

Menuerestegt søtungefilet med grøntsager, 6 prs.

6 søtungefileter, salt, peber, mel, margarine til stegning.

Grøntsager: 3 porrer, 4 gulerødder, 1 chili, 2 tomater, salt, peber, lidt olie.

Sauce: 6 pasteuriserede æggeblommer, 300 gram smør, lidt estragoneddike og salt.

Salatblade og lidt kryddergrønt til pynt samt 2 limefrugter..

Desuden riz pilaw af 375 gram løse ris, 75 gram margarine, 1 løg skåret i små terninger, ¾ liter kogende vand.

Riz pilaw: margarine smeltes i en gryde, heri koges løget uden at brune, hvorefter de skyllede riskorn kommes i og vendes rundt. Kogende vand kommes i gryden sammen med lidt salt, hvorefter risene koger under låg i 18 min. Slåes løse med en gaffel.

Gulerødderne skrælles og skæres i meget tynde skiver, evt. med en kartoffelskræller, hvorefter strimlerne evt. halveres i længden.

Porrer halveres på langs, hvorefter de skæres i stykker på ca. 8 cm. Hvert stykke skæres derefter i tynde strimler.

½ Chili og 1 tomat skæres i mindre stykker, gerne som strimler.

Sauce: Smørret smeltes i en gryde.

Lidt estragoneddike eller citronsaft lunes i en lille stålgrøde, heri kommes æggeblommerne, som derefter piskes godt under lidt varme, således at de bliver seje.

Herefter tilsættes smørret under kraftig piskning, (pas på med varmen)

Saucen smages til med lidt salt og evt. chili eller cayennepulver.

Fiskefileterne krydres med salt og peber, vendes i mel, hvorefter de steges i margarine.

Grøntsagerne svitses hurtigt på en pande i lidt varm olie, hvorefter de fordeles på 6 forvarmede tallerkener.

Herover kommes fileterne, som maskeres med lidt sauce og pyntes med lidt kryddergrønt.

Riz pilaw kommes i en smurt kop, trykkes og slåes ud på tallerkenen. springere eller både af lime lægges ved som pynt.

Retten kan selvfølgelig også serveres på fad, som i forvejen er opvarmet og pyntet med salatblade mv.

Alternativt kan der anvendes yderligere:

6 søtungefileter , ca. 100 gram rejer.

duchesse af 2 kg. kartofler, 8 æggeblommer, 200 gram margarine, salt og hvid peber.

evt. 3-4 dåser muslinger, mel, sammenpisket æg og rasp, fedtstof til stegning.

Søtungefileterne dampes i et smurt ildfast fad i lidt hvidvin dækket med et stykke smurt stanniol.

Dampes i en ca. 200 grader varm ovn i ca. 15 min.

Kartoflerne skrælles, skæres i mindre stykker og koges i usaltet vand til de er møre, vandet hældes fra, kartoflerne dampes og moses derefter. Margارينen skæres ud i små terninger, som vendes i mosen og piskes rundt. Herefter tilsættes æggeblommerne og mosen smages til sidst til med salt og hvid peber.

På stålfad sprøjtes en kant med mosen, hvorefter fadet stilles øverst i en 225 grader varm ovn, til mosen er bagt.

Såfremt man anvender muslinger skal disse befries for ”skægget, hvorefter de paneres i mel, æggehvide og rasp og steges i friture, hvorefter de lægges på et fedt sugende underlag.

Lunes evt. i ovn før servering.

Såvel de stegte som de dampede fileter anrettes på det lune fad sammen med de hurtigtsvitsede grøntsager og riz pilaw, som er trykket op i smurt form, og derefter slået ud på fadet.

De dampede fileter maskeres med lidt sauce og pyntes med rejerne.

De stegte fileter pyntes med lime eller citronspringere.

Resten af saucen serveres a’part.

Kirsebærkage, 6 prs.

Bund: 3 æg, 100 gram melis, 100 gram mel, ½ tsk. Bagepulver.

Fyld: 200 gram frosne kirsebær, 75 gram sukker, jævnes med lidt maizena udrørt i vand.

Flødecreme: ½ brev cremepulver pisket op med 3 dl. vand og lidt rom, herefter blandet med 4 dl. piskefløde pisket til skum og iblandet 100 gram hakket chokolade samt 10 knuste makroner.

Overtrukket med 350 gram marcipan, som evt. er blandet med 1 spsk. Glukose og 75 gram sigtet flormelis.

Pyntes med smeltet chokolade.

Æggene piskes med sukker til en hvid masse, hvorefter bagepulver og mel sigtes sammen og vendes i æggemassen, som enten fyldes i en smurt randform/lagkageform eller bages på på bagepapir efter at være formet til en cirkel på 20-25 cm. .

Bages ved 250 grader i 5-6 min, hvorefter den vendes ud på sukkerstrøet bagepapir.

Kirsebær koges op med sukkeret og en smule vand eller saft, jævnes med lidt maizena udrørt i lidt vand og koges op, tilsmages og afkøles. .

Cremepulver piskes op med vand og lidt rom, stilles til side, hvorefter fløden piskes til skum og vendes i.

Chokoladen hakkes og makronerne knuses let.

Marcipanen æltes evt. med sigtet flormelis og lidt glukose.

Bunden lægges på et fad, den afkølede kirsebærblanding fordeles over bunden.

Chokolade og makroner kommes i flødecremen, som fordeles i en top over kagen.

Marcipanen udrulles med en smule mel på et stykke bagepapir til passende størrelse, hvorefter den lægges over kagen, og tilpasses/afskæres i bunden.

Kagen dekoreres med lidt smeltet chokolade, som kommes i et papirkræmmerhus og sprøjtes på.

Kaffe serveres til.