Sneppe i cognac & brunboullion

Sneppe skrog   
Skallotteløg  
Hvidløg

Røget flæsk  
Timian  
Persillerod

Gulerod

Porre

Tomatpure

Enebær

Allehånde

Brun skrogene og lår og urter gyldne ved 225 grader i ovnen i 10 min. Kom skrog, lår og rensede urter i en gryde, og dæk med rigeligt vand. Lad suppen simre i ca. 3 timer, og husk at skumme eventuelle urenheder fra toppen af gryden undervejs. Sigt herefter suppen gennem et klæde, og kog bouillonen ind til god kraftig smag…

**Saute af grønkål:**

Grønkål

Smør

skalotteløg

Farin

Sennep

Kålens blade skæres i strimler ” husk at fjerne ribberne på bladene”

Blancher kålen i letsaltet vand.

Varm smør op i en gryde og sauter løgene af.

Tilsæt den blancherede kål og lad det småsimre lidt.

Tilsæt farin og sennep

Bryst fra sneppen krydders med s+p og steges i smør og olie skæres i tynde skiver anrettes på grønkål og kraftig boullion, flæske med hel og skæres i små stykker og anrettes i boullion

**Fasantårn med kørvelcreme (fasan anrettes på tallerken med kørvel creme og godt med kørvel på toppen.**

Hele fasanbryster, renset og ordnet for diverse sener

Svampe – markchampignon eller Porto Bello

Hvidløg

Frisk timian

Hele enebær

Spegeskinke

Dijonsennep

æg

Salt + peber

Fin hak svampene, steg svampene helt tør på en varm pande indtil al væden er væk. Tilføj finthakket hvidløg, timian og knuste enebær. Smag til med salt og peber, rør svampemassen sammen med lidt æg(skal være fast) og lad den køle helt af.

På køkkenbordet lægges et langt stykke folie og smør det med smeltet smør, Læg skinke så de lapper lidt ind over hinanden – hvis der er nogle huller, så lap dem.

Smør svampemix ud på parmaskinken så den dækker i et jævnt lag. Sørg for, at alle sener er skåret bort fra fasanbrysterne, især den der sidder på bagsiden af inderfileten, evt. bank fileterne lidt flade. Pensl hver af brysterne med sennep, krydr med friskkværnet peber og en anelse salt og læg et bryst på svampemassen. Ved hjælp af folien rulles parmaskinken og svampe rundt om brystet. Rul det hele til en lille, tyk cigar og stram enderne af folien sammen, så den holder formen.

**Kørvel Sauce**

Resterne af fasanen

Hvidvin

Løg

Hvidløg

Gulerod

Blegselleri

Fennikelfrø

Tomat

Kørvel

Smør

Fløde

Skyl alle fasanstykkerne helt fri for blodrester og tør dem grundigt af.

Varm en gryde godt op og brun skroget af. Dette gøres bedst ved mellemvarme og i rigeligt med fedtstof, så man får så meget karamelliseret kød som muligt uden at brænde det på.

Pil og hak diverse løg, hvidløg og grøntsager, og tilsæt disse, når kødet er brunet af.

Sauter det hele godt af, og tilsæt hvidvinen kog 1/3 væk og tilsæt vand. Kog mindst 3 timer

Pres fonden igennem en sigte, sørg for at få knust al saft ud af kød og grøntsager.

Rullerne med fasan pocheres i bouillonen, (kog bouillon op og læg brysterne i, træk den væk fra varmen og lad trække i 30 min.

Reducer derefter bouillonen helt ind og montere med smør, fløde og masser af hakkede kørvel

**Sorbet af citron og mynte med en sqquuiisss gin og mynte**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 dl | Citronsaft |
|  |  |
| ½ dl | Appelsinsaft |
|  |  |
| 1½ dl | Vand |
|  |  |
| 170 g | Sukker |
|  |  |
| 1 | Æggehvide |

**Vand og sukker opvarmes i en gryde og koger på lavt blus i ca. 2 minutter.**

**Blandingen afkøles.**

**Citron- og appelsinsaft røres i sukkerblandingen.**

**Æggehviden piskes stiv, og røres i umiddelbart inden blandingen hældes i ismaskinen.**

**Røres/indfryses ca. 40 minutter i ismaskine, og skal herefter i fryser.**

**Anrettes i vin glas med en lille del gin og mynte**

**Alt afpuds sættes over i gryde og koges op med urter og koges så længe der er tid til, derefter sigtes det og reduceret klar til at lave sky…..**

**Portvinssky:**

Skalotteløg

Smør

Fond fra fælles fond

Portvin

Balsamicoeddike

Piskefløde

Æblegelé

salt, peber

Fremgangmåde:

Hak løgene. Svits løgene i smørret et par min. Tilsæt balsamico og kog eddiken helt væk tilsæt portvin kog en 1/3 væk derefter fond. Kog saucen ind, til ca. halvdelen af væsken er tilbage, eller så langt ned inden skyen bliver for salt. Tilsæt piskefløde Småkog på saucen indtil den er der. Smag til med æblegelé samt salt og peber

**Vildsvin ryg og kølle på risotto og rødbedetatar, ryg og kølle anrettes i dybtallerken på risotto og rødbedetatar, på toppen er der plukket persille og rucola**

**Vildsvinekølle + ryg skæres op i muskler og krydders med s+p, gøres klar til weber og steges med trækul ved lav varme, der smides våde flis på kul så der kommer godt med røgsmag.**

**Ryg og kølle dækkes til i varme kasse**

**Risotto el classico**

**Det skal du bruge til grundopskrift på risotto:**

**Trin 1.**

**Skalotteløg**

**Olivenolie**

**Ris**

**Hvidvin**

**Sauter ris i gryde til de bliver klare og tilsæt fint hakket skalotteløg, derefter hvidvin, kog vin helt væk og bred risen ud på bakke og film sættes til side.**

**Trin 2.**

**Varm hønse/grøntsags bouillon**

**Smør**

**Revet parmesan**

**Friskkværnet peber**

**Salt**

**Masssseerrr af hakkede krydderurter**

**Risen startes op i gryde og der tilsættes Kogende fond, der røres heeeelllee tiden, fond koges væk, der tilsættes mere fond, sådan forsættes der til at risene er al`dente. Så monteres med smør, godt med revet parmesan og krydderurter**

**Rødbedetatar**

Rødbeder  
Bæreddike  
Æble

Kapers  
Rødløg  
Kørvel  
Frisk revet peberrod  
Dijonsennep  
Jomfru olivenolie  
Havsalt  
Rørsukker  
Peber fra kværn

Skræl og orden alt grønt, kør på robot(blender) smag til med sennep, eddike, havsalt, sukker og peber. Rødbedetataren skal være delikat syrlig, sød og varm pga. peberrod, sort peber og sennep.

**Krondyr, tranebær, svampe og portvinssky, kartoffel/selleri purre**

Anrettes på stor tallerken, bøffer, svampe, tranebær, pure og sky, evt. Porre frite ☺

**Tranebær relish**

150 g tørrede tranebær

1 lille rødløg

150 g sukker

1 dl hvidvinseddike

1 kanelstang

2 stjerneanis

1 laurbærblad

Hak tranebærene groft, og skær løget i tern. Kom sukker, eddike, kanelstang, stjerneanis og laurbærblad i en gryde. Varm det forsigtigt op, til sukkeret smelter.

Kom tranebær og løg i gryden, og lad det simre et par minutter

Stilles koldt

**Kartoffel/selleri purre**

Skrællede bage kartofler

Skrællede selleri

Piskefløde

Smør

Kartofler og selleri koges møre i vand uden salt.

Laves til purre, smages til med smør, fløde, salt og peber.

**Stegte svampe**

Div. Svampe

Skalotteløg

Timian

Rosemarie

Salt og peber

Svampe renses steges i brunet smør krydderes godt og vend med krydderurter

**Krondyr skæres op i muskler,**

derefter i portions i semi høje bøffer som vikles med bacon krydders og brunes af på enderne

Sættes klar på bradepande og steges ved 180 grade i ovn

**Chokolade mousse, crunch og syltet appelsin arrangeres med mynte**

10 pers.

300 g mørk chokolade

50 g smør

6 pasteuriserede æggehvider

6 pasteuriserede æggeblommer

100 g sukker

Smelt chokolade og smør i en varmefast skål over vandbad. Lad blandingen køle lidt af.

Pisk æggehviderne helt stive i en skål. Pisk æggeblommer og sukker hvidt og skummende i en anden skål.

Rør de piskede æggeblommer i den smeltede chokolade.

Vend forsigtigt de stiftpiskede hvider i chokolademassen.

Hæld desserten i en serveringsglas, dæk til, og sæt den i køleskabet i 2-3 timer, eller lidt frost

**Syltede Appelsin fileter**

2½ dl vand

2½ dl råsukker

1 stjerneanis

2 hvide peberkorn

3 allehånde

4 nelliker

1 kanelstang

1 stang vanilje

4 appelsiner i fileter

Kog vand og sukker sammen, til sukkeret er opløst. Tilsæt krydderierne og en flækket vaniljestang. Lad lagen koge uden låg i 30 minutter. Lad den afkøle helt.

Skær appelsinen i fileter, lægges i lagen. Lad dem trække i lagen og server som tilbehør til chokolademoussen.

**Crunch**

nødde/Appelsin crokant

130 g sukker

75 g usaltede blandet nødder

1 stk. appelsin

Sukkeret smeltes til godt gylden karamel. Nødderne og appelsin-skallen kommes i og ristes med i nogle sekunder. Karamellen hældes straks ud på et stykke bagepapir. Det afkøles helt og hakkes groft med en savtakket kniv. Fordel krokanten i bunden af de glas der skal serveres i

Natmad:

Pølser fra grill med kartoffelsalat, sennep og ketchup

Asparges kartoffel

Creme fraiche 18 %

Mayo

Løg

Sød sennep

Karry

Hvid peber

Havsalt

Purløg

Fremgangsmåde

Kog aspargeskartoflerne, lad dem stå i kogevand og pil når de kan ikke brænder fingrene og lad dem køle af

Bland creme fraichen, mayo, sammen med sennep og karry. hak løget fint, og kom det i creme fraiche blandingen. Smag til med salt og peber, og tilsæt evt. mere karry og sennep.

Skær de kolde kartofler i skiver, og vend dem i blandingen.

Server kartoffelsalaten godt med purløg.

Pølser

Resten af kødet og lige dele bovsnitter, krydder og iskoldt vand