

Kalvemedailon Commodore, 6 prs.

Ca 1,2 kg. Kalvemørbrad eller meget mør kalvefilet, salt, peber, margarine til stegning.

Champignon a'la creme: 500 gram champignons, ½ liter piskefløde, lidt hvidvin, salt, hvid peber, smør eller margarine.

Duchesse: ½ kg. Kartoffler, 50 gram smør, 2 æggeblommer, salt, hvid peber.

Ærter Francaise: 50 gram smør, 200 gram perleløg, 300 gram fine ærter, ½ fintsnittet icebergsalat, salt, peber, lidt hakket persille.

Hasselbackkartofler: 6-12 kartofler, smeltet smør, salt, peber, evt. lidt paprika.

Hasselbackkartofler: Kartofflerne skrælles, hvorefter de snittes næsten igennem og sættes på bagepapir på en bageplade. Pensles med smeltet smør, drysses med salt og paprika, hvorefter de sættes i ovn ved 200 grader i ca. 1 time. Pensles med smeltet smør et par gange under bagningen.

Duchesse: Kartofflerne skrælles, skæres i mindre stykker og koges i usaltet vand til de er møre. Vandet hældes fra, de dampes tørre og moses, hvorefter de piskes op med smør og til sidst æggeblommer. Smages til med salt og hvid peber. Fyldes i sprøjtepose med stjernetylle.

Champignon a'la creme: Champignons renses og skylles, hvorefter de koges op i fløden, sigtes fra og stilles til side. Smørret smeltes, bages op med mel og stilles til side, hvorefter den varme fløde hældes i, piskes op, koges op og tilsmages. Konsistensens skal være kraftig. Champignons kommes i.

Ærter francaise: Småløg svitses i lidt margarine, frosne ærter kommes i og umiddelbart før servering tilsættes finthakket icebergsalat, som vendes i læg/ærteblandingen. Krydres med salt og peber og drysses med hakket persille.

Kalvemørbrad eller filet afpudses og skæres i medaillons, som bankes let med håndroden. Bruner på en varm pande i lidt olie eller margarine, hvorefter de kommes på en bradepande og hver medailon påsprøjtes en ring af duchesse, hvorefter der lægges champignons a'la creme. Bradepanden sættes øverst i ovn ved 225 grader til duchessen er let gylden.

Ved anretning lægges medaillonerne på et forvarmet fad pyntet med salat mv. Ærter francaise og halve grilltomater samt hasselbackkartofler anrettes på fadet.

Resten af champignon a'la creme kan fortyndes lidt og serveres a'part i en sauceskål.

Kreolske bananer, 6 prs.

6 bananer, 100 gram smør, 150 gram rosiner, 1½ dl. rom, 1½ dl creme fraiche, 6 spsk. Stødt melis. Desuden vanilleis.

Rosinerne lægges i bød i rom et par timer før brug. Bananerne skrælles. Smør bruner med sukker på en pande, hvorefter bananerne vendes heri. Rom og rosiner tilsættes og bananerne flamberes og lægges derefter på et lunt fad. Panden koges af med creme fraiche, hvorefter det hældes over bananerne. Serveres meget varme med kugler af is.