

Helstegt dyreryg og bov 12-14 prs.

1 dyreryg, 1-2 dyrebove, dyrehals og eller ribben, 300 gram fersk spæk i tynde skiver, 2 gulerødder, et stykke selleri eller lidt bladselleri, salt, peber, evt. 10 knuste enebær, 3-4 dl. piskefløde, ribsgele, evt. madkulør, margarine til brunning, hvedemel eller maizena til jævning af saucen.

Tilbehør: 2-3 kg. kogte/pillede eller skrællede kartofler, 1 kg. fine ærter, halve pærer med tyttebær, kartoffelfuglereder med waldorfsalat. Desuden salat mv. til fadpynt.
Kartoffelfuglereder af 1 -1 ½ kg. skrællede kartofler, fedt til friturestegning.

Waldorfsalat: 100- 125 gram mayonnaise, ½ liter piskefløde, lidt sukker, lidt salt, hvid peber, 5 belle de boskop æbler 4-5 stilke bladselleri, 250 gram vindruer, lidt citronsaft, valnøddekærner og evt. clementiner.

Dyreryggen afpudses, hvorefter fileter og mørbrad skæres fra benene. Bovene afpudses for sener. Herefter kommes margarine i en varm bradepande, rygbenene samt bove, hals og evt. ribben kommes i og det hele sættes i ovn ved ca. 225 grader og brunes godt.
Herefter tages bove, hals og evt. ribben op en stor gryde, der fyldes vand, urter, knuste enebær og salt på, hvorefter gryden sættes over at koge, afskummes og koger videre i 1 – 1 ½ time, hvorefter bovene tages op.

Fileterne og mørbraderne brunes hurtigt på pande, krydres med salt og peber, hvorefter de lægges på rygbenene og dækkes med de tynde spækskiver. Såvel rygben med fileter som bove lægges i bradepanden og sættes i en ca. 225 grader varm ovn i ca. 20 minutter, hvorefter de tages ud, dækkes med stanniol og viskestykker og står og trækker.

Fuglerederne laves af revne rå kartofler, som er afdryppede og tørrede. De kommes i et forvarmet fugleredejern og udbages i friture. Afdryppes og sættes på et fedtsugende underlag.

Waldorfsalat: Fløden piskes til skum og blandes med mayonnaisen, som smages til med salt, hvid peber, sukker og citronsaft. Heri kommes revne æbler (gerne med skræl hvis den er pæn), **noget af væden skal presses ud før de kommes i dressingen, da salaten ellers bliver for tynd.** Desuden tilsættes fintsnittet bladselleri, halve udstenede druer, knuste valnøddekærner(gem nogle til pynt).

Pærer skrælles, halveres og fyldes med lidt tyttebærsyltetøj. Ærterne varmes i lidt smør i en gryde.

Fonden sigtes og jævnes enten med maizena udrørt i lidt vand eller ved at man skummer lidt fedt af fonden, bager det op med mel og tilsætter fond, hvorefter saucen koges op og tilsmales.

Kødet skæres ud. Et opvarmet fad pyntes og herpå kommes lidt af rygbenene, hvorpå kødet skal ligge. På fadet kommes desuden fuglereder fyldt med waldorf og pyntet med druer og valnøddekærner, halve pærer med tyttebær samt grønne ærter. Hvide kartofler og sauce serveres a'part.

Mandelkurve med is, frugt og hindbærpuree med flødeskum, 6 prs.

100 gram mandler, 100 gram sukker, 100 gram margarine, 100 gram mel og 100 gram glukose samt evt. lidt gul frugtfarve.

Hindbærpuree: 150 gram frosne hindbær blendes med ca. 100 gram sukker, før servering blandes pureen med flødeskum af 1 dl. piskefløde.

Desuden frugt og is.

Mandelkurve: Mandlerne kommes i foodprocessor og blendes med de øvrige ingredienser, eller de blendes og æltes sammen med de øvrige ingredienser.

Dejen, som skal være nogenlunde ensartet, rulles i en pølse, hvorfra der skæres skiver.

Skiverne lægges med stort mellemrum på plade med bagepapir, hvorefter de bages ved ca. 225 grader, til de er lysebrune. Ages af planden og lægges over en glasskål eller form, som ligger med bunden i vejret.

Kurvene kan bages store eller små.

Ved servering fyldes de med iskugler, gerne af forskellig slags, salat skåret af friske frugter samt med lidt hindbærpuree pisket op med flødeskum.