

Bruchetta, 6 prs.

6 skiver italiensk brød, lidt olivenolie, 2-3 fed hvidløg, 6 tomater, lidt basilikum.

Brødet ristes i ovn, hvorefter det gnides med et fed hvidløg, dryppes med lidt olivenolie. Tomater skylles og skæres i mindre stykker, kommer i en skål. Basilikumblade hakkes og tilsættes tomaterne, hvorefter der krydres med salt og peber og dryppes med lidt olie. Tomat/basilikum fordeles over brødstykkerne, som serveres straks.

Indbagt svinemørbrad 6 prs.

Ca. 1 kg. Svinemørbrad, 1 rensset og hakket forårsløg, salt, peber. 250-300 gram hakket kalv og flæsk, salt, peber, 1 æg, 100 gram champignons, ca. 1 dl. Piskefløde, lidt rasp evt. lidt mel. Fedtstof til stegning, 1 æg, 1 -1 ½ pk. Butterdej.

Desuden: halve bagte kartofler, sauce bearnaise af 6 pasteuriserede æggeblommer, 300 gram smeltet smør, 1 spsk. Bearnaise essens, lidt salt og blancheret broccoli, som kan gratineres med ost.

Kartofler skrubbes, halveres og snitfladen pensles med lidt smeltet smør. Krydres med salt, peber og evt. lidt paprika og sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 45 min.

Butterdejen optøes ved at de enkelte plader lægges ud på et bord.

Mørbraden afpudses, krydres med salt og peber og brunes på en pande i lidt fedtstof.

Det hakkede kød røres med salt, peber, piskefløde, 1 æg, rensede og skivede champignons og lidt rasp.

Butterdejspladerne "limes" sammen med lidt æggehvide og rulles let på et melbestrøet bord.

Den plade butterdej, som fremkommer skal være tilstrækkelig stor til, at mørbrad med fars kan pakkes ind i den. Lidt fars kommer på butterdejen og derpå lægges mørbraden. Hakket forårsløg fordeles over mørbraden, hvorefter resten af farsen kommer over. Kødet pakkes ind i butterdejen, som limes sammen med æggehvide. Pakken lægges på en bageplade beklædt med bagepapir, pensles med sammenpisket æg og bages i ovn ved ca. 200 grader i ca. 20 min, til butterdejen er smukt lysebrun. Tages ud og trækker i ca. 15 min, før den skæres i skiver.

Saucen: smørret smeltes i en gryde. I en stålgyde kommer lidt bearnaiseessens og salt, varmes let op, hvorefter de pasteuriserede æggeblommer tilsættes under piskning. Blommerne piskes over svag varme, til de er seje. Herefter tilsættes under kraftig piskning det smeltede smør, men ikke det sidste i gryden, som er meget salt. Saucen smages til med evt. salt, hvid peber og en anelse cayennepeber.

Ved serveringen kommer saucen i forvarmede saucekander.

Broccolien deles i buketter, skylles godt, hvorefter den blanches i kogende, letsaltet vand. Ved anretningen lægges skiverne på et pyntet fad med halve kartofler og broccoli. Saucen serveres a'part.