

Fransk løgsuppe med camenberteroutons, 6 prs.

6-8 løg, 70 gram smør, 2 tsk. Mørk farin, ¼ dl Hvedemel, 1,5 liter fond eller bouillon, 1/1 fl. hvid eller rødvin, salt peber.

Desuden: 1 ciabatabrød eller flutes, 3 hvidløgsfed, 1 spsk. Revet cheddar eller andet ost, 150 gram camenbert i skiver, lidt friske krydderurter.

Løgene skrælles, halveres og snittes i fine skiver. Smørret varmes op i en gryde og heri kommes løg og farin, hvorefter løgene svitses ved svag varme i ca. 15 min, eller indtil de er bløde og gyldne. Mel kommes i og ristes let sammen med løgene, til det begynder at gyldne. Varmes tages lidt af gryden, hvorefter bouillon kommes ved og suppen koger i ca. 30 min. Krydres med salt og peber samt evt. lidt hvidvinseddike og sirup før servering.

Brødet skæres i skiver, ristes i ovn, hvorefter hvidløg, cheddarost og camenbert moses i en skål, lidt friske hakkede krydderurter eller hakkede porretoppe kommes ved og indholdet smøres på de ristede brødskeer, som derefter grilles i ovn, til osten begynder at smelte. Suppen hældes øses op i tallerkener og 1 crouton lægges i hver tallerken.

Vildtragout med halve bagte kartofler og jordskokkesalat, 6 prs.

2500 gram dyrebøve med ben, 75 gram smør, 4,5 dl. Rødvin, 500 gram champignons, 1-2 gulerødder, 1-2 pastinakker, 250 gram perleløg, 2 porrer, 3-4 laurbærblade, 1 spsk. Enebær, evt. 2-3 dl. bouillon, 2-3 dl. Piskefløde, 1 spsk. Ribsgelé, lidt roquefort, mel, salt og peber.

Tilbehør: halve bagte kartofler, af ca. 2,5 kg. Bagekartofler, lidt olie eller smeltet smør samt krydderi.

Jordskokkesalat: 400 gram jordskokker, ½ kg. Pærer, 2 appelsiner, 100 gram valnødder, 1½ dl. Piskefløde, lidt vineddike, lidt salt og sirup samt hvid peber.

Kødet fra bovene udskæres i stykker på 2-3 cm. x ca. 2 cm. c. ca. 2 cm., brunes i smør eller margarine, krydres med salt peber og knust enebær.

Ben og afpuds brunes af i en større gryde, vand kommes på sammen med gulerod, porretop 1 gennemskåret løg, laurbærblade, lidt knust enebær og salt, hvorefter det koger op, afskummes og koger videre, gerne i flere timer, men vi er nødt til at tage noget af fonden og kommer over kødet således, at kødet er dækket af fond, inden det koger videre enten i gryde eller i ildfast fad i ovn.

Kartoflerne skrubbes, halveres, pensles med smeltet smør og krydres, hvorefter de bages i ovn ved ca. 200 grader i ca. 1 time.

Champignons renses, skylles og kvarter, hvorefter de ristes i lidt margarine, krydres med lidt salt og peber, hvorefter de stilles til side.

Pastinakkeme skrælles, skæres i terninger og brunes på en pande, krydres og stilles til side.

Det hvide af porrerne skæres i ca. 5 cm. lange stykker, som svitses på pande og stilles til side.

Rødvinen nedkoges til det halve.

Salaten: jordskokkeme skrælles og rives, appelsinerne befries for skal og den hvide hinde, skæres i mindre stykker og blandes med de revne jordskokker sammen med pærerne, som halveres, befries for kærnehus og skæres i småfirkanter. Alt blandes godt og kommes i 2 glasskåle..

Dressing: Piskefløde piskes let og tilsmages med lidt salt, hvidvinseddike og sirup, hvorefter dressingen fordeles over salaten, som stilles i køleskab frem til servering.

En opbagning af smør/margarine og mel laves i en gryde, heri kommes fond fra kødet samt fond fra gryden med ben. Sauce skal være kraftig i konsistens, idet der yderligere skal tilsættes piskefløde, nedkogt rødvin og fond fra chatpignons. Sauce smages til og farven kan justeres med kulør.

Kødet konunes i et eller 2 ildfaste fad, maskeres med sauce, hvorefter champignons, porrestykker, pastinak og perleløg kommes øverst i fadet. Fadet sættes i ovnen for at varme grøntsagerne op.

Serveres med de halve bage kartofler eller bagte kartofler med persillesmør eller hvidløgs/persillesmør. Salaten serveres a'part i glasskålene.