

Forret :

Tatar af røget laks i sprød kurv

Med urtecreme fraiche og balsamico

Opskrift :

2 dl. Røget laks ca 300 gr.

4 tsk. Kapers.

4 spsk. Rødløg i små tern ca. 1 lille rødløg

1 dl. Go creme fraiche

2 tsk. Hakkede krydderurter efter valg. Kørvel, dild, karse

Skal og saft af 1 øko. Citron.

4 spsk. Go olivenolie

Balsamico glace . el. anden fyldig eddike

Salt og peber.

4 stk. Wonton el. 4 stk. filodej af ca. 4x4 cm.

Fremgangsmåde :

Wonton el. filodej pladerne bages mellem 2 små skåle v. 160 gr. Til de er gyldne. Ca. 5-6 min. Tages ud og stilles koldt.

Laksen hakkes i små tern og blandes med kapers, rødløg, olivenolie og smages til med lidt æble cider eddike( el. anden mild eddike, citronsaft.)

Lakse tatar kommes forsigtig i den sprøde kurv. Omkranses med urte cremefraiche og stænkes med den lagrede eddike.

Kan pyntes op med urtesalat el. små salater vendt med lidt olie og citronsaft

Der kan serveres godt brød til med smør.

## Kalvefilet Italiano

Med høvlede grøntsager bagte tomater og champignon , skysauce og små persille kartofler

### Opskrift:

600 gr. Kalvefilet i 2 aflange bjælker ( få din slagter til at skære dem)

10 bl. Salvie, 2 fed hvidløg

800 gr. Aflange grøntsager efter valg( farvede gulerødder, persillerod, squash, blegselleri osv.)

4 store champignon, 4 spsk revet ost efter valg, gerne en go hård ost.

12 små san marciano el. lign. Tomat

600 gr. Små kartofler

1/2 øko citron.

2 spsk. Smør og olie til stegning

4 dl. Kraftig skysauce

Stegesnor. Og go film til at pakke kød ind i.

Kødet brunes kort af i olie. Derpå lægges blade af salvie, reven citronskal og bindes med snor, så kødet holder formen. Deromkring rulles film stramt omkring. Bages i ovn v. 75-80 gr. de små tomater og de rensede champignons bages sammen med kødet. Når kødet har en kernetemperatur på 56 gr. Ca. 1 ½ til 2 timer. Tages ud og pakkes ud af filmen.

I mellemtiden koges kartoflerne i letsaltet vand til de stadig har bid. de aflange grøntsager høvles med tyndskræller så de ligner båndpasta. Gives et hurtigt opkog (efter farve) i letsaltet vand, kommes i kold vand for stoppe kogningen. De bagte tomater kommes op i svampene og drysses med osten. Bages kort i ovnen v 180 gr. Ca 10 min. Kødet brunes af i olie med grofthakket hvidløg, grøntsagerne vendes i det varme smør i en kasserolle, de kogte kartofler vendes på samme pande kødet har været. Saucen varmes i gryde.

Ved anretningen befries snoren fra kødet og det skæres i mundrette skiver. Lægges på et stk. køkkenrulle.

De smørdampede grøntsager foldes sammen på midten af tallerkenen derpå lægges kødet, svampen lægges ud til højre for kødet og saucen hældes omkring

Fyldig chokolade mousse med marinerede bær og tuilles

4 personer

Chokolade mousse:

200 gr. God chokolade min 56%

4 æggehvider

100 gr. Sukker

3dl let pisket fløde.

Æggehvider piskes med sukker, chokoladen smeltes i vandbad i en skål, deri vendes de piskede æggehvider langsomt for at beholde luft i den, til sidst den piskede fløde, kommes i små forme eller skål og stilles koldt ca 1 time inden servering

Marinerede bær:

150 gr. Skovbær el. lign varmes nænsomt op med 75 gr. Rørsukker og lidt vaniljesukker / vaniljestang til det er opløst, kan evt jævnes med maizena

Tuilles:

50 gr. Blødt smør

50 gr. Sukker

50 gr. Mel

50 gr. Æggehvide.

Smør og sukker piskes sammen, blandes med mel og til sidst æggehvide

Smøres ud på bagepapir eller bedst bagemåtte, bages 5-10 min. v/ 200 gr. Til de er gyldne