

# Braiseret svinekæber i egen sauce hertil røget kartoffel mousse samt bagte rødder & naanbrød

## Røget kartoffelmos:

8 nye store kartofler med skræl, 50 g. smør  
1 dl. piskefløde, Salt & peber, 1 spsk. purløg hakket

De små kartofler koges møre og ryges på bøgeflis ca. 5 min. Herefter moses de med en gaffel (ikke for fint) og blandes med smør og fløde og smages til med salt/peber og hakket purløg. Mosen fyldes i smurte portionsskåle og bages i ovnen ved 150 grader i ca. 10 min.

## Braiseret Svinekæber i egen sauce

8 stk. svinekæber, salt og peber  
15 g smør, 1/8 selleri, 1 gulerod, 1 løg, 1 tomat  
2 dl mørkt øl, 2 dl. rødvin, 2 dl. mørk fond, ca. 25 g. smør.

Dup kæbeklumperne tørre med køkkenrulle efter de er ordnet for sener. Krydr med salt og peber. Brun kødet på alle sider, 3-4 minutter i alt på en pande. Brun selleri, gulerod og løg i grove tern i gryden, tilsæt tomaten skåret i kvarte, de brunede kæber og Øl/Rødvin og fond. Skru ned til svag varme og kog under låg i 1½-1½ time til kødet er mørt. Tag kødet op. Kog væsken ind til der er ca. 2½ dl tilbage. Sigt det og tilsæt smør til at afrunde sauce.

## Naanbrød

30 g gær, 2½ dl lunkent vand, 4 spsk. græsk yoghurt 10 %  
2 spsk. olie, 2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 450 g hvedemel  
4 spsk. olie, havsalt, 5 stilke rosmarin, skåret i mindre stykker

Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt yoghurt, olie, salt og sukker, og rør godt. Kom hvedemelet i, lidt ad gangen, til du har en glat dej. Stil dejen lunt, og smør overfladen af dejen med lidt olie. Lad dejen hæve i ca. 1 time. Ælt dejen godt igennem på et meldrysset bord. Rul den ud med en kagerulle til et stort, fladt brød. Læg brødet på en plade med bagepapir; pensl godt med olie, drys med havsalt og rosmarinkviste, og bag det øverst i ovnen ved 225° i ca. 10-12 minutter, til det er flot gyldent.

## Bagte rodfrugter:

2 gulerødder, 1 pastinakker, 3 stk. jordskokker  
2 spsk. olivenolie  
2 fed hvidløg, finthakket, salt og peber  
1 tsk. revet citronskal, lidt citronsaft, lidt finthakket frisk chili

Skræl rodfrugterne og skær dem i grove stykker. Læg dem på en bageplade med bagepapir – kom olivenolie på og krydr med hvidløg, salt og peber. Rodfrugterne skal bage ca. 35 min til de er møre. Krydr de færdigbagte rodfrugter med revet citronskal, citronsaft og lidt frisk hakket chili.

Til hovedretten drikker i Parador, Navarra –Spanien på Tempranillo

## Pære Belle Helene

### Syltet pære

¼ stk. vaniljestang, 250 g. sukker, 4 dl. vand, 1 dl. hvidvin  
Saft af en citron, 2 stk. stor pære

Vaniljestangen flækkes på den lange led og vaniljekornene skrubes ud med en lille kniv. Kornene mases sammen med en anelse af sukkeret, således at kornene skilles ad. Vaniljesukker, sukker, vand og citronsaft kommes op i en lille kasserolle. Pæreren skrælles. Behold gerne stilken på. Den skrællede pære koges mør i lagen ( ca. ½ time) under låg og afkøles helt mens den stadig ligger i lagen.

### Vanilleparfait med lady fingers

1 cm. vaniljestang, 1/2 dl. pastauriserede æggeblommer  
80 g. sukker, 2,5 dl. piskefløde  
Lidt lage fra den syltede pære, 2 stk. ladyfingers.

Vaniljestangen flækkes og kornene skrubes ud med en lille kniv. Kornene mases sammen med en anelse af sukkeret på bordet med kniven således at kornene skilles ad. Pisk vaniljesukker, sukker og æggeblommer til en tyk, hvid æggesnaps. Pisk i en anden skål piskefløden til let flødeskum. Vend de 2 ting nænsomt sammen. Tilsæt ligeledes den udskårede syltede pære, og vend det hele nænsomt sammen til en ensartet iscreme. Fyld iscremen halvt op i de 4 forme. Halvér de 2 "ladyfingers" så der i alt er 4 halve, dyp dem i lidt af lagen som pærene er kogte i og gerne afkølet, kom dem i isen og stil det på frost asap.

### Chokoladesauce:

100g. mørk chokolade  
3/4 dl. letmælk  
3/4 dl. piskefløde

Chokoladen hakkes fint og kommes i en lidt stor skål. Mælk og fløde opvarmes til ca.80 grader og gryden tages af varmen. Hæld halvdelen af den varme mælke-fløde over den hakkede chokolade og rør godt med en grydeske til chokoladen begynder at smelte og bliver blank. Tilsæt resten af den varme mælke-fløde, og rør til saucen er blank og homogén. Tildæk saucen med husholdningsfilm direkte ovenpå saucen, så der ikke dannes kondens. Opbevar saucen i køleskab indtil anretningen. Lun den en anelse ved anretningen, hvis det er nødvendigt.

**Til desserten drikker i Beerenauslese, Schmitt Söhne, Riesling.**