

Confiteret Laks på æble/fennikel salat

Confiteret laks

Ca. 400 g laksefilet

1 spsk. salt og 1 spsk. sukker, ½ spsk. paprika, 3 dl solsikkeolie

Pil skindet af laksen, hvis der er skind på.

Drys lidt salt/sukker og paprika på begge sider og lad det trække ca. 10 min.

Varm olien op til 80 grader og "kog" laksestykkerne i ca. 12 min. Serveres lun.

Æblesalat

1 lille fennikelknold, 2 æbler, 1 spsk. citronsaft

1/4 romaine, ½ dl. tørrede tranebær, ½ dl valnødder

1 spsk. honning, 1 tsk. sennep, 1 spsk. citronsaft, 3 spsk. olie, salt og peber

Skær fennikel en i super tynde skiver. Skær æblet i fine tern og opbevar dem i vand indtil salaten samles.

Skær salaten i tynde strimler. Bland fennikel, æble, salat og tranebær sammen med citronsaften.

Hak og rist valnødderne let på en tør pande. Bland dem i salaten. Pisk dressingen sammen og vend den passende mængde med salaten.

Beurre Blanc

250 g smør skåret i tern, 1 skalotteløg

2 dl hvidvin, ½ dl hvidvinseddike, Salt, hvid peber

Hak skalotteløgene ganske fint og kom dem i en lille gryde med hvidvin og eddike. Lad det koge ind til der er ca. ½ dl tilbage. Si skalotteløgene fra.

Bring den reducerede væske i kog og tilsæt så det kolde smør lidt af gangen, mens der piskes kraftigt. Når al smørret er brugt op, bringes saucen næsten op til kogepunktet under stadig

piskning, hvorefter den trækkes fra varmen, smages til med salt og peber og serveres omgående.

Til forretten drikker vi

Selleripure

1 knoldselleri, Ca. ½ l sødmælk, 2 skiver bacon, 1 stor spsk. smør, Salt og peber

Skræl sellerien og skær den i mindre stykker. Kog den helt mør i mælken sammen med bacon. Kasser bacon og kom selleristykkerne i en blender. Tilsæt lidt mælk, mens der blendes, til konsistensen er fløjlsblød og behagelig. Brun smørret og kom det i, mens der blendes. Smag til med salt og peber. Varm forsigtigt op inden servering.

Pommes Anna

4 store bagekartofler, 100 g smør, 1 løg, Timian, Salt og peber, 50 g sukker

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver.

Smelt sukkeret ved svag varme til det karamelliserer og kom smørret på.

Læg skiver af kartoffel ovenpå hinanden med finthakket løg og lidt timian samt salt og peber og karamelmassen imellem lagene. Sæt dem i ovnen i ca. 45 minutter. Og tjek om de er møre inden de køles let af. Vend dem ud og varm dem op inden servering.

Andebryst med rosiner

2 stk. andebryster, 1 dl. rødvin, 1 dl. sukker, 1 dl. rosiner.

Rids fedtet på andebrysterne og brun dem af på en tør pande med skindsiden ned først.

Gem fedtet fra panden til senere brug

Kog rødvin/sukker/rosiner godt sammen og blend det. Kom massen over andebrystet og bag brystet ved ca. 100 grader i ca. 45 min – 1 time, indtil kernetemperaturen er 63 grader.

Sauteret rødkål

Ca. 150 g. rødkål, 1 løg, stegefedtet fra anden, ½ dl. mørk balsamico, salt & peber

Snit kålet ultra fint og blanchere det (hurtig opkog, ca. 1 min – hurtig nedkøling, i koldt vand)

Hak løgene groft og sautere dem let på panden med stegefedtet fra anden og kom kålet på, lad det sautere indtil kålet er helt mørt, kom balsamico på og kog det helt ind, krydr med salt og peber inden servering.

Appelsin sauce med creme fraiche

2 dl. portvin, 4 dl. mørk fond, ½ dl. creme fraiche 38%

Salt, peber & saften fra ½ appelsin 20 g. smør, 20 g. mel.

Kog først portvin ind til det halve og tilsæt fonden og gør det samme her.

Smelt smørret i en anden gryde og kom melet på til en smørbolle, jævn portvinsfonden til ønsket konsistens og lad det koge godt igennem.

Smag til med salt og peber samt evt. saft fra andebrysterne inden det sigtes gennem en sigte og saften fra appelsin og creme fraichen røres der i.

Til hovedretten drikker vi.

Kejserinderis

60 g grødris, ½ dl vand, 4 dl sødmælk, ca. 2 cm vanillestang, ½ knivspids salt
1 spsk. appelsinskal, ½ spsk. pistaciekerner usaltede

100 g bær, friske eller frosne brombær, 50 g sukker, 1 dl vand, 2 blade husblas, 1 tom vanillestang

1 dl past. æggeblommer, 100 g flormelis, ¼ vanillestang

5 blade husblas, 1 spsk. appelsinskal, 1 spsk. hakket pistaciekerner, 5 dl piskefløde

Risengrød:

Grødrisene skylles godt i en sigte. De skyllede ris og vand koges kort op.

Vanillestangen halveres på langs og korn skræbes ud med en lille skarp kniv. Vanillekorn, den tomme stang og mælk tilsættes, og det hele koges under låg for svag varme i 20 minutter. Rør indimellem. Tilsæt salt.

Sluk for varmen, men lad gryden med låg stå på det slukkede blus i yderligere 10 minutter. Grøden hældes i en skål, tildækkes og afkøles.

Brombærgelé:

Vanillestangen halveres på den lange led, og vanillekornene skræbes ud med en lille kniv og gemmes til cremen. Tom vanillestang, brombær, sukker og vand koges kort op og skummes af undervejs. Gryden tages af varmen, og brombærerne passerer gennem en sigte uden at presse.

Den klare brombærsaft tilsættes husblasen, der først vrides for vand, og derefter smeltes over vandbad og tilsættes den varme saft, hvor den røres ud. Lad den flydende gelé afkøle nogle minutter.

Den let afkølede, flydende gelé hældes i bunden af patentglas. Geléen afkøles i køleskab, indtil den har sat sig fuldstændigt.

Kejserindecreme:

Husblasen lægges i blød i 1 liter koldt vand i minimum halv time.

Vanillekorn, æggeblommer og flormelis piskes med håndmikser til en tyk "snaps".

Den afkølede risengrød og de hakkede pistaciekerner samt appelsinskal vendes sammen med. Fløden piskes til let skum.

Den udblødte husblas vrides for vand og smeltes over vandbad.

Den godt varme, smeltede husblas hældes op i grød/snaps-blandingen. Pisk godt med et piskeris.

Tilsæt straks efter halvdelen af den letpiskede fløde, mens der piskes.

Til sidst hældes grød/frugt/fløde-blandingen op i den resterende kolde fløde og det hele vendes forsigtigt sammen.

Blandingen fyldes straks op i patent glasene med brombær gele.

Kejserinderisen stilles i køleskab til den har sat sig og er afkølet.

Til desserten drikker vi