

Tournedos med farserede kartofler, 5 pers.

Ca. 1 kg. oksemørbrad, 100 gram smør, 1 spsk. olie, salt, peber, evt. fersk spæk til ombinding.

Sauce: 2 dl. rødvin, 1/2 piskefløde eller creme fraiche.

Tilbehør: Halve tomater med peberrod, haricots verts, evt. med hvidløgssmør, bagte farserede kartofler, 5 store tournerede dvs. let ristede champignons.

Farserede kartofler: 5-10 bagekartofler, 1 forårsløg, 75-150 gram margarine, 2 dl. piskefløde, 2 æggeblommer, salt og peber.

Kartoflerne skrubbes grundigt, et kryds skæres i toppen, hvorefter de bages i ovn ved ca. 200 grader i 5 kvarter - 1,5 time. Et låg skæres i toppen og kødet tages forsigtigt ud med en ske, kommes i en skål og røres på med margarine, fløde og æggeblomme, hvorefter de rensede og snittede forårsløg kommes i. Smages til med salt, peber fyldes i sprøjtepose og sprøjtes i kartoffelskrællerne, der sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 15 min. eller til de er let gyldne på toppen.

Tomaterne halveres, udhules og fyldes med flødepeberrod.

Oksemørbrad afpuddses, skæres i 5 stykker. Lidt olie kommes på en varm pande, hvorefter kødet kommes på, således at porerne lukkes. Tages af panden, hvorefter der kommes smør på, når dette er gyldenbrunt, steges bøfferne ca. 3 min på hver side, eller mere. Holdes varme på fad, hvorefter panden koges af med rødvin, creme fraiche eller piskefløde tilsættes og indkoges til passende konsistens. Sauce farves evt. og tilsmages.

1 tourneret champignon kommes på hver tournedos, herover kommes 1 tsk. sauce. Tournedoserne serveres evt. på hver sin smørristede brødcrouton.

Farserede kartofler, tomater med peberrod samt haricots verts serveres til.

Chokolademousse, 6 pers.

150 gram bitterchokolade, 4-5 æggeblommer, 2-3 spsk. Sukker, 1-1½ tsk. Reven appelsinskal, 3 æggehvider, 2½ dl. Piskefløde, lidt tørristede mandelsplitter, 1 klementin.

Chokoladen brækkes i småstykker og smeltes i en skål i vandbad, læg stanniol over sålen således at damp ikke gør chokoladen grå.

Æggeblommer, sukker og appelsinskal røres i chokoladen. Æggehvider og piskefløde piskes **hver for sig**. Det meste af flødeskummet røres i chokolademassen og til sidst vendes de stiftpiskede hvider i. Moussen hældes i portionsglas eller i en glasskål og sættes koldt i ca. 45 min. Pyntes med resten af flødeskummet, herover kommes mandelsplitter og klementinstykker.

Mandelsplitter: Mandler skoldes og smuttes, skæres i splitter og tørristes på en ren tør pande, de må ikke blive mørke.