

Braiseret spoleben med panko rasp

4 spoleben, 2 spsk. rapsolie, salt og peber
 4 skalotteløg, 2 æbler, ¼ savojkål
 2 kviste timian, 2 fed hvidløg
 ½ øl, ½ dl æbleeddike
 ½ liter hønsefond, evt. lidt sukker
 ¼ bundt bredbladet persille, 2 dl. panko rasp

Kom spolebenene i en stor gryde, og brun dem grundigt på alle sider i lidt rapsolie, og krydr med salt og peber. Skær skalotteløgene i halve, æblerne i kvarte, og savojkålen i grove stykker. Når benene er brunet, så tilsæt timian, hele fed hvidløg, skalotteløg, æbler og savojkål, og lad det brune med i yderligere 1 min. Tilsæt herefter øl, eddike og vand/bouillon, lad det koge op, og skum så af for urenheder. Læg låg på gryden, og sæt så gryden i en 150° varm ovn, og lad spolebenene braisere i ca. 1½-2 timer. Vend benene rundt nogle gange under braiseretiden, så de bliver flot glaserede på alle sider. Tag gryden ud af ovnen, og smag skyen til med salt, peber og evt. lidt eddike og sukker.. Spolebenene vendes med ristet panko rasp med persille lige inden servering

Patatas Bravas

2 bagekartofler
 Olivenolie + andefedt til stegning, 1 mellemstort løg
 2 stor tsk. mild paprika, 1/2 tsk. hvid peber
 4 store spsk. olivenolie, 50 g mel 2 1/2 dl hønsefond, salt efter smag

Hak løget fint og sauté det i olivenolie i en lille gryde til det er gennemsigtigt. Tilsæt hvid peber, og paprika. Lad det stege under omrøring et øjeblik. Tilsæt melet og lad det bage af. Tilsæt hønsefonden mens der piskes. Lad saucen koge igennem for svag varme i nogle minutter. Blend den jævn med en stavblender og smag den til med salt. Bagekartoflerne skrælles og skæres i mellemstore firkanter. Kog dem i saltet vand til de er omtrent møre og hæld vandet fra. Lad dem køle af. Steg dem derpå gyldne og sprøde i olivenolie & andefedt på en pande.

Grillet peber/tomat salat

1 stk. rød peber, 1 stk. gul peber, 1 stk. chilifrugter
 3 stk. blommetomater, 1 håndfuld rucola
 1 stk. forårsløg, 1 stk. usprøjtede citroner
 1 stk. mozarella, ¼ bundt frisk basilikum, 4 spsk. koldpresset jomfruolivenolie
 1 spsk. balsamicoeddike, 1 stk. citron, 1 spsk. ahornsirup, 1 fed hvidløg, Salt og peber

Peberfrugter og chilifrugter halveres og renses for kerner hvorefter skindsiden grilles under grillelementet i ovnen til de er helt sorte. Derefter lægges peber- og chilifrugter i en frysepose hvor de køler af. Skindet flås af de afkølede peber- og chilifrugter. Peberfrugterne skæres i strimler og chilifrugterne hakkes fint hvorefter begge dele blandes i salaten. Alle ingredienserne til dressingen piskes sammen og dressingen fordeles over salaten. Til sidst drysses der med rigelige mængder frisk basilikum.

Crème Brûlée

½ vaniljestang, 100 g. sukker, 140 g. pasteuriserede æggeblommer, 6½ dl. piskefløde

Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene med en lidt af sukkeret så kornene skilles ad. Rør vaniljesukker, sukker & æggeblommer godt sammen. Kom piskefløden & den tomme vaniljestang op i en gryde og opvarm den til 90 grader (brug et termometer). Tag gryden af varmen og læg 4 portions-skåle i fryseren.

Tilsæt den varme piskefløde lidt ad gangen op i æggeblandingen, mens der piskes, således at fløden legerer blommerne let. Hæld den lune æggeblanding tilbage i gryden og sæt den over middelvarme, mens der igen piskes konstant. Stop når legeringen er præcis 80 grader & tag gryden væk fra varmen. Lad legeringen afkøle ½ times tid ved stuetemperatur og tag derefter de frosne portions-skåle ud af fryseren. Skum det øverste skum af, rør legeringen forsigtigt igennem for at fordele vaniljekornene og kom så legeringen op i små ildfaste, frosne skåle.

Spred skålene ud på en bageplade så de står med afstand til hinanden. Bag dem i en 100 grader varm ovn i ca. 25-35 minutter - eller til cremen har sat sig. Afkøles helt i køleskab. Drysses med et ultra tyndt lag sukker. Sukkeret karamelliseres hurtigt med en brænder.

Romkugler

200 g. kagerester

2 spsk. marmelade ½ tsk. vaniljesukker, 1 store spsk. kakao, 1 spsk. romessens

50 g smeltet chokolade, ½ spsk piskefløde, Kokosmel til pynt

Smuldre kagen i en blender eller foodprocessor. Kom kagesmuldret over i en skål. Tilsæt marmeladen, vaniljesukker, kakao og romessens. Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over et vandbad. Tilføj den smeltede chokolade og fløden. Rør ingredienserne sammen, så dejen bliver fast og let at forme. Tril kuglerne til en passende størrelse og rul dem i ristet kokosmel.

Blåbær kompot

1 bakke blåbær, 1 spsk. honning, 1 tsk. kanel, 1 tsk. ingefær

Riv ingefær fint. Alle ingredienser på nær halvdelen af blåbær hældes i en gryde og varmes langsomt op under svag varme. Lad bærrene koge let op til det bliver samme konsistens som syltetøj. Den sidste bakke blåbær blandes i den varme coulis lige inden servering så der bliver flere konsistenser.

Ananas Carpaccio

½ stk. ananas, 50 g sukker

½ dl vand, 1 tsk. vanille essense, ¼ stk. rød, mild chili

Chilien halveres skæres i tynde strimler og udblødes i koldt vand 1 times tid. Vanille essens, sukker, 1 dl. vand koges op nogle minutter. Gryden tages af varmen og afkøles let.

Skræl ananassen og skær den i ultra tynde, men hele skiver. Udstik stokken i hver skive. Skiverne lægges i et dybt fad og den afkølede lage hældes over ananasskiverne med chili.