

Tomatiseret suppe med hvidløgsbrød, 6prs.

3 stk. røde peberfrugter, 4 fed hvidløg, 500 gram tomater, 3 stk. soltørrede tomater, 2 spsk. Olivenolie, 7 dl. Grøntsagsbouillon, salt, peber, 2 spsk. Fintsnittet basilikum, 1 tsk. Reven citronskal.

Tilbehør: 6 skiver franskbrød, smør, 2-3 fed knust hvidløg,

Peberfrugteme halveres og udkærnes, tomaterne halveres og udkærnes, hvorefter peberfrugter, tomater og hvidløg kommes i et fad og sættes under grill i ovnen, til skindet er mørt og lige til at tage af. Kød grøntsagerne lidt af og flåderefter skindet af peberfrugter og tomater, pil skallen af hvidløgsfedene.

Kom peberfrugter, tomater og hvidløg i en foodprocessor eller blender, tilsæt de strimlede tørrede tomater og purer det hele sammen med grøntsagsbouillon. Suppen hældes over i en gryde og koges godt igennem, hvorefter der smages til med salt og peber.

Ved serveringen kommes hakket basilikum og revet citronskal over den enkelte portion.

Serveres med hvidløgsbrød: 6 skiver franskbrød smøres med lidt smør, herover kommes hakket hvidløg. Ristes i ovn.

Braissret Brosme med ristede havtaskekåber, 12 prs.

1 Brosme på ca. 3 kg., , 100 gram smør, 50 gram rasp, salt, peber, 3 porrer, 1 savoy, spids, eller hvidkålshoved, 3-4 tomater, 3-4 dl. Hvidvin eller vand. , ca. 1 kg. Havtaskekåber, mel, salt, peber, smør til stegning, hakket persille.

Sauce: 4 dl. Tør eller halvtør hvidvin, lidt salt, 10 pasteuriserede æggeblommer, 600 gram smør.

Tilbehør: salat til pynt, citron, 2, 5 kg. Aspargeskartofler,

Brosmen renses for blod og afskælles, finnerne fjernes og den skæres op i bunden, op til benet, hvorefter den gnides med salt.

Porrerne renses og skæres i skiver, som lægges i en skål med letsaltet vand. Savoykålen skylles og snittes derefter groft. Tomaterne skæres i båle.

Porreskiver, snittet salat og tomater kommes i en smurt bradepande og krydres med lidt salt og peber. Herover lægges Brosmen. 100 gram smør brunes på en pande og heri drysses raspen, hvorefter blandingen fordeles over brosmen, som derefter sættes i ovn ved ca. 200 grader i 30-45 min. Man må sikre sig, at fisken er færdig, hvorefter grøntsagerne kommes over på et forvannet serveringsfad. Ovenpåkommes fisken og de ristede havtaskekåber, som i forvejen er rensede i letsaltet vand og derefter vendt i mel, krydret med salt og peber og ristet på pande i smør, fordeles omkring fisken. Fadt pyntes med salatblade, citron og fisken drysses med hakket persille.

Sauce: Hvidvinen nedkoges til det halve, afkøles let, hvorefter de pasteuriserede æggeblommer komme i under piskning. Piskes godt op, hvorefter den smeltede smør tilsættes under stadig piskning. Saucen smages til evt. med lidt af fonden fra bradepanden, hvorefter den serveres a'part. Kartofflerne koges og pilles, serveres a'part.