

## **POULET MARENGO v/ Ejler Jørgensen**

Slaget ved Marengo den 14. juni 1800 gav navnet til denne ret. Ikke fordi den ligner en slagmark, men fordi det var den ret, Napoleon fik serveret den dag. General Bonaparte, som han jo hed dengang, spiste altid først efter slaget. Da østrigerne tog flugten, kaldte han på sin schweiziske kok, Monsieur Dunant, og bad ham lave noget godt.

Feltkøkkenerne lå langt bag første linie, og alt hvad den stakkels køkkenchef kunne skaffe fra de nærmeste bøndergårde, var en kylling, to æg, fire tomater, nogle oliven, champignons, 6 scampi/krebs, et hvidløg og en kasserolle.

Kyllingen blev stegt i olie, dryppet med hvidvin og kogt ned, tomaterne blev smidt i - De kan roligt tilføje lidt tomatpurée - champignons, oliven, nogle store rejer eller jomfruhaler, vand eller suppe, ristede crouton'er (franskbrød ristet i smør) sprøjtet med hvidløg (en hvidløgssprøjte *må* De ha' - thi hellere sprøjte med hvidløg til allersidst; kommer de i for tidligt, forsvinder duften), 2 friture-stegte æg, og gør så som første-konsulen gjorde: han tømte sin feltflaske med cognac ud over det hele.

Og jeg er overbevist om, at De vil sige det samme som han: "Sådan vil jeg serveres efter hver bataille." Derfor behøver De jo ikke nødvendigvis at have haft nogen. Men retten er fremragende.

## KALV/OKSE/SVINE/KYLLING SAUTÉ MARENGO (320)

(Kalvekød braiseret i sky med hvidvin, løg, hvidløg og tomatpuré, serveret i sauce af fonden, tilsat ristede champignons og hakket persille. à part smørristede, hjerteformede brødcroûtons med æg frits.)

*8 couverte*

ca. 1½-2 kg kalvebryst eller bov  
(uden ben) i 3-4 cm kvadrater  
olie + mel + 2 dl hvidvin  
250 g løg + 1 fed hvidløg  
8 æg frits

ca. 1 / brun kalvesky  
600 g champignons  
8 brødcroûtons i hjerteform  
smør + ca. 3 dl tomatpuré  
1 dl hakket persille

Kalvekødet brunes i hed olie, olien hældes fra og kødet drysses med mel og afbages.

I en braisergryde/bradepande svitses det snittede løg og nedkoges med hvidvin, kødet tilsættes sammen med knust hvidløg, tomatpuré og salt, tilsættes sky, så kødet er dækket, og braiseres under låg i ovnen, til kødet er mørt.

Kødet tages op, skyen passerer, koges op og afskummes, kommes over kødet og tilsættes de smørristede champignons.

Anrettes med grofthakket persille over.

Brødcroûtons med æg frits serveres til.



## **BROCHETTES DE SAUMON AU JARDIN (E.J.)** **( "HAVENS" LAKSESPYD)**

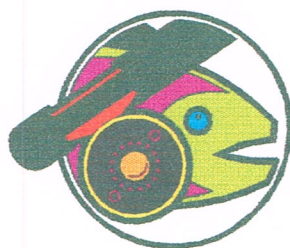
Hvis vejret er til det egner, laks sig fortrinligt til spidstegning. Skær den **rå laks** (1 skive) i store stykker med skindet på - det sprøknaser dejligt - skiftevis på spiddet med **champignons** (2-3 stk) og **bacon** (2 skiver)- (bind omkring hvert stykke) - salt og peber og **chilipeber** - drys med **rasp** og steg over sagte ild - stegt **persille** og **citron**.

*Sauce forslag:*

Hårdkogte **æggeblommer** moses ud i olie og **eddike** med salt og peber, hakkede **agurker**, **capers**, **persille**, **kørvel**, **estragon**.

Tilføj **æggehvider** skåret i strimler.

Hertil **flûtes**.



## **DANSK MOUSSE AU CHOCOLAT (E.J.)**

**4 spsk cacao** - **4 dessertsk melis** - **125 g smør** smeltes i vandbad - tages af ilden og irøres **4 æggeblommer** (pasteuriserede).

**Hviderne** (pasteuriserede) piskes meget stive og kommes i.

Til sidst **200 g flødeskum**.

Anrettes portionsvis.