**Pandekager med fiskefyld**

8 pers.

Pandekager (. 10 stk.)

125g hvedemel

½ tsk groft salt

3 dl sødmælk

3 æg.

50 g smeltet smør

smør til bagning.

Fiskefyld

2 dl vand

1 spsk. eddike

1 tsk groft salt

1 laurbærblad

5 peberkorn

400 g rødspættefileter

250 g champignoner.

75 g smør.

5 spsk. hvedemel

fiskesuppe + piskefløde, 4 dl.

1 spsk. citronsaft

1 tsk groft salte

friskkværnet peber

150 g revet, mild Danbo.

Pandekager:

Bland mel og salt.

Tilsæt mælk, æg og smeltet smør og rør dejen godt sammen.

Bag pandekagerne.

Fiskefyld:

Bring vand og krydderier i kog i en gryde, og damp fileterne under tætsluttende låg, 3-4 min.

Tag dem op og skær dem i mindre stykker.

Rens champignoner og skær dem i skiver. Svits dem i ½ af smørret, og tag dem op.

Smelt resten af smørret i gryden.

Tilsæt melet og bag det godt sammen.

Kom halvdelen af fiskesuppen og piskefløden i.

Når stuvningen koger, tilsættes resten af væsken lidt efter lidt.

Kog stuvningen godt igennem, og smag til med citronsaft, salt og peber.

Vend forsigtigt champignoner og fiskestykker i stuvningen.

Fordel fiskestuvningen på pandekagerne.

Bøj siderne ind over fyldet og rul dem sammen.

Læg pandekagerne i et smurt ovnfast fad.

Fordel den revne ost over, og gratiner retten midt i ovnen. Ca. 20 min, ved 200°.

**Enebærgryde med bagt kartoffelmos**

6 pers.

Enebærgryde

50g Smør

1 kg Mørt grisekød i tynde strimler

6 Tørrede enebær

0,5 tsk Tørret rosmarin

2 dl Piskefløde 38%

2,5 dl Cremefraiche 38%

1 tsk Groft salt

Friskkværnet peber

Kulør

Bagt kartoffelmos

1 kg Skrællede kartofler i mindre stykker

50g Smør

0,5 dl Piskefløde

3 Æg

75 g Hasselnøddekerne

1,5 tsk Groft salt

Friskkværnet peber

Tilbehør

900 g broccoli

Enebærgryde

Lad smørret blive gyldent i en tykbundet gryde.

Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig.

Kom alt kødet tilbage i gryden.

Knus enebær og rosmarin - fx i en morter.

Tilsæt krydderierne sammen med piskefløde, cremefraiche, salt og peber.

Lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. i time.

Tilsæt kulør og smag til. Enebærgryden kan evt. jævnes.

Bagt kartoffelmos

Kog kartoflerne i vand i Ca. 20 min., til de er godt møre.

Hæld vandet fra, damp kartoflerne tørre og mos dem med smør og fløde.

Det æggene og pisk æggeblommerne i en ad gangen.

Pisk mosen godt igennem.

Tilsæt hasselnøddekerner, salt og peber.

Smag til.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i kartoffelmosen.

Fordel mosen i 6 smurte portionsforme og bag dem midt i ovnen.

Server straks den bagte kartoffelmos sammen med enebærgryde og dampet broccoli.

Bagetid

Ca. 25 min. ved 225° - traditionel ovn.

Kartoffelmosen kan også bages i en smurt souffléform - bagetiden er ca. 35 min. ved 200° traditionel ovn.

**Pæretærte**

6 personer

Pæretærte

150g Smør

240 g Hvedemel

125 g Sukker

1 tsk Vaniljesukker

4 tsk Stødt ingefær

1 Æg

1 spsk. Vand

4 Pærer (ca. 600 g)

Pensling Vand

Pynt Sukker

Pæretærte

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet.

Bland sukker, vaniljesukker og ingefær i.

Samt hurtigt dejen med æg og vand.

Læg dejen koldt i ca. 1 time.

Smør en tærteform eller springform (ca. 23 cm i diameter).

Det dejen 12 portioner og rul hver portion ud til en rund plade, der er lidt større end formen.

Læg den ene dejplade i formens bund og pres dejen op langs kanten.

Skræl pærerne og flæk dem.

Tag kernehuset ud og læg de halve pærer i formen med den buede side opad og med stikenden mod midten.

Læg den anden plade dej over pærerne og tryk godt til i kanten.

Pensl med koldt vand og drys med lidt sukker.

Bag pæretærten midt i ovnen.

Pæretærte med flødeskum

Server den lune pæretærte med iskoldt flødeskum.

Bagetid Ca. 40 min. ved 200° traditionel ovn.