

‘Sprød cigar ‘ med confit de canard og bigarade dressing

4 personer

Ingredienser:

2 stk. confiterede andelår

1 løg

1 æble

1 pk. filodej

50 g smør

1 appelsin

1 granatæble

1 bakke feldsalat

3 spsk. sukker

1 - 2 dl rødvin

Lidt eddike

Fremgangsmåde:

Bigarade dressing:

Lad sukkeret karamellisere i en gryde til det er gyldenbrunt. Tilsæt rødvinen og saften (uden appelsinkød) af en appelsin. Kog ind til en sirup og juster smagen med en lille smule eddike. Tag det af varmen.

Andeskind og andekød:

Tag skindet af andelårene og spred dem ud på en bageplade belagt med bagepapir. Steg skindene brune og sprøde i ovnen ved 200 grader. Pluk kødet af lårene og klem det i tynde strimler (rillette) Kassér benene.

Løg og æbler:

Tag lidt andefedt fra dåsen med lårene og rist de finthakkede løg og æbler (skåret i 2 x 2 mm). Det skal ikke sejle i andefedt, der skal kun lige være nok til at det kan sautere. Tilsæt det strimlede andekød og rist det godt igennem - det må gerne få lidt stegeskorpe - undgå at røre i det hele tiden... ;-) Smag det til med lidt salt. Sæt det til afkøling.

Klargøring til rulning:

Smelt smørret i en lille gryde. Rul filodejen ud og skær den i kvadrater á ca. 20 x 20 cm. Dæk dejen med en fugtig klud, så den ikke tørrer ud under arbejdet med at rulle ‘cigarerne’.

Rulning

Pensl et stykke dej med smeltet smør og læg et stykke dej ovenpå og tryk dem sammen. Læg det afkølede andekød på og rul dem sammen - å la en forårsrulle men åben i den ene ende.

Læg ‘cigaren’ på en bageplade - sørg for at lukningen vender nedad - pensl den med æggestrygelse rørt med lidt kulør og bag den i 12 minutter i ovnen ved 200 grader.

Skær granatæblet midt over - ‘maven’ rundt - og bank kernerne ud med en stor grydeske.

Skyl salaten og tør den i salatslyngen. Skær det sprøde andeskin i tern på ca. 1 x 1 cm

Læg en stribe salat på tallerknen og drys den omhyggeligt med granatæblekerner og sprødt andeskind. Læg en ‘cigar’ ovenpå og maskér med 2 spsk. bigaradedressing.

Rødfisk med kartoffelskæl, appelsin/havtorn beurre-blanc og gulerodskugler - 4 pers.

4 afskællede rødfiskefileter (med skind)

4 bagekartofler

1 æggeblomme

2-3 spsk. kartoffelmel

50 -100 g afklaret smør (2 -3 spsk.)

Beurre blanc:

Saft af 1 appelsin

Puré af 3-4 spsk. kogte havtorn

1 ½ dl hvidvin

1 skalotteløg

100 - 150g tempereret smør

½ dl indkogt kalvesky (kogt til glace)

Garniture:

1 stor gulerod

1 kvist kørvel

Fremgangsmåde:

Rødfisk:

Fjern evt. fiskeben fra rødfisken. Læg fileterne med skindsiden opad på et stykke bagepapir, skåret til, så det er lidt større end fisken. Pisk æggeblommen med lidt vand og pensl fileterne med æggestrygelsen. Sæt dem til side.

Kartofler:

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver på ca. 2mm i tykkelsen. Udstik kartoffelskiverne med en lille rund eller dråbeformet udstikker (Ø= 15 - 20 mm.) Blancher kartoffelskiverne i ca. 1 minut. Tag dem op og lad dem tørre på et rent viskestykke. Drys kartoffelmelet på og mix det forsigtigt rundt. Kom skiverne i en skål og hæld det smeltede smør over og mix det forsigtigt. Læg omhyggeligt skiverne på fiskens skindside, så de danner skæl. Sæt fisken på køl i 15 minutter.

Beurre blanc

Hak skalotteløget fint. Pres saften af appelsinen og purér havtornene.

Sauter skalotteløget i lidt smør på en pande og tilsæt appelsinsaft, havtornpuré og hvidvin. Lad det reducere til ca. halv mængde og tag det af varmen. Lad det afkøle i ca. 1 minut og pisk derefter smørret i indtil beurre-blanc'en har en passende konsistens - kan evt. stavblandes til sidst. Smag til med salt.

Gulerodskugler:

Skræl guleroden og udstik små kugler med et parisiennejern. Kog dem akkurat møre til den sprøde side i letsaltet vand.

Stegning af fisk:

Kom ca. 2 spsk. olivenolie på en kold stegepande. Tag fisken op ved hjælp af bagepapiret og vend den ned på panden med skælsiden nedad. Tag papiret af og krydr med salt (ingen peber). Steg fisken ved høj varme til skællene er gyldenbrune og vend den og steg færdig på få sekunder.

Anretning:

Kom en portion beurre blanc på tallerknen og lav en 'streg' med kalvesky. Med en tandstikker trækkes bladstilke i skyen. Læg en gulerodskugle inde ved stænglen. Læg fisken ved siden af.

Profiterolles med hjemmelavet vanilleparfait og chokoladesauce

4 pers.

Ingredienser:

125 g mel

125 g vand

75 g smør

3 æg

1 tsk sukker

1 nip salt

½ l vanilleis

Ca. 100 g god chokolade

Piskefløde

Fremgangsmåde:

Smelt smør og vand i en gryde. Kog det op til det bobler. Tilsæt alt melet på en gang og bag det til en smørbolle. Bag massen godt igennem og tag den af varmen. Lad den afkøle til den er lun - du skal kunne holde en finger nede i dejen uden at brænde dig. Herefter tilsættes æggene ET AD GANGEN - det skal være rørt helt ud i dejen inden det næste tilsættes. Tilsæt sukker og salt inden det sidste æg tilsættes.

Kom dejen i en sprøjtepose og sprøjt den ud i små toppe på en bageplade belagt med bagepapir. Bag dem ved 180 grader i ovnen til de er lysebrune.

Når de er souffleret og bagt gyldne i 'strækmærkerne' slukkes for ovnen og ovndøren sættes på klem indtil de skal serveres.

Vanilleparfait - 20 kugler

12 æggeblommer

150 g lys rørsukker

1 stang polynesisk vanille

1 l piskefløde

Fremgangsmåde:

Pisk æggeblommerne med sukker og vanillekorn til sukkerkrystallerne er opløst. Pisk fløden til skum og bland de to masser sammen. Frys den på ismaskinen.

Chokoladesauce

Ingredienser:

God mørk chokolade

Piskefløde

Fremgangsmåde:

En given mængde chokolade lægges i en skål. Hæld piskefløde over så det øverste lag chokolade er akkurat synligt. Tilbered chokoladesaucen i en mikroovn ved 600W i 1 minut. Rør rundt - og voila - en dejlig blank chokoladesauce kommer til syne.

Creme Anglaise:

2,5 dl sødmælk

2,5 dl piskefløde

50 g rørsukker

6 æggeblommer

½ stang vanille

Fremgangsmåde:

Kog mælk, fløde og korn fra vanillen op og tag det af varmen.

Pisk æggeblommerne med rørsukker til blandingen er lys, cremet og fri for sukkerkrystaller. (Kom lidt creme på pegefingeren og gnid den mod tommelfingeren - den skal føles helt glat).

Pisk den varme mælk/fløde i æggemassen. Hæld det hele tilbage i gryden og varm cremen langsomt op til den begynder at tykne. Tag den af varmen og lad den afkøle.

Pynt:

Mandelflager

Friske hindbær

Evt. hakkede pistacier eller nødder

Anretning:

Læg en portion Creme Anglaise på tallerknen. Langs den ene side af 'søen' lægges med forsigtighed mandelflager. Herpå sættes friske hindbær. Fyld profiterolles med vanilleis og sæt dem i Creme Anglisen. Kom en skefuld chokoladesauce over profiterollerne. Drys dem evt. med hakkede pistacier eller hakkede ristede hasselnødder.