Rødovre, 07.12.10

|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET ØRRED**4-6 personer400 g røget ørred1 rødløgdild og purløg1 citron1 dl creme fraiche 38%1 dl mascapone creme1 spsk. honning1 spsk. dijonsennepsalt, peberRuccola salat, ca. 12 aspargesflute | 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 svinemørbrad15 g tørrede svampe20 g smør3 spsk. portvin dl piskeflødesalt, peber1 ægca. 70 g parmaskinke (1 pakke)125 g hakket kalvekød1 broccoliWHISKYSAUCE25 g smør1 løg1 dåse tomatpure3 dl piskefløde1 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 kartofler2 æggeblommersalt, peberbutterdejæg 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 personer7 blade husblas100 g mørk chokolade3 æggeblommer4 spsk. sukker3 spsk. cognac2 dl piskefløde3 æggehviderPYNThvid chokoladehakkede 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 .  |