Rødovre, 07.12.10

|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET ØRRED**  4-6 personer  400 g røget ørred  1 rødløg  dild og purløg  1 citron  1 dl creme fraiche 38%  1 dl mascapone creme  1 spsk. honning  1 spsk. dijonsennep  salt, peber  Ruccola salat,  ca. 12 asparges  flute | Fisken plukket i stykker og blandes med finthakket rødløg purløg og dild. Smag til med citronsaft, salt og peber.  Bland creme fraiche, mascapone, honning og sennep. Smag til med salt og peber.  Kom cremen i en lille rund form foret med plast film. Læg fiskeblandingen over cremen og lad det stå i køleskab gerne natten over. Anret på tallerkener (vend den ud af formen og fjern folien.) Og pynt med salat og friskkogte asparges. Kog kun aspargesen 1 minut. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD MED SVAMPEFARS**  1 svinemørbrad  15 g tørrede svampe  20 g smør  3 spsk. portvin  dl piskefløde  salt, peber  1 æg  ca. 70 g parmaskinke  (1 pakke)  125 g hakket kalvekød  1 broccoli  WHISKYSAUCE  25 g smør  1 løg  1 dåse tomatpure  3 dl piskefløde  1 dl vand  dl whisky  tsk. sukker, salt, peber | Læg svampene i blød (se anvisningen på pakken). Rist dem i smør uden væden. Tilsæt portvin og lad det koge ind. Hak svampene med en kniv og bland dem i det hakkede kød sammen med æg, fløde, salt og peber. Skær mørbraden fri for sener og brun den på panden i lidt smør ved kraftig varme. Smør farsen i et jævnt lag på mørbraden og dæk med parmaskinke. Læg mørbraden i en bradepande og steg den time ved 175 grader. Lad den hvile i mindst 10 minutter inden den skæres i skiver.  Smelt smørret uden at det bruner. Hak løget fint og svits det ca 1 minut. Tilsæt tomatpure og stegeskyen fra kødet. Tilsæt fløde, vand, whisky, sukker, salt og peber. Lad det koge igennem. Smag til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BAGTE KARTOFFELKAGER**  500 g kartofler  2 æggeblommer  salt, peber  butterdej  æg til pensling | Skræl kartoflerne og kog dem møre i usaltet vand. Hæld vandet fra og mos dem og rør dem med æggeblommer samt salt, peber.  Udstik 16 runde kager af butterdejen på ca. 7 cm. Læg 8 butterdejsstykker på bagepapir på en bageplade. Fordel kartoffelmosen på kagerne. Læg resten af kagerne over mosen og pensl med æg. Bag kagerne ved 200 grader ca. 20 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CHOKOLADE-COGNAC-FROMAGE**  6 personer  7 blade husblas  100 g mørk chokolade  3 æggeblommer  4 spsk. sukker  3 spsk. cognac  2 dl piskefløde  3 æggehvider  PYNT  hvid chokolade  hakkede pistacienødder | Udblød husblassen i koldt vand. Smelt chokoladen i vandbad. Pisk æggeblommer og sukker godt. Pisk fløde og æggehvider stive hver for sig. Smelt husblassen i 3 spsk. vand  Rør den afsvalede chokolade og cognac i æggemassen og derefter den smeltede husblas. Vend flødeskum og derefter de stiftpiskede æggehvider i desserten. Bland det forsigtigt. Hæld massen i 6 glas og stil dem koldt i 2-3 timer. Pynt med høvlet hvid chokolade og hakkede pistacienødder  . |