

**Syltede laks**

400 g laksefilet uden skind  
 2 dl. eddike, 2 dl. vand  
 1 stang dild, 2 laurbærblade  
 80 g. sukker, 8 sorte peberkorn

Skær laksen i små skiver. Læg laksestykkerne i et fad (ca. 20 x 30 cm), i et lag. Kog eddike, sukker, vand, dild, laurbær, peber sammen i en gryde. Kog den ved svag varme i ca. 5 minutter. Hæld den kogende lage over laksen. Dæk fadet til og stil det i køleskab.

**Rugbrød**

2 dl skårne rugkerner, 3 dl vand  
 2 dl øl, 2,5 dl kærnemælk, ½ dl. mælk  
 1 tsk. fint salt, 10 g. gær  
 2 dl græskarkerner, 1 dl hvedemel, 6 dl rugmel

Kom rugkerner og vand i en gryde og kog op. Lad simre 2-3 minutter under låg. Kom de kogte rugkerner i en skål. Rør øl, kærnemælk, mælk og salt heri. Smuldr gær heri og rør herefter græskarkerner og de to slags mel i.

Rør dejen rigtig godt og længe. Hæld dejen i en smurt form (2,6 l) og glat med en dejskraber. Prik huller i dejen med en gaffel og dæk med film.

Lad brødet hæve i 1½ time, eller på køl i op til 24 timer. Hæver du brødet på køl, skal brødet stå 1 time ved stuetemperatur inden bagning. Bag rugbrødet på nederste rille i en forvarmet ovn ved 200°C (varmluft 175°C) i ca. 1 time og 15 minutter. Tag brødet ud og lad det afkøle helt, før du skærer det i skiver.

**Vinaigrette**

4 spsk. olivenolie, 2 spsk. hvidvinseddike, eller citronsaft  
 1 spsk. honning, 2 tsk. dijon sennep  
 salt, sort peber  
 1 kogt æg, ½ dl. hakket purløg, 1 dl. hakket kørvel, 1 rødøg

Kom alt væsken i en skål og rør det sammen til vinaigretten er ensartet i konsistensen. Hak fyldet og server det blandet.

**Karseolie + Karsemayo**

500 g neutral olie, 1 bakke karse karse  
 2 æggblokker 2 dl karseolie 1 tsk. citronsaft Lidt salt

Karseolien: Blend karsen og lun olien på en blender i 4 minutter. Lad den blendede olie køle ned og sigt den gennem fin, fin sigte. Æggblokker, salt og citronsaft piskes sammen. Olien tilsættes under piskning lidt efter lidt til tyk og cremet konsistens.

### **Lammeculotter**

2 stk. lammeculotter

1 kvist rosmarin, salt og peber

Lammeculotterne ridses og brunes af på en tør pande med fedtsiden ned. Bages i ovnen med hakket rosmarin, salt og peber på ved 100 grader indtil kernetemperaturen er 60 grader.

### **Garniture**

1 porre , 3 bagekartoffel, 10 perleløg

Grønne asparges , Sukkerærter

100 g smør , Salt, olie

Rens porren, og del den ud i blade. Brank det grønne sort i ovnen ved 225 grader, gem det hvide. Lad porreasken køle ned. Skær noisetter (kugler) af kartofflen, fx med et parisienne jern. Kog møre i letsaltet vand. Vend i porreasken inden servering og steg i olie. Pil løgene. Halvér halvdelen, og skil dem ved lamellerne. Skær den anden halvdel i tynde ringe. Tag lidt løgringe fra til crudité(rå). Skyl det hvide fra porren og sukkerærterne. Tag lidt porre fra til crudité (rå). Lun løg, porre, sukkerærter og bælgede grønærter i smør med lidt vand og salt, til de er møre, men stadig til den sprøde side.

### **Crement hvidvins/hummersauce**

12 g. rigtig smør

1½ spsk. Hvedemel, 1½ dl. hvidvin, 2 dl. kraftig hummer fond

3 dl. mælk, salt og frisk kværnet peber

Saften af ½ citron, ca. ½ dl. fløde

Smørret smeltes i en lille gryde, hvorefter det røres til en smørbolle med hvedemelet. Krydr med salt og peber. Derefter tilsættes mælken og halvdelen af hvidvinen. Rør godt rundt.

Lad det koge lidt op, til det begynder at få en tykkere konsistens.

Når det har kogt igennem i 8-10 minutters tid, ved lav temperatur, tilsættes resten af hvidvinen, hummerfond, fløde og citronsaften. Smages til med salt og peber.

### **Rejer i dild**

200 g pillede, kogte rejer

25 g smør, 1 tsk. rosenpaprika

½ dl friskpresset friskpresset citronsaft

½ tsk. sukker, 1½ tsk. groft salt, peber

200 g optøede, frosne ekstrarfine ærter, ½ dl klippet frisk dild, 2 spsk. revet parmesanost

Dup rejerne tørre i køkkenrulle. Lad smørret blive gyldent i en pande. Tilsæt paprika og lad det "stege" i ca. 10 sek. Tilsæt rejerne og steg dem i ca. 10 sek., mens der hele tiden vendes rundt. Tag panden af varmen og tilsæt citronsaft, sukker, salt og peber. Smag til og vend med dild inden servering. Serveres med parmesan.