

**Græskarsuppe, Soupe au potiron, 6 prs.**

500 gram græskar, 50 gram smør, 5 dl. Hønsebouillon, 2tsk. Fintrevet ingefær, 3 kartofler, salt, peber, lidt chili eller chilisaucé.

Desuden 1 ½ dl. iskefløde pisket til skum, tørristede græskarkærner, flutes.

Græskar skæres i mindre stykker. Smørret smeltes i en gryde og heri vendes græskarstykkerne. Bouillon og kartoffelstykker tilsættes og suppen koger til kartofler og græskarstykker er møre, 30-40 min.

Græskarstykkerne blendes sammen med kartoffelstykkerne og suppen i en foodprocessor eller blender, kommer tilbage i gryden og smages til med salt og chilisaucé samt fintrevet ingefær. Ved servering kommer suppen i forvarmede tallerkener og i hver tallerken kommer en skefuld flødeskum og herover drysses med tørristede græskarkærner. Resten af flødeskummet og flutes serveres til.

**Boeuf Marchand de Vins, 6 prs.**

Ca. 1 ½ kg. Oksefilet, 50 gram smør, salt, peber.

Sauce: 2 spsk. Smør, 100 gram finthakkede skalotteløg, 3 dl. Rødvin, ½ laurbærblad, 1 tsk. Tørret timian, lidt persille stilk, 1 dl. Kraftig bouillon, 1 spsk. Citronsaft, 1 tsk. Mel, 100 gram blødgjort smør.

Kartofler à la coucal: 1 ½ kg. Kartofler, 1 kg. Tomater, 6 fed hvidløg, 4 skalotteløg, ½ dl. olie, 100 gram rasp.

Kartoflerne skrubbes omhyggeligt og koges i letsaltet vand i ca. 20 min, hvorefter de pilles. Tomaterne flåes og kærnerne tages ud, hvorefter tomaterne skæres i stykker og svitses i olie sammen med de hakkede hvidløg og skalotteløg. Kartoflerne skæres igennem på langs og lægges i et smurt ildfast fad, herover kommer tomaterne og der drysses med rasp og fadet sættes i ovn ved 220 grader i ca. 30 min.

Saucen: i en gryde smeltes de 2 spsk. Smør og skalotteløgene koges heri uden at brune. Vin, laurbærblad, timian og persillestilk tilsættes og vinen koger ind til det halve. Urter og løg sigtes fra, hvorefter væsken kommer tilbage i gryden. Bouillon tilsættes. De 100 gram smør røres med mel og citronsaft, hvorefter det stilles til side.

Bøfferne skæres ud, bankes let med håndroden, hvorefter de brunes et par minutter i smør på en varm pande. De skal i alt steg 2-3 min på hver side. Bøfferne lægges derefter på et forvarmet fad. Den indkogte vin/bouillon kommer på den varme pande og afsætningerne på pandens skrabs løse. Herefter kommer den rørte smørblending i.

Fadet med bøfferne pyntes med salatblade, sauce og kartofler serveres a'part.