

Forret:

Eddikeglacerede kartofler:

18 mellemstore bintje kartofler

1 dl eddike

10 hvide peberkorn

3 fed hvidløg

1 skalotteløg

3 laurbær

150 g smør

Udskær 3 mellemstore parissienne og 3 kvadrater af 2*2 cm, og kog let møre i beurre monte.

Reducer edikken med urter og krydderier og sigt.

Monter op med smør og kog kartoflerne færdige heri, smag til med salt og sukker.

Kartoffel creme:

250 g mos

125 g fløde

1 dl æg

0,5 dl æg blomme

Alt blandes og bages under film ved 120 grader til næsten fast konsistens.

Køles let, blendes og sigtes gennem etamine og holdes lun i sprøjtepose.

Kryddersifon:

Olien:

3 g blendet dildfrø

10 g enebær

5 g kommen

2 laurbær

3 dl olie

50 g ristede kartoffel skaller

Tørrist urter og tilsæt olie og ristede kartoffelskaller.

Kog alt godt igennem og lad trække til brug.

Basen:

Til 2 dl olie tages

125 g æggeblomme

12 g æggehvide

1,5 helæg

5 g salt

10 g hvidvinseddikke.

Legeres let over vandbad, med olien til skummende og homogen, sættes på sifon og holdes lun til brug.

Sprødt låg:

3 bage kartofler

Lidt olie

Lidt æggehvide

Riv kartoflerne på den fine side af et gammeldags rivejern, præs væden fra og bland med olie og godt med salt.

Rul tyndt ud på en silikomåtte med film over og bag med film ved 150 grader i 5 min.

Tag filmen af og bag i pres til gyldenbrun.

Udstik lågene og fritter let så de får en ens farve.

Lig på papir i pres til brug.

Multe:

Multen filiteres, skæres i passende stykker og rimmer 2 timer.

Pocheres i vand.

Syltede rødløg:

2 dl 50/50 sukker eddike lage.

2 rødløg.

Rødløgene skæres som små blade så der er 3 pr couvert og lunes let i lagen.

Skalotteløg:

Skær mellemtykke ringe af skalotterne og læg i vand til brug.

Hovedret:

Kartoffel pandekage.

400 g mælk

320 g æg

400 g mel

1200 g kartoffel

40 g vand.

Alt blandes.

Bages i 0,5 cm tykkelse ved 120 grader under film til fast. Skær 4 kvadrater og udstik 6 huller i hver pandekage.

Steges sprøde i afklaret smør.

Kartoffel med egen aske kogt med citron:

6 mellemstore folva kartofler udsikkes i samme tykkelse som hullerne i pandekagen, skæres til og confiteres let møre i neutral olie med lidt citron saft og rigeligt med salt.

Skrællen vaskes og forkulles på panden og knuses let over kartoflerne.

Kvæde kompot:

4 kvæder

Lidt sukker

Æbleeddike

Skræl og kog 3 af kvæderne møre i æbleeddike tilsmagt en smule sukker og mos let.

Den sidste kvæde skæres i bronoise og gives et let opkog i ren æbleeddike.

Bland kompot og bronoise før brug.

Rødbederne.

4 små rødbeder

Eddike

Sukker

Kog rødbederne let møre i vand, pil dem og del i tre stykker.

Lunes i en klassisk eddike syltning.

Brislerne.

200 g brisler

Salt brislerne 2 timer og confiter dem møre.

Skær dem ud i ukorente stykker og steg dem gyldne og sprøde i afklaret smør.

Glaceringsauce:

3 dl kraftigt reduceret hønsfond.

Hvidvins eddike

50 g ristede kartoffelskaller:

Fonden koges op med hønsfonden og trækker 40 in.

Sigtes og tilsmages med hvidvinseddike, og monteres med smør.

Kogt spidsbryst:

600 g spidsbryst.

0,5 hvidløg

2 skalotter

3 laurbær

Kalvefond

3 kviste rosmarin

3 kviste timian

10 peberkorn

kalvefond

Rist urterne let og tilsæt brystet og kalvefond så det dækker.

Simres til det er mørt og glaceres op i saucen.

Dessert.

Sandkage.

300 g moste kartofler

300 g sukker

100 g smør

3 æg

4 g bagepulver

150 g hvedemel

Sukker og smør blandes, herefter æg og kartoffelos, så bagepulver og hvedemel.

Bages ved 160 til fast og gylden, køles og skæres i tern.

Ristes herefter gyldne i brunet smør.

Gele:

300 g sukker

700 g vand

3,5 blad gelatine pr. dl.

5 g dild pr dl.

Til 3 dl væske:

20 g urter

10,5 l. gelatine.

Væsken blendes med dilden, sigtes, afskummes tilsættes udblødt gelatine og sættes på kolde plader.

Skæres herefter i ønsket størrelser.

Brasede kartoffelcreme:

140 g sukker

1 dl æggeblommer

0,75 dl æggehvide

120 g smør

2,5 blad gelatine

1 dl kartoffelessens

Alle ingredienser legeres over vandbad og tilsættes til sidst udblødt gelatine.

Køles af og kommes på sprøjtepose.

Til kartoffel essens:

500 g små kartofler

50 g smør

3 dl vand

Kartoflerne steges gylenbrune i smør og panden afkoges og lader trække 5 min.

Væsken sigtes fra og tilsættes legeringen.

Kartoffelsorbet:

0,5 liter vand

100 g kartoffelskræller af bagekartofler

80 g sukker

50 g glykose

2 blad gelatine

Lidt citron

Rist skallerne i ovnen med en smule salt og olie ved 160 grader, til de har taget god gylden farve.

Kog sukker, glykose og vand op, tilsæt skallerne og kog igennem i 5 min.

Lad lagen trække 30 min og sigt.

Tilsæt udblødt smeltet gelatine og smag til med en smule citron saft.

Sigt igen og frys i paco bæger.

Køres på paco jet før brug.

Marengs

20 g ristede, blendede kartoffelskaller

3 æggehvider

100 g flormelis

Lav en almindelig marengs af hvider og flormelis og tilsæt skallerne.

Sprøtes som små toppe og bages ved 120 grader til sprøde.

Nøddegarniture:

Afhindede hasselnøddes ristes gyldne i smør med salt og halveres.

Riv ferske hasselnødder på microplatin.