

Fiskefilet Tout de Paris, 6-7 prs.

Ca. 1 kg. Rødspættefilet, salt, æggehvide, rasp, hvidvin, evt. 1 dåse muslinger eller frosne muslinger, 200 gram rejer, 1 pk. (400 gram) hel spinat, lidt sukker, 500 gram champignons, 4 dl. piskefløde, 400 gram smør, 5 pasteuriserede æggeblommer,

Tilbehør: Hummersauce, Sauce Vin Blanc, Riz pilaw og duchesse, citron og salatblade.

Duchesse: 1 kg. Kartoffler skrælles, skæres i mindre stykker og koges møre i vand uden salt. Dampes og moses, hvorefter der tilsættes 100 gram margarine skåret i små terninger og 4 æggeblommer. Tilsmages med salt og hvid peber. Sprøjtes i længder og rosetter på en bageplade med bagepapir, sættes i ovn ved 225 grader og bages til det er gyldent i toppen. Anvendes til inddeling af serveringsfadet.

Petitfileter: Hver rødspættefilet deles i 2 – 4 stykker, krydres med salt, vendes i mel, æggehvide og rasp. Steges i friture og holdes varme i ovn.

Panerede muslinger: Muslinger befries for skæg, vendes i en meljævning tilsæt 1 æg, og vendes derefter i rasp. Frituresteges og holdes varme i ovn.

Dampede fileter: Fileterne oprulles og lægges i et smurt ildfast fad, drys med lidt salt og tilsæt hvidvin. Fadet dækkes med et stykke smurt stanniol, hvorefter fileterne dampes i ovn ved 225 grader. Holdes varme. Fonden gemmes.

Champignons a'la creme: Champignons renses og vedkoges med 3-4 dl. piskefløde. Champignons tages op og fløden jævnes med beurre maniere, smages til med salt, hvid peber og hvidvin. Konsistensen skal være kraftig.

Spinat en branche: Spinaten optøes let, hakkes groft, vandet knyttes fra og spinaten sautes på en pande i lidt smør eller margarine. Tilsmages med salt, peber og en anelse sukker.

Riz Pilaw: 1 finthakket løg dampes i en gryde med 75 gram margarine, herefter tilsættes 375 gram skyllede ris og en pris salt samt $\frac{3}{4}$ liter kogende vand. Koges under låg i ca. 18 min, slås løse med en gaffel og presses i en smurt bombeform og slås ud på serveringsfades.

Sauce Vin blanc: $1\frac{1}{2}$ -2 dl. hvidvin nedkoges til det halve, afkøles let, hvorefter lidt salt og 5 past. æggeblommer tilsættes under piskning. Piskes seje over varme, hvorefter den smeltede smør tilsættes lidt efter lidt under kraftig piskning. Tilsmages med lidt cayennepeber og fiskefond, holdes lun. Saucen må ikke varmes for kraftigt, da æggeblommer så vil koagulere.

En hurtig hummersauce: 30 gram margarine smeltes i en gryde, bages op med mel,, hvorefter lidt fiskefond og piskefløde tilsættes. Saucen koges op og tilsmages med lidt cognac og varmes lidt, herefter tilsættes en dåse hummersuppe og saucen varmes forsigtigt op. Tilsmages.

Et lunet fad inddeles i "rum" med duchesse. I rummene placeres fisk og skaldyr samt riz pilaw, champignons a'la creme og spinat en branche. Der pyntes med lidt salat, citron og evt. krebs.

Saucerne serveres a'part.

Chokoladekage med frugt og is, 6 prs.

150 gram mørk chokolade, 180 gram smør, 5 æggeblommer, 5 æggehvider, 175 gram sukker, 1 dl. kold kaffe, ½ tsk. Knust kardemomme, 100 gram hvedemel, 50 gram kakaopulver.
Ovnen varmes op til 175 grader.

Smør en springform og drys den med mel, hvorefter den stilles til side.

Chokoladen hakkes groft, smeltes i en skål over vandbad sammen med smørret. Rør jævnligt i det

Pisk æggeblommerne sammen med sukkeret i en stor skål, til de er luftige.

Pisk smør/chokolade i æggemassen og tilsæt kaffen lidt ad gangen sammen med kardemomme. Sigt hvedemel og kakaopulver sammen og sigt derefter blandingen over dejen og vend det i sammen med de stiftpiskede æggehvider.

Dejen kommes i den smurte springform og bages ca. 30 min i ovn (mærk i midten, at den er bagt, skal være klæg), hvorefter den køler af i formen.

Kagen skæres i stykker, som lægges på tallerkener sammen med lidt udskåret frugt, en kugle is og evt. lidt hindbær blendet med sukker og blandet med flødeskum.