

## **Toast med pocheret kyllingebryst og champignons a'la creme, 6 prs.**

6 skiver toastbrød, 2 - 3 kyllingebrystfileter, salt, peber, lidt hønsebouillon. ½ glas rød peber i strimler.

Champignons a'la creme: 250 gram champignons, 40 gram margarine, 2 spsk. Hvedemel, 3 dl. Piskefløde, salt, peber. Salat og evt. lidt fintsnittet forårsløg til pynt.

Toastbrødene ristes i ovn. Kyllingebrystfileterne dampes forsigtigt i hønsebouillon, til de er møre. Trækker lidt i bouillon. Champignons renses og snittes, svitses i lidt margarine i en gryde, tages op i en sigte, hvorefter margarinen bages op med mel og piskefløden tilsættes. Stuvningen skal være kraftig i konsistens. Den smages til og champignons kommer tilbage i gryden.

Kyllingefilerne skæres ud i tynde skiver lidt på skrå og lægges på toastbrød, herover kommer lidt rød peber og ovenpå dette en god skefuld champignon a'la creme. Toasterne kan evt. gratineres i ovn. Ved servering kommer de på et fad pyntet med salat. Lidt hakket forårsløg kan komme på hver toast.

## **Stegt vildsvinekølle med græskar i filodej. 6 prs.**

Ca 1,5 kg. Vildsvinekølle, salt, peber, 50 gram margarine, 6 enebær, 5 dl. Bouillon, 3 dl. Rødvin, Sauce: 50 gram margarine, 30 gram mel, 2 spsk. Tyttebær, stegefond, 1½ dl. Creme fraiche.

Tilbehør: hvide kartofler, filodej med chilisyltet græskar, grønne ærter.

Fadpynt.

Kødet affareres for sener, hvorefter det brunes på en pande i margarine, krydres med salt, peber og knust enebær. Kommes i en bradepande eller i et ildfast fad, hvorefter bouillon og rødvin tilsættes. Sættes i ovn ved 175- 200 grader i ca. 1¼ - 1½ time til det er mørt. , vendes af og til under stegningen/braiseringen. Fonden sies fra. Kødet pakkes i stanniol og holdes varmt.

Margarine bages op med mel, herefter tilsættes stegeskyen, saucen koges op og smages til med salt, peber og tyttebær, monteres før servering med creme fraiche.

Hvide kartofler eller anden form for kartofler koges eller steges.

Filodej optøes og lægges på et fugtigt klæde, skæres i lidt mindre stykker og på hvert stykke kommer lidt syltet græskar. Stykkerne pakkes sammen og lægges på bageplade med bagepapir og sættes i ovn ved ca. 200 grader, til pakkerne er lysebrune.

Ved anretningen skæres kødet i skiver og kommer på et forvarmet pyntet fad. Filopakkerne lægges på fadet sammen med evt. grønne ærter, som er vendt i lidt smeltet smør. Sauce og kartofler serveres a part.

Vildsvinekøllen kan marineres 1-3 døgn i en marinade af rødvin, lidt vand, lidt rødvinseddike, snittet gulerod, porre, selleri, løg, knust enebær, korianderfrø, peberkorn lidt allehånde, lidt ingefær, lidt timian og et par laurbærblade, men det gør det lidt sværere at smage det vilde i svinet