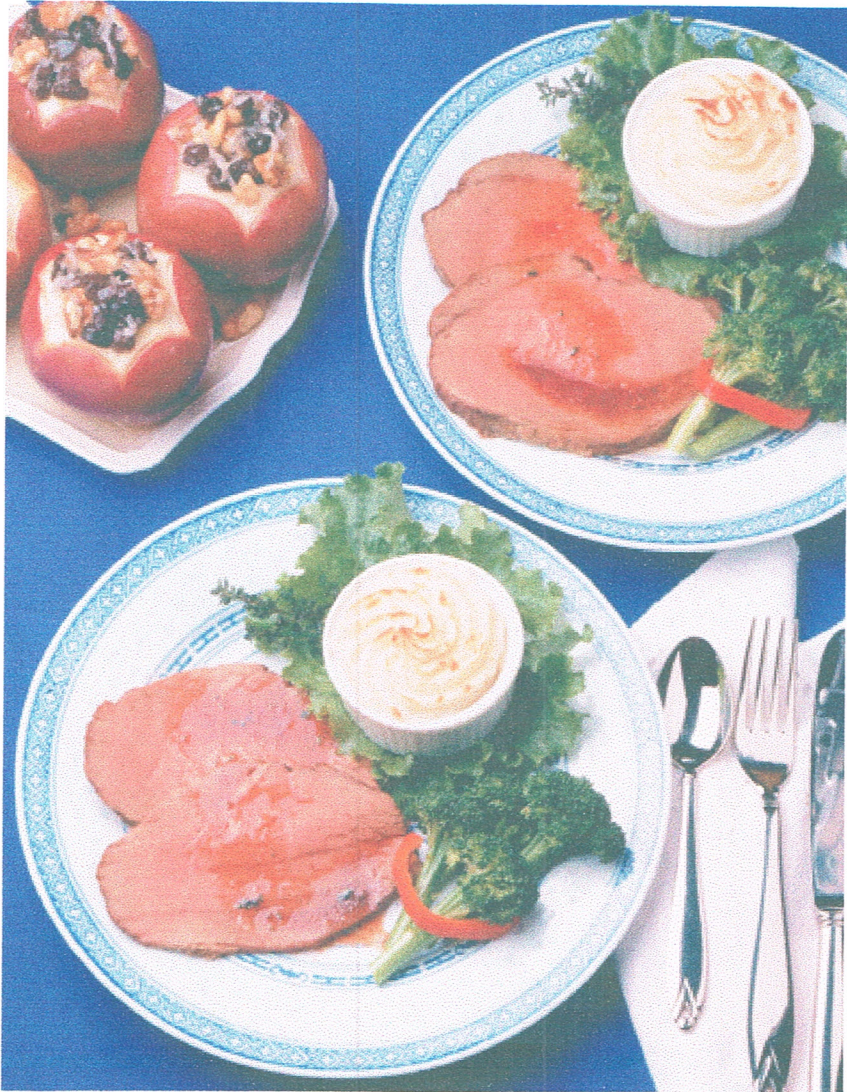


9. marts 2004

	<p>Hummer à l'americaine</p>
	<p>Canard à l'orange</p>
	<p>Tarte Tatin.</p>

9/3 - 04



Klassisk menu

Hummer á l'américaine

Enten hed det Homard á l'américaien og blev skabt af Pierre Fraisse, en kok fra Sète ved den franske middelhavskyst. Han åbnede i 1854 Peter's Restaurant i Paris efter mange år i USA.

En aften i 1867 dukker tre amerikanere op sent og vil have mad. Pierre tager en allerede kogt hummer og skaber retten.

ELLER

Homard a l'amoricaine og er blevet komponeret af en kok fra den galliske provins Armorica - nu Bretagne.

Hummer á l'américaine kan også tilberedes af levende hummer.

(4 pers.)

2 kogte hummmere á 500-600 g

100 g olivenolie

1 finthakket gulerod

2 finthakkede skalotteløg

2½ dl tør hvidvin

4 tomater skåret i tern

1 dl hummerfond eller fiskefond

lidt citronsaft

maizena + 2 spsk smør

50 g smør

4 spsk cognac

½ finthakket løg

2 fed finthakket hvidløg

1 spsk tomatpure

1 laurbærblad

salt og peber

1 knivspids cayenne peber

friske krydderurter

GARNERING:

Små, spæde gulerødder og flåede tomater uden kerner.

TILBEHØR:

løse ris

Tag skallen af hummeren og del halen i mindre stykker. Sauter hummerkødet i 1 spsk smør og 1 spsk olivenolie. Hæld cognac ved og flambér. Sæt hummeren til side.

Varm resten af smør og olivenolie i en pande og lad gulerod, løg og hvidløg snurre, indtil det er mørt.

Tilsæt hvidvin, tomatpure, tomater, laurbærblad, hummerfond og evt. hummersmør. Lad saucen simre lidt under låg i 15 min. Smag til med salt og peber, lidt citronsaft og cayennepeber.

Jævn saucen med maizena udrørt i koldt vand og si den.

Varm hummerstykker og grønsager i saucen, som monteres med 2 spsk koldt smør. Læg friske krydderurter på retten og server med kogte ris.



Canard a l'orange

Retten har sin oprindelse syd for Paris i regionen Orléannais, der har fået sit navn fra byen Orleans, der også har lagt navn til New Orleans i Louisiana i det sydlige USA.

Hvis der er noget der forener de mange forskellige gastronomiske regioner i Frankrig, så er det kærligheden til fjerkræ. Det er den lille fællesnævner i det franske køkken. Og and med appelsin er lige så genialt enkelt, som navnet antyder, men på fransk lyder det straks mere eksklusivt.

(4 pers.)

3 stk. andebryst

1 appelsin

APPELSINSAUCE:

2 spsk sukker

saften af tre appelsiner

2 spsk cointreau

RÖSTI:

Ca. 600 g store kartofler

smør til stegning

sukkerlage

2 spsk hvidvinseddike

4 dl god høsebouillon

maizena

salt + smør

Skær det orange af appelsinskallen (ikke det hvide, bitre) og skær det i meget fine strimler. Kog strimlerne i lidt sukkerlage med saften fra appelsinen ved svag varme i 35-40 minutter, til de er næsten karamelliserede.

Indstil ovnen på 175° C.

Smelt sukker i en tykbundet gryde, indtil det har nougatfarve. Hæld vineddike og appelsinsaft ved og lad det koge næsten helt ind. Spæd med bouillon og smag til med Cointreau og salt og peber.

Jævn saucen med maizena rørt ud i koldt vand.

Brun andebrysterne i smør i en hed pande et par min. på hver side. Krydr med salt og peber. Steg dem færdige i ovnen 8-10 minutter (indertemperatur 55° C). De sidste minutter må de gerne få en tur under grillen, så skindet bliver sprødt

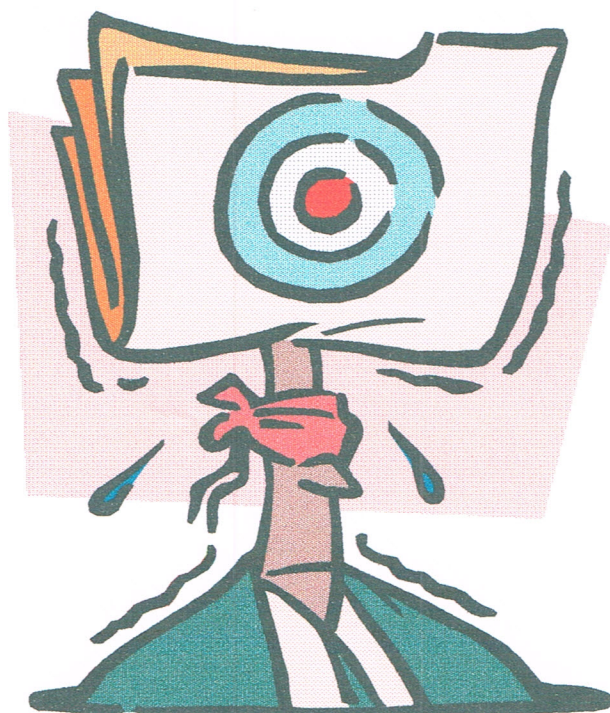
Lad dem hvile nogle minutter inden de skæres ud.

Server med appelsinsaucen, de karamelliserede appelsinskaller og rösti.

Kog og pil kartoflerne og lad dem køle helt af.

Riv dem på det grove af råkostjernet - brun smør på panden og steg forsigtigt de revne kartofler som trykkes fast sammen på panden til skorpen er sprød - man må ikke stikke i dem - vendes på et låg og steges på den anden side.

Godt tilbehør er også lidt flødekogt savojkål



Tarte Tatin

En stor tak til søstre Tatin, som i begyndelsen af forrige århundrede skabte denne lækkerbissen i deres restaurant Lamotte-Beuvron i Loir-et-Cher. Det længere navn, der dukkede op på Maxims i Paris, lyder La tarte des demoisselles Tatin. Men eftersom den faktisk anrettes på hovedet kaldes den også Tarte renversee eller Tarte a l'enverse.

(4-6 pers.)

ca. 700 g æbler, fx Cox Pomona
butterdej (?)

flormelis

3 spsk calvados (fransk æblebrændevin fra Normandiet)

75 g smør + 2 dl sukker
creme fraiche
vanille(sukker)

Indstil ovnen på 225° C.

Skræl og udkern æblerne. Del hvert æble i fire både og lad dem trække i Calvados i en times tid.

Fordel smørret i en lille støbejernspande og drys med sukkeret.

Læg æblerne så tæt som muligt i sukkeret i stegepanden og dæk med udrullet butterdej. Tryk gerne dejen lidt ned rundt om æblerne.

Stil hele panden ind i ovnen og bag tærten i ca. 35 minutter. Lad den køle noget af, inden den vendes ud på et fad.

Servér gerne med is eller pisket creme fraiche, som er smagt til med vaniljekorn(sukker) og flormelis.