i, mens der blendes.

Fyld massen i 4 stk. smurte portions forme. Bag dem i vandbad ved 140 grader i ca. 30 min, til de har sat sig.

Citron/Stout sauce

1 l. mørk fond, 40 g. smør, saft fra 1 citron, 1 dl. stout øl.

Kog fonden ned til ca. 4 dl. Skum af for evt. urenheder og monter med smør, citron saft, stout øl og smag til med salt og peber. Sigtes inden servering.

Syltede løg

1 st. rødløg, ¼ porre, 2 dl. sukker, 2 dl. eddike, 1 laurbærblad, 5 stk. enebær

Kog sukker og eddike op med enebær og laurbærblade, til nærmest sirup og køl det let ned og kom skaller af rødløg, små ringe af porre i lagen, og lad det trække indtil servering.

Til hovedretten drikker vi Rosso di Montalcino, Toscana

Karamelliseret brødbudding

Hertil citron/kanel creme & ananas i rom/kokos samt blomme coulis

Karamelliseret brødbudding

12¹ skiver toastbrød, 2 dl. fløde, 2 dl. mælk, 150 g. smeltet smør
4 æg, 100 g. rørsukker, 2 dl. lys øl.

Kog fløde, mælk, smør og sukker op. Hæld øl i for at afkøle massen til brødbuddingen. Rør æggene sammen i en skål og hæld øl blandingen over æggene. Rør blandingen sammen. Lad massen trække i ca. 10 min. Skær skorpen af brødet og læg brødet i bunden af en smurt franskbrødsform, hæld en god del af æggemassen over og kom næste lag af brød på, sørg for at brødet bliver gennemvædet og trykket godt sammen, forsæt til formen er $\frac{3}{4}$ fyldt. Lad den trække i ca. 1 time og bag den ved 180 grader i ca. 45 min. Køles let af inden den vendes ud.

Skær 4 gode skiver af brødbuddingen på den lange led, pensl med lidt vand og panere skiverne i rørsukker, karamellisere skiverne på en pande til de er gyldne.

Citron/vanille creme

1 cm. vanille, 3 past. æggeblommer, 2 spsk. sukker, $\frac{1}{4}$ tsk. salt
1 dl. piskefløde, 1 dl. creme fraiche 38 %, skal af $\frac{1}{4}$ citron

Skrab kornene ud af vanille stangen og pisk det med sukker/æggeblommer/salt og skallen fra citron til massen er hvid og luftig. Pisk fløden til let konsistens, (ikke skum) og vend det sammen med creme fraiche inden det vendes sammen med æggemassen.

Ananas i rom/kokos

1 stk. ananas, 150 g sukker, $\frac{1}{2}$ dl. rom, 150 g. brun farin,
1 cm. rød chili, saft fra 1 appelsin, 1 dl. kokos, 1 dl. vand.

Top og bunden fjernes fra ananassen, herefter skrælles den med en kniv så der ingen "øjne" er tilbage. Skær så stokken fri og kom den i en gryde med de øvrige ingredienser, med undtagelse af kokos og kog det til en saft/sirup. Kom stykkerne af ananas i et fad og hæld væden ved og dæk det til med alufolie, kom det i ovnen i ca. 45 min. ved 150 grader. Inden servering paneres ananas i kokos som er ristet på en tør pande.

Blomme coulis

4 stk. blommer, 2 cl. creme cassis, 1 spsk. brun farin.

Kog ingredienserne i gennem og blend det rigtig godt og køl det ned inden servering.

Til desserten drikker vi Beerenauslese 2006