

Bagt havkat I jomfruummerbisque med hvidløgs/persille crouton

Jomfruummerbisque

5 cherrytomater, 2 gulerødder, lidt selleri, 1 lille jordskok, 3 cm. porre
15 peberkorn, 1 tsk. paprika
3 skalotteløg, 3 fed hvidløg
1 dl brandy, ca. 3 cl. grappa, 5 dl. hvidvin, 8 dl. vand
Ca. 40 stk. jomfruummere skaller
2 spsk. sukker, 1 dl. fløde, 2 spsk. Creme fraiche 38%
100 g smør, saften fra 1 citron

Hak grøntsagerne fint og steg dem ved god varme i lidt olie til de tager lidt farve.

Tilsæt 1-2 dl martini og lad det koge helt væk, inden vinen hældes på. Kog hårdt op, så alkoholen fordamper. Derefter kommes vandet i og det skal endnu en gang koges op. Skru derefter ned og lad det simre en god times tid. Steg jomfruummerskallerne i lidt olie, et par minutter på en varm pande.

Hæld derefter grappaen på og antænd. Lad det flambere helt ud. Undgå at røre for meget i det mens det brænder. Tilsæt til grøntsagsfonden, kog kraftigt op og skum for urenheder. Lad det koge ca. ti minutter – tag gryden af blusset og sæt bisquen til at trække en lille time.

Efter trækketiden koges det hele op igen i 5 minutter, hvorefter det sies. Først igennem en fintmasket si, og derefter gennem klæde.

Før servering smages til med crème fraiche, koldt smør i tern og fløde og så slut af med citronsaft, salt og peber. Bisquen koges igennem kort inden servering.

Bagt havkat

Ca. 250 g. havkat, saften fra ¼ lime, lidt salt.

Skær havkatten i 4 lige store stykker, kom lidt salt på og bag i ca 8-10 min lige inden servering med saften fra lime.

Hvidløgs croutons

4 stk. toastbrød, lidt olie til stegning, 2 fed hvidløg, ½ dl. persille

Hak hvidløget meget fint og riste det let i olien på en pande med tern af brødet uden skorpe. Steg det helt sprødt og kom finthakket persille på inden servering, servere i suppen.

Til forretten drikker vi Keystone Chardonnay, Californien

Kalvemørbrad rullet med svampe sprød vintersalat hertil pommes dauphine & diable sauce

Kalvemørbrad rullet med svampe

4 x 100 g. kalvemørbradbøffer

2 stk. portobello svampe, 2 kviste timian, 1 skalotteløg, 2 cl. portvin, 25 g. smør

4 store skiver serano skinke

Svampene hakkes groft og ristes godt i smør med timian og finthakket løg, kom portvinen på og lad det kog helt ind. Blend det herefter godt med en stavblender til det er en pure.

Brun mørbrad bøffen godt af. Kom 1-2 (afhængig af størrelsen) skiver serano ud på et bord, smør med svampe pure og læg bøffen på, rul herefter seranoen omkring og luk det med en tandstik.

Bag bøffen i ovnen ved ca. 100 grader til kernetemperaturen er ca. 58 grader (30 min +/-)

Pommes Dauphine

2 Stk. bage kartofler, ½ dl. mandler, 1 gulerod

2 spsk. cremefraiche 38%

½ dl. hakket persille, 1 æg, salt og peber.

Skræl og giv kartoflerne og guleroden, vrid det for saft og vend det sammen med finthakket persille & mandlerne. Smag det til med salt og peber inden det vendes med pisket æg og creme fraiche. Del kartoffelmassen i 4 portioner og steg det på en var pande som små pandekager i olie.

Diable sauce

2 skalotteløg, 1 kvist rosmarin, 1 tsk. honning, 2 spsk. hvidvineddike, 2 dl. hvidvin.

1 dl. lys øl, 2½ dl. kraftig fond, lidt cayennepeber, ½ tsk. grønne madagaskar peberkorn, 50 g. smør

Sautere løgene i lidt smør med rosmarin, kom honning og eddike på og kog det lidt af. Hæld hvidvin og lyst øl på og kog til væden næsten er helt væk, kom den kraftige fond på og reducere til ønsket konsistens, smag til med salt, cayenne og madagaskar peber. Rund af med smør.

Sprød vintersalat

¼ radicchio salat, 1 gulerod, 3 cm. agurk, 2 stk. jordskokker, 1 spsk. tørret tranebær, 4 stk. perleløg

2 spsk. oliven olie, ½ spsk. hvidvinseddike, 1 tsk. honning, ½ tsk. reven ingefær.

Alle ingredienserne i øverste linie ordnes/skylles og hakkes fint.

Marinaden blandes sammen og vendes med salaten så det giver god smag.

Til hovedretten drikker vi The Velvet Devil, Washington State