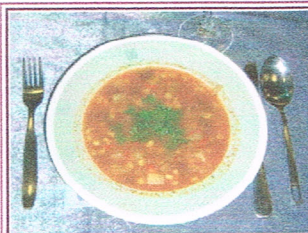


# 27. januar 2004



VILDTSUPPE



PRINS EUGENS DYRERAGOÛT SAUCE

OVIDEO DYREKOTELET SAUCE

CUMBERLAND SAUCE (kold)

SKALOTTE-PINJEKERNE-PANDEKAGER

WALDORFSALAT + MINIMAJ'S SALAT



KARTOFFELTÅRNE M/

HJEMMELAVET PERSILLESMØR



27/1 -04

# En 'vild(t)' menu med diverse sauce'er



# Vildtsuppe

*Ca. 6 couverter*

1½ / vildtfond/bouillon  
200-250 friske champignon  
150 g vildtkød  
1 spsk cognac

2-3 spsk løse ris  
1 dl portvin  
1 dl 38% creme fraiche  
salt + peber

Rens champignon - hak dem groft og damp dem i portvin 8-10 minutter.

Hak vildkødet i en kødhakker og rør det med creme fraiche og cognac.

Bring fonden i kog og kog risene heri ca. 20 minutter.

Champignonerne tilsættes suppen - smagfes til med salt og peber.

Læg kød i en serveringsskål eller portionsvis i suppetallerkenerne - hæld suppe over kødblandingen.



Alle opskrifter er for ca. 6 personer:

## PRINS EUGENS DYRERAGOÛT SAUCE

1 tsk enebær + 1 laurbærblad  
5 dl kærnemælk  
(5 dl vand?)  
2 spsk citronsaft  
1½ dl hvidvin  
1 tsk eddike (vineddike)  
1 spsk mandelsnitte

3 peberkorn + 1 gulerod i julienne  
2 spsk mel  
1¼ dl suppe/fond  
muskatnød + salt  
2 spsk rosiner + lidt sukker  
2 dl (sure) syltede kirsebær

Bring vand i kog - tilsæt kærnemælk, suppe/fond, salt, eddike, citron og strimlet gulerod - lad det simre ca. ½ time - passer suppen - jævn suppen - tilsæt reven muskatnød, sukker, hvidvin og rosiner - eventuelt lidt kulør. Før servering, drys saucen med kirsebær og mandelsplitter.



## OVIDEO DYREKOTELET SAUCE

2 spsk olie + 6 spsk rom  
1 løg + 125 g friske champignon  
2½ dl creme fraiche  
5 spsk kokosmel

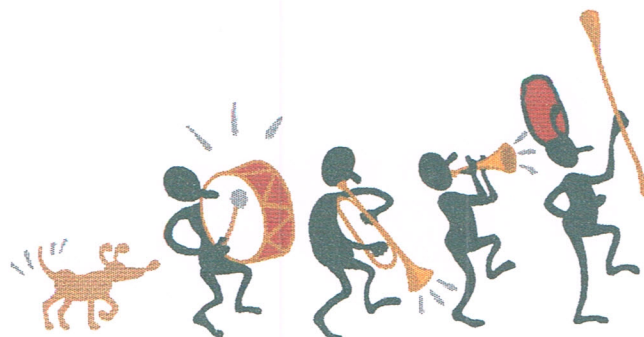
½ tsk peber + 50 g smør  
salt + 1æg  
2 bananer + 2 spsk mel  
½ / vildt-/kalve-fond

Skræl bananerne, halver og flæk dem på langs - vend dem i mel, derefter i pisket æg og til sidst kokosmel.

Rens champignonerne - skær dem i skiver. Pil og hak løget.

Steg forsigtigt bananstykkerne på begge sider. Hold dem varme.

Svits champignon og løg i smørret - tilsæt fond, rom og creme fraiche og lad det koge i ca. 20 minutter - jævn eventuelt saucen.



## CUMBERLAND SAUCE (kold)

3 spsk ribsgelé + 1 dl/portvin  
3-4 tynde strimler appelsinskal  
saft af  $\frac{1}{2}$  citron  
1 knsp stødt ingefær

1 tsk hakket chalotteløg  
2-3 tynde strimler citronskal  
 $\frac{1}{2}$  tsk sennepspulver  
salt + anelse cayennepeber

Kom hakket løg, appelsin- og citronstrimler i en kasserolle sammen med lidt vand. Bring det i kog og lad det koge nogle minutter. Hæld vandet fra og lad det løbe godt af i en sigte.

Smelt ribsgelé i portvinen i en tykbundet gryde over svag varme og lad det svale lidt af.

Bland portvin-geléblandingen med appelsin- og citronsaft. Tilsæt det hakkede løg, appelsin- og citronstrimler og smag sauceen til med sennepspulver, ingefær, salt og cayennepeber.

**Tænk på, at cayenne er meget stærkt.**

Stil sauceen et koldt sted ca.  $\frac{1}{2}$  time og server.

Cumberland sauce fik navn efter Ernst August, Konge af Hannover og Hertug af Cumberland.

Opfinderen af sauceen var hans overhofmarskal og minister, Ernst von Malortie (1804-1887).

Provinsen Hannover i det nuværende Tyskland, var i århundrede en del af det britiske imperium, da de engelske konger stammede fra - Tyskland - bl.a. George d.3 som var bror til Caroline Mathilde, Christian d. VII's dronning, som blev forvist til byen Celle efter Struensee's fald.



## SKALOTTE-PINJEKERNE-PANDEKAGER

100 g grofthakkede skalotteløg  
300 g mel + 20 g smør  
4 æg +  $\frac{1}{4}$  / mælk  
salt + peber

100 g pinjekerner  
1 knivspids bagepulver  
1 bdt persille  
1 bdt timian (el. tørret)

Skalotteløg braiseres i smør - pinjekerner tilsættes og svitses - løg og kerner afkøles - mel, bagepulver, 2 æg og 2 æggeblommer piskes sammen - persille og timian hakkes fint og tilsættes - de to æggehvider piskes stive og vendes forsigtigt i dejen - hældes på en smurt pande og løg-kerner drysses over - pandekagen bages lysebrun - skæres i tern og bages atter på den anden side.

&

## APPELSINER MED TYTTEBÆRSYLTETØJ

3 appelsiner + 6 spsk tyttebærsyltetøj + persille

&

## WALDORFSALAT

4-5 fintsnittede blegselleristilke  
150 g udstenede druer (blå)  
 $2\frac{1}{2}$  dl creme fraiche (gerne 38%)

2-3 røde æbler i små tern  
50 g grofthakkede valnødder

&

## KARTOFFELTÅRNE M/ HJEMMELAVET

### PERSILLESMØR

Bag 6 store kartofler - 'skræl' og mos dem groft når de er blevet kolde - pres mosen ned i hver sin tian (ring) - rør ca. 100 g smør med finthakket persille og evt. lidt hvidløg - lige før servering lunes kartoffeltårnene med persillesmør øverst.

&

## MINIMAJ'S SALAT

Damp 250 g minimajskolber få minutter i letsaltet vand - dryp godt af - bland med olie-eddikedressing og finthakkede rødløg + evt. lidt julesalat.