

Confiteret svinebryst

1 kg. Svinebryst, smags neutral olie til det dækker, 1 hel hvidløg
Sennepsfrø, korianderfrø, enebær, laurbærblade og peberkorn (en smule af hvert)

Svinebrystet gnides godt ind i salt og koges i olie med krydderurter og hvidløg. I ca. 2 timer i ovnen ved 200 g. Køles en smule og skæres i skiver som ristes ved servering.

Æble/calvados sauce

1 l. mørk fond, 1 dl. calvados, 2 store madæbler, 1 løg
25 g. smør, salt, peber.

Æbler skæres i grove chunks inkl. kernehus, og lunes i en gryde med løg.
Kom calvados på og lad alkoholen fordampe, på med fonden og kog det til ønsket konsistens.
Smag til med salt og peber inden det sigtes og koges blank med smør.

Reven kartoffel med trøffel/gedeost/rosmarin

3 stk. bagekartoffel
3 stk. frisk gedeost (cremet) 1 spsk. trøffelpaste.
2 kviste rosmarin, ¾ dl. æggeblommer, salt og peber.

Kartoflen skrælles og koges hel uden salt. Køl kartoflen helt af og riv den på et rivejern. Bland massen med æggeblomme, hakket rosmarin, trøffelpaste, frisk gedeost, salt og peber. Vendes godt sammen og kommes i smurte forme. Bages i ca. 15 min ved 180 grader til det bliver gyldent.

Brændt & dampet fennikel

1 stk. fennikel, 25 g. smør
½ dl. hvidvin, salt og peber.

Fennikel skæres i ¼ og brændes på en tør pande til siderne bliver sorte. På med smør og hvid vin og låg henover så det damper færdig i ca. 10 min. (skal gøres tæt på servering). Krydres med salt og peber.

Gulerodspure

2 stk. gulerødder, 1 dl. fløde, 10 g. smør

Kog gulerødderne i vand til de er møre og blend dem med lidt af vandet og fløden tilsættes til den ønskede cremede konsistens opnås, til sidst blendes smør med og det smages med salt og peber inden det sigtes.

Kokos marenges

2 æggehvider / 60 g æggehvide (behøver ikke at være pasteuriserede)
120 g sukker, 100 g kokos

Tænd ovnen på 150°C. Pisk æggehvider og sukker helt stift. Rist kokos på en tør pande og lad det køle let af og vend det i med en dejskraber. Kom det i en sprøjtepose og fyld forme ud på en smurt plade med bagepapir. Bag til de er let brune, ca. 15-20 min. og skru ovnen ned til 125°C og bag til marengsene kan løftes af pladen, ca. 5-7 min

Det er vigtigt de bliver bagt længe nok til at være lysebrune udenpå for den maksimale kokossmag, men ikke bagt for længe så de mister det "chewy" i midten.

Grillet ananas med citrus

½ ananas (det korte led), 1 spsk. Vanilje ekstrat.
150 g rørsukker, 100 g. sukker, 1 ¼ dl vand, 1 ¼ dl. spiritus, 3 stjerneanis

Skræl ananas og skær det i 8 skiver, fjern stokken. Kog de resterende ingredienser i en gryde og lad sukkerlagen simre i et par minutter. Grill ananasstykkerne på en grillpande, så de får et flot mønster. Læg derefter ananasstykkerne i sukkerlagen, tag gryden af blusset og stil den til afkøling på køkkenbordet. Opbevar på køl.

Hvidchokolade ganache

100 g hvid chokolade
0,33 l fløde, 1 blad husblas, 1 stk. lime

Læg husblas i en skål med kold vand i ca. 15 min. Varm fløden i en gryde til ca. 80 grader. Mens fløden køler lidt, hakkes den hvide chokolade. Hæld i første omgang halvdelen af den varme fløde over chokolade, rør, tilsæt derefter resten af fløden. Vrid husblasen for vand og kom den straks i chokoladen. Ganachen sættes i fryseren til den er afkølet. Herefter. i en sprøjte pose og sprøjtes ud til servering.

Saltede valnødder

100 g valnødder, 60 g salt, 2,5 dl kogt vand

Tænd ovnen på ca. 150 grader. Opløs salt i det kogte vand Hæld nødderne over i vandet og lad dem trække i 20 minutter mindst. Fordel til sidst nødderne på en beklædt bageplade og bag i ovnen i ca. 20 minutter.

Sticky toffee

50 g smør, 75 g muscovadosukker, 25 g rørsukker
150 g mørk sirup, 1,5 dl fløde

Smørret, siruppen og de to slags sukker kommes i en gryde og varmes op, til sukkeret er smeltet. Kom fløden i og lad det koge op. Denne sovs må godt være lun, når den serveres.