

**KAVIARRAND MED REJER**

6-8 personer  
 2 glas rød kaviar  
 4 hårdkogte æg  
 ¼ revet løg  
 2 spsk mayonnaise  
 ½ bundt finthakket dild.  
 100 g rejer  
 Saft af ½ citron  
 Salt, peber  
 2½ dl cremefraiche  
 5 blade husblas  
 PYNT

Rejer, asparges, hårdkogte æg  
 Citronskiver, dild, flute

**FLÆSKESTEG**

6-8 personer  
 1½ kg kam med svær  
 salt

laurbærblade  
 ca 5 dl vand

**TILBEHØR**

kogte kartofler  
 brunede kartofler  
 rødkål, ribsgele  
 æbler, svesker

**BRUNEDE KARTOFLER**

1 kg små kartofler  
 1 dl sukker  
 25 g smør

**RØDKÅL**

1 rødkål  
 ½ liter eddike  
 350 sukker  
 2 dl sød saft

**DAMPEDE ÆBLER**

4 æbler  
 sukker  
 1 citron  
 Ribsgele  
 Svesker

**MANDEL-FROMAGE**

6 personer  
 100 g mandler  
 6 blade husblas  
 6 æggeblommer  
 1 dl rom  
 4 spsk sukker  
 ½ liter piskefløde  
 2-3 spsk mandelflager  
 JORDBÆRSOVS  
 500 g jordbær  
 1dl sukker  
 1 spsk vaniljesukker  
 1 dl vand  
 saft af ½ citron  
 1 tsk maizena udrørt i lidt vand.

Sæt husblasen i blød i rigeligt koldt vand.

Hæld kaviaren i en skål og hak æggene. Bland kaviar, hakket æg, revet løg, hakket dild, salt, peber og cremefraiche.

Smelt husblasen i citronsaft og rør det i blandingen. Vend de optøede afdryppede rejer i.

Hæld blandingen i en form og stil den køligt et par timer. Vend randen ud på et fad og pynt med hårdkogte æg i både, rejer, asparges, citronskiver og dild.

Server flute til.

Rids sværen uden at skære ned i kødet med ½ cm mellemrum. Gnid sværen med salt og stik laurbærblade ned mellem sværene. Læg stegen i bradepanden. Der skal vand i bradepanden. Sværen skal ligge vandret, hvis ikke lægges et stykke folie under.

Steg stegen ved 180 grader i ca.1 time og 15 minutter. Hæld stegeskyen fra til sovs og steg videre ved 300 grader eller grill til sværen er sprød. Bring stegeskyen i kog og jævn sovsen med meljævning. Smag til med ribsgele og evt lidt vand fra sveskerne og lidt piskefløde.

Kartoflerne koges, pilles og afkøles. Sukkeret smeltes på en pande ved middel varme. Tilsæt smør og straks efter kartofler som er skyllede i koldt vand. Omrøres til de er brune.

Rødkålen snittes meget fint og dampes under låg i eddike ca 1 time. Tilsæt sukker og saft, lad det koge med ca 20 minutter

Æblerne skrælles, deles i halve og kærnehuset fjernes. Tilbered en sukkerlage af sukker og vand og citronsaft som koges. Kog æblerne i sukkerlagen og giv det et opkog. Sluk for varmen og lad æblerne stå i lagen. De kogte æbler tages forsigtigt op og afkøles. Ved serveringen fyldes hullet med ribsgele. Sveskerne lægges i blød. Kan evt gives et kort opkog.

Skold, smut og hak mandlerne groft. Udblød husblasen i koldt vand. Pisk æggeblommer tykt og skummende. Pisk fløden til skum. Smelt husblasen i ca 4 spsk vand i en gryde. Pisk den smeltede husblas i æggemassen. Når det begynder at stivne vendes flødeskum og mandler i. Hæld fromagen i en skål og lad det stivne i køleskab. Rist mandelflagerne på en tør pande og drys dem over fromagen.

**JORDBÆRSOVS:**

Sukker, jordbær, vaniljesukker, vand og saft fra ½ citron koges i en gryde til jordbærrerne er møre. Jævnes meget lidt med maizena (det er ikke sikkert det hele skal bruges) Jordbærmassen blendes og sigtes og afkøles helt. Server til fromagen.