

Helstegt dyrekølle 8 prs.

1 dyrekølle, 50 gram margarine, evt. 150 gram fersk spæk i tynde skiver, salt peber, 1 -2 tsk. Knuste enebær, 3 dl. Rødvin, 1 liter kalve- eller vildt bouillon/fond, ½ liter piskefløde, ribsgele, evt. lidt kulør.

Tilbehør: 1,5-2 kg. Kartoffler, 500 gram frosne ærter, 1 ds. Halve pærer eller ferskner, ½ glas syltede tyttebær, 1 salathoved, 1 appelsin, 1 tomat.

Kartoffelfuglereder med waldorff. I – 1½kg. Skrællede kartofler, fedt til friturestegning.

Waldorff. 75 gram mayonnaise, 21/2dl. Piskefløde, lidt sukker, 2-3 æbler, 3-4 stilke bladselleri, lidt valnøddekærner, 100 gram druer, evt. 2-3 clementiner, salt, hvid peber.

Dyrekøllen befries for evt. hinder, skylles og tørres, hvorefter den brunes på pande eller på bradepande i ovn i margarine, krydres med salt, peber og knuste enebær, hvor kan den pakkes ind i skiver af fersk spæk og lægges på bradepanden. Rødvin og bouillon hældes over.

Den "steger" derefter i ovn ved ca. 200 grader i ca. 1 time, idet man sikrer, at kødet vendes af og til og at der er tilstrækkeligt væske i bradepanden. Evt. kan staniol lægges over den sidste del af "stegetiden.

Efter ca. 1 time tjekkes, om kødet er mørt, hvorefter det pakkes ind i staniol og trækker i 20-30 min. Fonden sigtes og jævnes med lidt beurre maniere, tilsmages med piskefløde, ribsgele og krydderier,. Ligesom farven justeres.

Kartoffelfuglereder: de skrællede kartofler rives i tynde stave, vrides og tørres godt, hvorefter de fyldes i fugleredejem og udbage i friture. Slåes ud, når de er lysebrune, lægges på fedtsugende papir. Ved anretningen fyldes de med waldorffsalat, pyntes med valnøddekæme og halve druer.

Waldorffsalat: fløden piskes til skum og blandes med mayonnaisen, som tilsmages med salt, hvid peber og sukker. Æbler skrælles og rives eller skæres i fine strimler, bladselleri snittes fint, druer halveres og udstenes, hvorefter alæt kommer i mayo/flødeblandingen. Evt. kan tilføjes clementinbåde.

Hvidekartofler: kartoflerne kan skrubbes, koges og pilles eller skrælles, koges og dampes før servering.

Grønne ærter: Ærterne varmes i en gryde med lidt smør, krydres med lidt salt.

Ferskner eller pærer, afdryppes, lidt tyttebær kommer i hver hulning.

Et opvarmet fad pyntes med salatblade, evt. en sokkel samt appelsin og tomatstjerner.

Kødet skæres fra benene, hvorefter de skæres i skiver, som lægges på fadet.

Fuglereder med waldorff, grønne ærter samt de halve ærer eller ferskner kommer på fadet, medens sauce og kartofler serveres a'part.

Makrontærte med æbler og kanelfløde, 6 prs.

4 æggehvider, 50 gram sukker, 250 gram knuste makroner, 75 gram hvedemel, 125 gram smeltet smør, 3 skrællede æbler i tynde både, 1 spsk. Mandelflager.

Kanelfløde: 1 dl. Piskefløde, 1 tsk. Stødt kanel, 1 spsk. Flormelis, 1 dl. Creme fraiche 38 %.

Æggehviderne piskes stive, tilsættes sukker og piskes til marengs. De knuste makroner, mel samt det smeltede afkølede smør vendes forsigtigt i marengsen. Æblebådene vendes i marengsdejen og kommes i en smurt tærteform, evt. en form. Beklædt med bagepapir.

Der drysses med mandelflager og kagen bages ved ca. 160 grader i ca. 1 time.

Kanelfløde: Fløde, kanel og flormelis piskes luftigt og til sidst piskes creme fraichen i.

Kagen serveres lun eller kold med kanelfløden a'part.