**Klassisk rejecocktail**

1½dl Creme fraiche 18%

1½tsk Friskpresset citronsaft

¼ tsk Sukker

½ tsk Groft salt

¼ tsk Fintrevet zittauerløg

2 spsk. Tomatketchup

1 spsk. HP-sauce

1 dl Piskefløde 38%

125 g Blade af hjertesalat

300 g Pillede, kogte rejer

Pynt

Blade af hjertesalat

Cocktailtomater i halve

Både af 1Citron (u sprøjtet)

Dild

Thousand Island-dressing

Vend cremefraichen forsigtigt sammen med citronsaft, sukker, salt, løg, tomatketchup og HP-sauce.

Pisk fløden til et let skum og vend det i dressingen. Smag til.

Anretning af rejecocktail

Skær hjertesalaten i strimler og bland dem i dressingen sammen med rejerne.

Stil rejecocktailen tildækket i køleskabet i mindst ½ time.

Fordel rejecocktailen i 8 portionsglas.

Pynt med hjertesalat, tomater og dild og server med flutes

**Braiseret svinekæbe med selleri, æble og peberrod**

8 STORE SVINEKÆBER

i LILLE LØG

TIMIAN

2 DL ÆBLEMOST

0,5l. KALVEFOND

0,5 KNOLDSELLERI

LIDT SMØR

2 ÆBLER

2 CM FRISK PEBERROD

Forvarm ovnen til 160C.

Rens svinekæberne ved at skære den store sølvsene af og brun kæberne godt i en stegegryde.

Pil og hak løget fint og lad det brune med i et par minutter.

Tilsæt så timian og æblemost og kog mosten ned til det halve.

Hæld kalvefonden i gryden og sæt den i ovnen i Ca. 1 time.

Tag kæberne op, sigt saucen, hæld den tilbage i gryden og kom kæberne i igen. Kog nu saucen ind, så den glaserer om kæberne.

Skræl imens sellerien og skær den i 2 x 2 cm terninger.

Kom dem i en gryde med smør og vand, så det dækker sellerien halvt, og læg låg på. Lad sellerien simre, til den er mør og vandet næsten kogt væk.

Skær æblerne i grove stykker og kog dem med i gryden, til de er helt møre. Pas på, at gryden ikke koger tør og begynder at stege.

Rør selleri og æbler sammen til en grov kompot og server den til de glaserede kæber med friskrevet peberrod.

**Råstegte SCHWEIZERKARTOFLER**

750g. kartofler

3 spsk. revet løg

Ca. 1 tsk salt

friskkværnet peber

3-4 spsk. Olie

Skræl kartoflerne og løg.

Riv begge dele på den grove side at råkostjernet.

Læg de revne kartofler på et viskestykke og tryk væden at.

Varm olien på en tykbundet pande.

Bred kartoffel/løgblandingen ud over panden. Drys salt og peber over.

Dæmp varmen efter i minut. Dæk panden med et låg.

Steg kartoflerne Ca. 10 minutter. Løsn kartoffelkagen med en paletkniv.

Vend den på panden.

Tilsæt eventuelt lidt mere olie.

Videresteg kartoflerne på den anden side indtil de er møre og gyldne.

SERVERING: Anret schweizerkartofler på et varmt fad og server dem omgående.

**Mocca-eclairs**

8 stk. Vandbakkelser

3dl. vand

100g. smør

170g. hvedemel

4 æg

Kaffeskum

2,5dl. piskefløde

2 spsk. Flormelis

4 spsk. Stærk friskbrygget kaffe

**Kaffeglasur**

2dl flormelis

1 dl friskbrygget kaffe

1 tsk. blødt smør

Til servering

50g.mørk chokolade

(fx mørke chokoladekringler)

Vandbakkelser

Tænd ovnen på 200º.

Kom vand og smør i en gryde, og varm op, til det når kogepunktet.

Tilsæt mel, når smørret er helt smeltet, og rør godt rundt, til dejen er jævn og glat og slipper grydens kanter.

Tag gryden fra varmen, og lad dejen afkøle i et par minutter.

Tilsæt æggene 1 ad gangen, og pisk kraftigt med en elpisker, til dejen samler sig.

Kaffeskum

Pisk fløden til flødeskum, og vend forsigtigt flormelis og kaffe i skummet.

Kaffeglasur

Rør flormelis og kaffe sammen til en tyk glasur. Rør det bløde smør i glasuren til sidst.

Skær vandbakkelserne igennem på langs, og fyld dem med kaffeskum.

Smør kaffeglasur på toppen, og pynt med en chokoladekringle.