

Grøn bouillon med bagt hellefisk og lakseørredrogn

10 personer

Godt 2 liter god hønsefond
¼ liter piskefløde
4 ss creme fraiche 38%
500 g fine ærter
¼ flaske champagne
Lidt usaltet smør og salt/peber
10 firkantede stykker hellefisk
Lakseørredrogn

1) Hønsefonden koges sammen med fløde og cr. fraiche. Når det begynder at smage godt kommer ærterne i og bringes kun lige i kog.
2) Suppen blendes og passerer gennem en sigte, så ærteskallerne sorteres fra.
3) Smag til med salt og peber og kog op igen. Blend det hele med smørret.
4) Nu kan det hele blot vente. Kort før servering bages hellefisken på bagepapir 10 min i 200 grader varm ovn. En lille smule olivenolie kan eventuelt hældes over inden. Når fisken er i ovnen varmes suppen op til lige før kogepunktet, champagne tilsættes og det hele serveres straks idet et stykke hellefisk lægges i den anrettede suppe og pyntes med rognen.

Cannelloni:

Hak den ferske laks fint og rør den sammen med karse, dijonsennep og creme fraiche, smag til med salt og peber og fyld tatarer i en sprøjtepose (plasticpose, hvor et hjørne afklippes).

Læg skiverne af røget laks på et stykke stanniol overlappende ved siden af hinanden, så de danner et bredt bånd. Sprøjt tatarer ud på den røgede laks og fold forsigtigt den røgede laks omkring tatarer. Rul den stramt i folien og sæt den på køl i min 1 time. Pak forsigtigt lakserullen ud og skær den i passende stykker.

Krydderurtesalat:

Skyl, tør og pluk krydderurter og salat. Umiddelbart før serveringen vendes blandingen i citronsaft og olivenolie og krydres med salt og peber.

Anretning:

Læg cannellonistykkerne på tallerkener med kryddersalat og krydderurteskum. Ser retten med ristet brød.

Oksekød fra Venedig i aromatisk kryddermarinade, serveret med gratineret kartoffelmos med trøffelolie.

10 personer:

4 dl vineddike
2 fed finthakket hvidløg
3 hele nelliker
1 knsp kanel
3 gulerødder i skiver

3 stilke bladselleri i skiver
1-2 kviste rosmarin eller timian
Ca. 2 kg oksetyksteg
100 gram smør
2 hakkede løg
4 dl hvidvin
4 del marsala
Salt og peber samt friske krydderurter.

Kartoffelmos:
10-12 mellemstore kartofler og ½ selleri.
½ liter creme fraiche 38% og ½ pakke smør.
Trøffelolie.

Braiseringen i vin og marsala giver denne ret stor karakter.

Marinade:

Rør vineddike, hvidløg, nelliker, kanal, gulerødder, selleri og urter sammen. Kom kødet i marinaden og stil det i køleskabet til næste dag. Vend det en gang imellem. Afdryp så kød og grøntsager, lad dem trække på køkkenrulle. Smid marinaden ud.

Smelt smørret i en stor, tykbundet gryde. Svits løg, gulerødder og selleri til de er bløde. Tag det op. Brun kødet, læg grøntsagerne tilbage i gryden sammen med marsala, hvidvin, salt og peber. Læg tætsluttende låg på gryden og braiser ca. 2-2½ time til det er mørt.

Skær kødet i tynde skiver og arranger dem på et varmt fad. Smag skyen til og hæld lidt over kødet, resten serveres som sauce. Pynt med friske urter og de kogte grøntsager.

Kartofler og selleri koges i forholdet 3:1 – og må endelig ikke få for meget idet det senere skal gratineres. Herefter moses det meget groft og creme fraiche og smør tilsættes. Smages til med salt og peber.

Lægges i ildfast fad og med en gaffel laves rækker i overfladen, hvor lidt trøffelolie hældes i. Gratineres til det er varmt og ser pænt gyldent ud.

Cannelloni af røget laks med fyld af tatar, krydderurtesalat og krydderurteskum.

10 personer

Cannelloni:

20 tynde skiver røget laks
250 gram fersk laks
2 bakker karse
2 ss dijonsennep
3 ss creme fraiche 38%

Krydderurtesalat:

Purløg, dild, basilikum, rucola, frisée, citronsaft, olivenolie, salt og peber.

Krydderurteskum:

2½ dl fløde
2½ dl creme fraiche 38%
1 tsk dijonsennep
½ fed hvidløg

Saft af ½ citron

Hakkede, blandede krydderurter f.eks. dild, purløg, basilikum, kørvel, estragon og persille.

Det hele blandes og piskes stift. Smag til med salt og peber.