

Toast med skinke, squash og kantereller, 6 prs.

6 skiver toastbrød, evt. lidt smør, 6 skiver kogt/evt. røget skinke, 2 squash, 50 gram smør eller ½dl. Olie, 100 gram kantereller, ¼ liter piskefløde, lidt maizena, salt, peber, karse eller andet grønt..

Toastbrødet ristes i ovn eller påbrødrister. Squashene halveres, krydres med salt og peber.og bages i ovn i ca. 15 min eller de halveres og koges i ca. 10 min i letsaltet vand.

Squashkødet skæres fri fra skallen og skæres derefter i passende stykker, som svitses påen pande i lidt smør eller olie, krydres med salt, peber og evt. lidt chili.

Kanterelleme børstes rene, skæres i mindre stykker og vendes i lidt smør i en gryde. Fløden kommes over og de koger ca. 10 min. Kanterelleme tages op, hvorefter fonden jævnes med lidt maizena til den er rimelig kraftig, som stuvning. Koges op og smages til med salt og hvid peber,

Det ristede brød belægges med en skive skinke, herover kommes en skefuld af den svitsede squash og herover kommes en skefuld kanterelstuvning. Pynt med lidt grønt og server straks.

Vildænder med fyld. 6 prs.

3 vildænder, salt, peber 75 gram margarine, 4 dl. Vand.

Fyld: 150 gram svedsker uden sten, 100 gram revet rugbrød, 3 æbler, salt, hvid peber, tørret estragon, tørret rosmarin,.

Rødvinsauce: 100 gram flæk, 2 løg, 2 dl. rødvin, saft af 3 appelsiner, 1½dl. Rosiner, 1½dl. Mandler, 2 dl. Creme fraiche 38 %, tyttebærsyltetøj, salt, peber, lidt maizena.

Desuden 250 gram grønne druer og 30 gram smør, salat til pynt.

Tilbehør: kogte kartofler, grønne ærter vendt i lidt smeltet smør.

Svedskeme sættes i blød i lidt lunkent vand.

Skræl og del æblerne, fjern kærnehuset og snit æblerne i tynde skiver.

Rør æbler, revet rugbrød og svedsker sammen i en skål, smag til med salt, peber, estragon og rosmarin.

Gnid de istandgjorte og skyllede ænder med salt og peber både ind- og udvendigt, kom fyldet i og bind dem til.

Ænderne brunes i margarine i en gryde på alle sider, hvorefter vandet hældes ved. Ænderne steger(koger forsigtigt) i 1-1½time.

Flæk og løg skæres i fine terninger, hvorefter flæsketeminger svitses i en gryde, heri kommes løgtemingeme, som brunes. Stegeskyen fra ænderne hældes i gryden sammen med rødvin og appelsinsaft. Rosiner og finthakkede, smuttede mandler kommes ved. Sauceen jævnes med lidt maizena udrørt i vand, hvorefter den koges igennem. Gryden tages fra vannen og creme fraiche røres i sammen med lidt tyttebærsyltetøj. Sauceen smages til med salt og peber.

Vindruerne halveres, kærnerne udtages og de vendes i lidt brunet smør på en pande i 3-5 minutter.

Ænderne halveres og anrettes på et pyntet fad sammen med fyldet og de smørdapede ærter.

Ænderne kan maskeres med lidt sauce, hvorefter de pyntes med druerne.

Kogte kartofler og sauce serveres a'part.