

Frisk pillet skalrejer i dildmarinade hertil grillet hvide asparges med parmesan & grove croutons, samt kørvel vinaigrette

Frisk pillet skalrejer i dildmarinade

1 ks. rejer, 3 citron, 1 bdt. dild
2 dl. oliven olie, salt og peber.

Pil rejerne og vend dem med citronsaft og olien, smages til med salt og peber samt plukket dild lige inden servering.

Grillet hvide asparges

50 stk. hvide asparges
250 g. smør, ca. 15 spsk. reven parmesan

Aspargesen skrælles og dampes let i kogende vand i ca. 2 min, køl den ned efter med det samme. Smørret afklares i en gryde ved svag varme, og aspargesen grilles hårdt. Riv parmesanen og drys det over aspargesen ved servering.

Grove croutons

Ca. 50 skiver "daggammelt" brød, olie til stegning

Skær brødet i tynde skiver og bag det i ovnen med lidt olie og havsalt.

Vinaigrette

2 dl. oliven olie, ½ dl. hvidvins eddike, 2 spsk. honning, salt og peber.
1 bdt. kørvel, 3 stk. rødløg, 5 æg, 3 spsk. kapers

Hak kørvel fint, kog, pil og hak æggene, finthakket rødløg og kapers blandes og det kommes i en blanding af olie/eddike og honning.
Smag det til med salt og peber.

Støgt brød

5,25 dl lunt vand, 1 ½ dl creme fraiche
1 pakke gær, 15g salt, 15g sukker
1½ æg, 225 g smeltet smør, ca. 1½kg mel.

Opløs gæren i vandet, tilsæt herefter, creme fraiche, salt, sukker og æg. Smelt smørret og tilsæt det også. Lidt af gangen kommer du melet i. Dejen må gerne være lidt fugtig. Ælt den i ti minutters tid. Lad den hæve til dobbelt størrelse og rul det ud til passende størrelser. Steg det i ca. 2-3 min på en pande med olie.

Perlehønebryst & unghane souffle
Nye små kartofler med persille & udvidet ærte franchise
samt bagte cherry tomater & citron/purløg sauce

Perlehønebryst & unghane souffle

25 stk. perlehøne bryst med skind & ben.

5 stk. unghane bryst, 2 dl. æggehvinder, 4 dl. fløde, ca. 10 kviste timian.

Perlehøne brystet brunes af på skindsiden først og bages ved 180 grader i ca. 15 min.

Unghane brystet skæres i fine tern og blendes rigtigt godt med salt, tilsæt æggehvinderne lidt efter lidt og blend stadig, kom så fløden på indtil en homogen masse, vend det sammen med timian.

Kom massen i subric forme som er smurt og bages i ca. 30 min i vandbad.

Nye små kartofler

Ca. 100 stk. nye små danske kartofler.

1 bdt. persille, lidt smør og salt.

Kartoflerne skrubbes og skylles, herefter koges de møre i ca. 30 min.

Varmes i vand ved servering og vendes med smør/salt og frisk hakket persille.

Ærte/asparges franchise

25 stk. snackgulerødder, 25 stk. perleløg, 1 l. ærter, 25 skiver bacon, 1 spidskål, 25 stk. asparges
5 spsk. honning, 1 citron, salt og peber.

Gulerødderne skrubes og skæres i 3 stykker, bages i ovnen ved 180 grader med honning og saften fra citron skive i ca. 15 min.

Bacon skæres i tern og ristes, perleløg ordnes og halveres, asparges knækkes og hakkes.

Varm det hele på en lun pande med spidskål som det sidste og smag det til med salt og peber.

Bagte cherrytomater

Ca. 50 stk. cherrytomater, 5 stk. lime, 10 spsk. sukker, 5 kvist rosmarin.

Tomaterne halveres og drysses med sukker, saften fra lime, salt, peber og finthakket rosmarin.

Bages herefter i ovnen ved 70 grader indtil de er blevet tørre.

Citron/purløg creme sauce

5 gulerod, 1 hvidløg, 3 løg, 1 fl. hvidvin.

3 l hønsefond, ½ l. fløde, 5 citron, 100 g smør, ca. 2 bdt. hakket purløg, **50 g. smør/50 g mel**

Lav en smørbolle af smeltet smør/mel

Læg grove stykker af gulerod/løg og hvidløg i en gryde og reducer først hvidvinen og senere fonden heri. Når det koger godt kommes lidt af smørbollen i og kog videre indtil det er tykt nok.

Kom salt/peber/fløde og smør i og lad det koge godt sammen og smag til med saften fra 1 citron og finthakket purløg lige inden servering.

Blødende chokolade kage med hindbær parfait samt passionfrugt creme

Passionfrugtcreme

300 g. æg, 185 g. sukker, ½ st. vanille
Ca. 15 passionfrugter, 4 stk. appelsiner
Ca. 300 g. usaltet smør

Æg/sukker og vanillen piskes rigtig godt sammen.

Kog appelsinsaft og passion frugt kødet sammen og legere de to ved svag varme i en stor nok gryde. Når det tyknes (kernerne kommer mod top) tages det fra varmen og iskoldt usaltet smør piskes i. Stilles på køl inden servering.

Hindbær parfait

1 l. fløde
12 stk. æggeblommer
1 dl. flormelis, 7 dl. sukker.
300 g. frosne hindbær, 100 g. sukker, saften fra 1 appelsin.

Kog de frosne hindbær & sukker sammen med saften fra 1 appelsin, blend det godt og sigt det.

Pisk fløden let og stil den på køl.

Pisk æggeblommer/flormelis og sukker stift og så lidt mere.

Vend alle 3 ting forsigtigt sammen inden det kommes i subric forme og fryses.

Blødende chokolade kage.

12 æg, 450 g. sukker
450 g. chokolade, 600 g. smør
300 g. mel, 60 g. kakao

Æg og sukker piskes godt sammen

Smør og chokolade smeltes over vandbad og vendes sammen med æggemassen.

Kakao og mel blandes inden det sigtes i chokolade/æggemassen.

Dejen kommes i forme og bages på Vedelsborg i 13 min v. 180 grader.