

**Citronsennepsauce**

1 gulerod, 1 løg, 2 fed hvidløg, 100 g. knoldselleri,  
1,5 dl. rødvin, 1 kvist timian, 6 dl. mørk fond, 25 g. smør  
1 citron, 1 dl. sukker, 2 spsk. vand, 2 spsk. sennepspulver

Skær citronen i ½ cm tykkelser og kog dem med sukker og lidt vand indtil væden er sirupskonsistens. Rør sennepspulveret i vand og tilsæt det til siruppen som stilles køligt inden servering.

Skræl og ordn grøntsagerne, rist dem let i en større gryde. Kog rødvinen ned til det halve og tilsæt fonden, som reduceres til ønsket konsistens. Smag til med salt og peber, smør og citronsenneppen.

**Krondyrfilet**

½ krondyrfilet, lidt olie, salt, peber.

Fileten ordnes og brunes af i stegeolie og bages i ovnen ved 100 grader til kernetemperaturen er 58 grader. Lad den hvile let inden der skæres skiver på ca. 1 cm.

**Græskar som pure & syltede**

1 hokaido græskar, 1dl. eddike, 100 g. sukker, 1 laurbærblad, 10 sorte peberkorn  
1½ dl. olivenolie, havsalt, 1 fed hvidløg, 50 g. parmesan.

Skær ¼ af hokaidoen i fine tern ½ x ½ cm og drys med lidt salt, lad dem hvile i 1 time i en sigte. Kog en lage af eddike, sukker, peberkorn, laurbærblad og tilsæt græskartern. Kog i 5 min og afkøl ternene i lagen på køl.

Skær resten af hokaidoen i grove stykker uden skal og læg dem i et fad med olivenolie, hvidløg og lidt salt. Tildæk fadet med stanniol og bag det i ovnen i en time ved 180 grader. Indtil græskaret er mørt. Blend græskaret med parmesan og olivenolie, hold den lùn til servering.

**Rødbede-chips**

1 stk. rødbede, stegeolie, salt

Skræl rødbeden, skær den i millimeter-tynde skiver på et mandolinjern. Steg dem i olie. Når de ikke rigtigt syder mere, så er de klar. Drys med salt.

**Bagt rodfrugt-mousse med peberrod.**

2 stk kartofler, 3 stk. jordskokker, 100 g. selleri.  
50 g. smør, 1 tsk. revet peberrod, salt og peber.

Skræl og kog rodfrugterne og skær det i grove tern. Smelt smørret og tilsæt rodfrugterne, mos det godt med en gaffel. Smag med salt, peber og peberrod, kom det i en form og bag det gyldent.

### **Bagt multe med nøddepesto**

2 stk. multe filet som skæres i 4

En stor håndfuld hasselnødder, 1 dl olivenolie, Et stort bundt persille

En humpel parmesan, Salt og peber

Rist en stor håndfuld hasselnødder på en tør pande, til hinden begynder at falde af. Køl dem ned og "rul" dem i et viskestykke, til hinden er helt faldet af. Blend nødder sammen med olivenolie, persille, parmesan, salt og peber. Det må gerne være en grov pesto. Smør den over multe fileten i tykt lag og bag den ved 100 grader til fisken er færdig ( ca. 15-20 min )

### **Karl johan remoulade**

150 g Kantareller

2 æggeblommer, Ca. 4 dl. Vindrukerneolie, 1 tsk. dijonsennep

1 spsk. sherryvinaigre, 2 spsk. finthakkede svampe

½ syrligt æble i bittesmå tern, 1 spsk. finthakkede cornichoner

1 spsk. finthakkede kapers, 1 spsk. hakket esdragon, 2 spsk. karse, Citron, Salt og peber

Kom Kantarellerne i olien og lun det let. Den må endelig ikke koge. Efter ca. 25 min. tages gryden fra varmen. Lad olien med svampene køle af sæt det hele i køleskabet til de er kolde. Derpå sies svampene fra, hakkes fint og sættes til side. Æggeblommerne piskes super godt med sennep, sherryvinaigre, salt og peber og tilsættes svampeolien lidt efter lidt.

Skulle svampene have afgivet lidt væske til olien, skal den ikke med. Når mayonnaisen er fast, tilsættes finthakkede svampe, cornichoner, kapers, æbletern, esdragon og karse, og der smages til med salt, peber og citronsaft.

### **Sødligt anisbrød**

25 g. gær, ¼ dl. mørk sirup, 2, 5 dl. vand

1 spsk. olie, 1 tsk. salt, 2 tsk. stjerneanis revet, 0,75 dl. groft rugmel, 6 dl. fuldkornshvedemel.

Rør gær, sirup, vand, olie, og anis sammen i en skål. Tilsæt rugmel og næsten alt af hvedemelet, gem lidt. Ælt det sammen i ca. 5 min. Lad den hæve i ca. 30 min.

Del dejen i 4 stykker og form dem som runde brød på en bageplade med bagepapir. Hæves igen i ca. 30 min. Pensl brødet med vand og kværn sort peber over. Bag det i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min. Lad det køle inden servering.

### **Lidt salat**

Frissesalat, sherry eddike, salt & friske bær.

Salaten skylles og inden servering vendes det med eddiken og lidt salt, blandes det med bær og pyntes over retten.