

Bagt lange med soltørret tomatkruste
hertil æblepure med brunet smør, salat med syrlige agurker
samt pecannødde/kærnemælksbrød

Bagt lange med soltørret tomatkruste

Ca. 350 g. lange filet
100 g. smør, 50 g. rasp, 3 stænger purløg
½ dl fint hakket soltørret tomat, salt og peber

Langen tjekkes for ben, og deles i 4 lige store stykker.

Smørret som er blødt, blandes med rasp, fint hakket tørrtomat, salt og peber og fryses ned i 4 små aluforme. Når krusten er frosset eller hård placeres den på fisken som bages i ca. 6-8 min ved 180 grader inden servering.

Æblepuré med brunet smør

1 stort madæble, 1 tsk. sukker
50 g smør, ½ tsk. skal af citron

Skræl æblet og skær det i grove tern.

Brun smørret og det må godt få lidt farve inden æblet/sukker og citron skal tilsættes.

Lad æblet blive helt mørt inden det blendes og køles af. Serveres koldt.

Pecannødde/kærnemælksbrød

1 ¼ dl. kærnemælk, 1 ¼ dl. cremefraiche 18%, ½ dl. vand
25. gær, ½ spsk. mørk sirup, ½ spsk. salt
100 g. grov hakkede valnødder, 2 spsk. olie
125 g. fuldkorns hvedemel, 300 g. hvedemel.

Kærnemælk og cremefraiche lunes let.

Gæren udrøres i lunkent vand og køres i sammen med fuldkorns hvedemel, sirup, pecannødder og salt. Dejen æltes godt med hvedemel og olie.

Dejen slåes sammen og formes til 2 runde brød på smurt bageplade med papir og hæver til dobbelt størrelse. Pensles med æg og bages i ca. 40 min ved 200 grader

Salat med syrlige agurker

¼ agurk, godt med salt, ½ dl. æbleeddike
8 stk. feldtsalat, ca. 1 dl. finthakket radicchio

Agurken skrælles og indmaden fjernes. Skær den i grove tern og salt den godt, kom den i en frysepose med eddiken og lad den trække i 1 time minimum.

Bland agurken med den skyllede feldtsalat og hakket radicchio.

Til forretten drikker vi Chateau Mirail Fra Gascoigne på Colombard

Lammeculotte bagt med sød abrikos/rosmarin
hertil kantareller i hvidløgs olie med friske urter & parmesan crumble
samt syltede tyttebær & roasted potatoes a part & sennepssauce

Roasted potatoes

3 stk. bage kartofler, 2 spsk. fedt
Salt, peber, 3 kviste frisk timian, 2 spsk. mel.

Kartoflerne skrælles og skæres i 4 tern, kommes i en gryde med som lige dækker med salt. Gryden bringes til kogepunktet og der skrues ned og simre videre i 2 min.

Hæld vandet fra kartoflerne og vend dem let i mel

I mellemtiden varmes fedtet i et ildfast fad i en 200 grader varm ovn.

Kom kartoflerne her i med god plad i mellem og kom den i ovnen, tag fadet ud hver 5. min og ryst dem lidt rundt. De er færdige når de er gyldne og sprøde

Krydr med salt/peber og frisk timian.

Lammeculotte med sød abrikos/rosmarin

2 stk. lammeculotter
6 stk. tørret abrikoser, 1 kvist rosmarin, 1 spsk. akacie honning.

Rids fedtet på lammet og brun dem af med fedtet ned først, og krydr med salt og peber

Kom dem i et ildfast fad. Hak abrikoserne og lun dem i det overskydende fedt (måske i en ny gryde) med honning og hakket rosmarin, indtil de er møre og mos dem godt med en gaffel og fordel dem udover culotterne, som bages ved 150 grader i ca. 20 min.

Kantareller i hvidløgsolie med friske urter & parmesan crumble

100 g. parmesan
Lidt bred persille/kørvel/brøndkarse i alt ¼ dl. hakket
En god håndfuld kantareller, ½ dl. olie, 1 fed hvidløg

Parmesanen bredes ud på et stykke smurt bagepapir og bages gyldent, køles af og knuses groft. Alle krydderurterne hakkes fint. Kantarellerne tjekkes for jord og andet, de skal skrubes og ikke skylles. Hak hvidløget superfint, eller pres det ned i olien som lunes på en pande lige inden servering. Kom svampe/rosenkål på og rist det hårdt men kort, smag med salt og peber inden det vendes med hakket urter og parmesan crumble inden servering.

Syltede tyttebær

2 dl. eddike, 2 dl. sukker, 100 g. tyttebær
Kog eddiken og sukkeret op og køl det ned, kom tyttebær i og servere dem kolde.

Sennepssauce

¾ l. mørk fond, 2 spsk. grov sennep, 1 løg, 1 gulerod, 2 fed hvidløg, 25 g. smør.

Kog fonden ned med løg/gulerod og hvidløg til ønsket konsistens. Sigt den og kom sennep og smør i, lad det simre under omrøring. Smages med salt og peber.