

Bouillabaise

10-12 stk. scambi rejer med skal
 3 forskellige hele fisk
 2 alm. løg, 3 stænger bladselleri, 1 fennikel
 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
 1 l god fiskefond, 2 dl hvidvin
 0,4 g safran
 ½ ds flåede tomater af de små, 2 fed finthakkede hvidløg
 saft og fintrevet skal af 1 appelsin, salt, peber

Fiskefond

2 gulerødder, ¼ porre, ¼ selleri
 2 laurbærblade, ca. 10 hele peberkorn og ca. 1 l. vand pr. 300 g. ben

Pil og skyl scambi rejerne. Udben fisken og skær fileterne i passende størrelser. Ben/skrog koges der fond på med urterne, peber og laurbærbladene i ca. 20 min. skum fonden og sigt det gerne igennem klæde.

Hak løgene. Skær bladsellerien i skiver. Rens fenniklen, og skær den i tern. Svits grøntsagerne i olivenolie, uden at de tager særlig farve. Tilsæt fiskefonden, hvidvin, safran, tomat og hvidløg. Kog suppen ca. 10 min. Tilsæt appelsinsaft- og skal, fisk og rejer. Lad kun suppen småkoge et par min. Server straks.

Rouille

1 rød peber, 1 rød chili
 5 fed hvidløg, 1 mellemstor bagekartoffel, 1/2 sp.sk havsalt
 5-6 safran tråde 1 æggeblomme, Ca 1,5 dl god oliven olie

Kartofflen koges med skræl til den er mør.

Skær peberfrugten i 1/4. Fjern frø og indmad. Blancher (hurtig opkog, hurtig nedkøl) peberfrugt og fjern skindet. Skæres i mindre stykker. Skær chili i halv og rens den. Er skindet meget sejt blancheres den også og skindet fjernes. Chili skæres i små stykker.

Pil hvidløget og skær i mindre stykker. Peberfrugt, safran, chili, salt og hvidløg moses til lind masse i en morter. (en blender kan bruges hvis man ikke har en morter) når massen er rørt tilsættes kartofflen. Massen hældes over i en ny større skål. Tilsættes æggeblommen Og derefter blandes olivenolien forsigtigt i, så det ikke skiller.

Løgbrød

¼ l. vand, ¼ l. kærnemælk, ¼ håndfuld salt, ½ pk. gær.
 1 stort løg, 1 spsk. brun farin, 15 g. smør
 ¼ grahamsmel, ¾ hvedemel (til en god brød konsistens;-)

Løget skæres i grove chunks og brunes i smørret med brun farin og det blendes til en pure. Køles let inden det blandes i dejen.

Gær udrøres i lunt vand, tilsæt kærnemælken, salt og løgpureen. Rør melet i og gerne med hænderne, så mærker man bedre konsistensen.

Chokolademousse (laves som noget af det første)

150 g. sukker
6 æggehvider
300 g. mørk chokolade
½ l. fløde

Pisk sukker og æggehvider stive så de kan vendes på hovedet uden at falde ud.
Smelt chokoladen over vandbad og vend det i æg/sukker massen. Pisk fløden let og vend det i chokolade massen og kom det i portions skåle på frost i ca. 30 min og resten af tiden på køl.

Romsyltede brombær

450 g frost brombær
1 dl vand, ½ lime
1 tsk. vanilje essens
150 g rørsukker, 2 spsk. sirup
1 dl brun rom

Kog vandet op i en gryde, tilsæt lime i både, vanilje essensen, sukker og sirup og kog under låg i 5 min. Tilsæt brombærrene, lad det koge op og tag gryden af varmen. Rør rommen i og køles inden servering.

Krystalliseret hvidchokolade

100 g. hvidchokolade
100 g. vand
100 g. sukker

Vand og sukker koges op til ca. 136 grader, eller til det er meget varmt ☺, hæld det over chokoladen og rør kraftigt rundt indtil det begynder at krystallisere og køl det af inden servering.