

Schnitzel af sildehaj med svitsede havtaskekæber på spinatbund, 6 prs.

6 skiver sildehaj a ca. 125 gram, 500 gram havtaskekæber, smør til stegning, salt, peber, lidt mel, 300 gram hel spinat, lidt sukker, 100 gram kokosflager, 1/2 rød peberfrugt.

Tilbehør: 1,2 kg. Kogte pillede kartofler, evt. Flutes.

Sauce vin blanc: 6 past. Æggeblommer, 1/4 flaske hvidvin, 250 gram smør, salt, hvid peber.

En stor gryde fyldes halvt op med vand, lidt salt kommes i, hvorefter vandet koges.

Spinaten ribbes og skylles, hvorefter den i passende portioner kommes i det kogende vand og blancheres. Den lægges herefter til afdrypning i en sigte. Når spinaten er blancheret, knuges den fri for vand og hakkes groft med en kniv, hvorefter den svitses let på en pande i lidt smør. Krydres med salt, peber og en anelse sukker. Holdes varm.

Schnitzlerne af sildehaj vendes i lidt mel, hvorefter de steges i et par minutter på hver side på en pande med lidt smør. Krydres med salt og peber, holdes varme.

På samme pande og i lidt smør svitses de rensede havtaskekæber ganske let, krydres med salt og peber.

På panden ristes herefter kokosflageme og herefter kommes den meget fintsnittede peberfrugt på panden. Holdes varm til servering.

Sauce vin blanc: Smøret smeltes i en gryde og stilles til side. Hvidvinen nedkoges til det halve, afkøles let, hvorefter de past. Æggeblommer og lidt salt kommes i under piskning. Blommerne piskes seje og herefter tilsættes det smeltede smør lidt efter lidt under stadig piskning. **Pas på at saucen ikke bliver for varm, da den så vil skille. Omvendt skal der være varme på da saucen ellers bliver tynd, da æggeblommerne så ikke legerer (jævner tilstrækkeligt).**

Saucen smages til og holdes varm.

Ved anretningen kommes spinaten på et forvarmet fad, herover fordeles schnitzleme, herover kommes havtaskekæbeme, som maskeres med en smule sauce. Over maskeringen drysses med den ristede kokos og peberfrugt.

Kartofler og sauce serveres a'part.

Profiteroles med is og chokolade, 6,prs.

125 gram margarine, 125 gram mel, ½sk. bagepulver, lidt salt, lidt sukker, ¼ liter vand, 3 hele æg.

Yderligere: 100 gram chokolade, evt. lidt pistaciemasse, 1 liter is, evt. lidt hakkede nødder.

Vand, sukker, salt og margarine bringes i kog i en gryde, når det koger tilsættes mel og bagepulver, hvorefter blandingen ristes godt igennem uden at brune. Afkøles let, hvorefter æggene røres i et ad gangen under kraftig omrøring. Dejen fyldes i sprøjtepose med stjemetylle og sprøjtes på plade beklædt med bagepapir. Sættes i varm ovn ved 220 grader i ca 30 min, der må ikke åbnes for ovnen i det første kvarter, da kagerne så vil falde sammen.

Afkøles på bagerist.

Chokoladen smeltes så den er flydende.

Før servering deles kagerne som et rundstykke og den underste del belægges med en skive is og lidt pistaciemasse, hvorefter toppen kommes på

Kagerne maskeres med den smeltede chokolade, hvorpå der evt. kan drysses hakkede nødder.