**Græskarsuppe**

6 personer

30 g Smør

900 g Uskrællede Hokkaido græskar i grove stykker

300 g Groft hakkede gulerødder og/eller porrer

3 Groft hakkede løg

5 Groft hakkede fed hvidløg

3 tsk Hakket rød chilipeber

3 spsk. Tomatpuré

1,5 liter Grøntsagsbouillon

1,5 dl Piskefløde

3 tsk Groft salt

Groft kværnet peber

Pynt

1,5 Rødt æble i små tern

1,5 dl Ristede græskarkerner

6 spsk. Piskefløde

Lad smørret smelte i en gryde og svits græskar, gulerod/porre, løg og chili i ca. 2 min.

Tilsæt tomatpuré og steg yderligere ca. 1 min.

Kom grøntsagsbouillon i og lad det koge i ca. 25 min. til græskar og gulerod er møre.

Tilsæt fløde og blend græskarsuppen til en jævn konsistens.

Smag til.

Anret suppen med æbler, græskarkerner, fløde og frisk timian.

Server suppen rygende varm

**Lammemørbrad og perlespeltsalat**

6 personer

Lammemørbrader

1,5 spsk. Olivenolie

2 Store fed hvidløg

750 g Afpudsede lammemørbrader

1 tsk Groft salt

Friskkværnet peber

Lad imens olien blive varm i en pande og tilsæt hvidløget.

Drys mørbraderne med salt og peber og steg dem på alle sider (ca. 5 min. i alt).

Bland resten af persillen med citronskal.

Tag mørbraderne op af panden og rul dem i krydderblandingen.

Skær hver mørbrad i 3-4 stykker og server straks sammen med den lune perlespeltsalat.

Perlespeltsalat

240 g Perlespelt (ca. 3 dl)

3 dl Vand

1,5 tsk Groft salt

1,5 dl Finthakket persille

75 g Hakket rucolasalat

4 dl Kerner fra granatæble

(1 stort granatæble)

1,5 Grøn peberfrugt i små tern

1,5 Stort knust fed hvidløg

1,5 spsk. Friskpresset citronsaft

1,5 spsk. Akaciehonning

1,5 spsk. Olivenolie

1 tsk Groft salt

Friskkværnet peber

225 g Brie

Skyl perlespelten godt og kom den i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog spelten ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 15 min.

Tag gryden af varmen og lad spelten trække, stadig under låg, i ca. 12 min. Hæld eventuelt overskydende vand fra.

Tag ½ dl persille fra til kødet. Vend resten af persillen, rucola og de øvrige ingredienser (bortset fra osten) sammen med perlespelten. Smag til.

Skær osten i bidder og stik dem ned i den lune perlespeltsalat.

Er du glad for mad, der smager af lidt mere kan tilsætte fx sambal oelek til perlespeltsalaten

**Gateau Marcel**

1 kage

250 g Smør, evt. usaltet

250 g mørk chokolade Grofthakket

9 Æggehvider (ca. 2 dl)

250 g Sukker

7 Æggeblommer (ca. 1½ dl)

Pynt

Citronmelisseblade

Chokoladespåner

Lad smør og chokolade smelte i en gryde ved svag varme og under omrøring.

Fjern gryden fra varmen og lad chokoladeblandingen køle let af.

Pisk æggehviderne stive.

Tilsæt halvdelen af sukkeret lidt ad gangen og pisk i ca. 3 min. til marengsblandingen bliver sej og skinnende - anvend fx en håndmixer.

Pisk æggeblommer og resten af sukkeret til en luftig æggesnaps.

Vend forsigtigt den afkølede chokoladeblanding i æggesnapsen og vend det hele sammen med marengsblandingen.

Spænd et stykke bagepapir fast mellem ringen og bunden af en springform (ca. 22 cm i diameter) - smør siderne og drys med sukker.

Fordel 2/3 af dejen jævnt i springformen og bag kagen midt i ovnen.

Ca. 35 min. ved 175° - traditionel ovn.

Kagen må gerne være en anelse under bagt, når den tages ud af ovnen.

Stil resten af dejen tildækket i køleskabet.

Lad kagen køle helt af i formen på en bagerist.

Fordel resten af chokoladeblandingen på den kolde kage, pynt med citronmelisseblade og chokoladespåner og server.