

**Forret 4 couv:** *Saltet lav-varmet pighvar – ”kartoffelsalat” af stjerneblå- og gul Vandel – Royal mayo, syltede løg, citron puré og urter.*

**Kartoffelsalat:**

100 g stjerneblå vandel

100 g gul vandel

½ dl. Fløde

25 g smør

dijon sennep

hk. dild

salt og peber.

1 stk citron.

Kartoflerne koges møre, røres med de resterende ingredienser, smages til m. dijon sennep, reven citron skal, salt og peber. Sprøjtes ud i lange pølser, skæres til og pyntes m. dild.

**Fisk:**

200 g pighvar filet

50 g brunet smør

snittet purløg

salt, peber, sukker.

Pighvarren portioners, krydres godt m. salt, peber og sukker. Tilberedes ved. 56°C i 12 min.

Pensles m. brunet smør og drysses m. snittet purløg.

**Royal Mayonnaise:**

1 æggeblomme

1 dl. Kold presset raps olie

salt, peber, eddike

50 g. kartoffelpuré af sorten Royal.

Snittet purløg.

Æggeblomme, salt peber og eddike blendes 2 min, tilsættes raps olie til passende konsistens, af sluttes med kartoffelpuréen og snittet purløg.

**Syltede løg:**

½ rødløg

5 gule perleløg

sylte lage af:

200 g. eddike

200 g. sukker

200 g. vand.

Rødløgene skæres i tynde både. Perleløgene koges, deles ud i skaller. Lun syltelage hældes over.

**Citronpuré:**

Skal af 4 citroner. OBS! Kun det gule.

Lage af: 1 dl sukker, ½ dl. Citron saft.

Citron skallerne blancheres 8 gange, blendes med lagen. Anrettes som små toppe på fisken.

**Hovedret 4 couv:** *Kartoffelkompot af Royal og rød vandel i pres m. rilette af svinebryst, glaseret svinebryst, krydderurtesmør, rødbeder og syltede tranebær.*

**Kartoffelkompot:**

200 g. royal

200 g. rød vandel

200 g. rilette af svinebryst. (Svinebryst kogt mør m. urter, stjerne anis, koriander frø, peberkorn og sky. Herefter strimlet m. gaffel.)

½ dl. Æggeblomme

50 g. smør

1 dl. Fløde

salt, peber og hk. Timian.

Kartoflerne koges møre i letsaltet vand, afdampes og knuses. De resterende ingredienser røres i og massen smages til m. salt, peber og fint hk. Timian. Kommes i en bradepande og bages 25 min. Ved 165°C. Sættes i pres.

**Glaseret Svinebryst:**

320 g. svinebryst

Urter: Gulerødder, løg, hvidløg, porre.

Krydderier: Stjerne anis, peberkorn, koriander frø og laurbær.

½ L kalvesky og ½ L vand.

Krydderierne tør ristes let i en braiser gryde , tilsættes urter og brunes af. Svinebryst kommes i og brunes af. Sky, vand og lidt salt tilsættes. Braiseres til det er mørt. Skyen sigtes og reduceres til sauce, hvori kødet glaseres.

**Krydderurtesmør:**

50 g. div. Krydderurter

50 g. smør

25 g. rasp

salt, dijon sennep og honning.

Blendes.

**Rødbeder:**

80 g. kogte små rødbeder.

20 g. små rødbeder m. top.

100 g. honning

100 g. skovbær eddike

havsalt.

De kogte rødbeder svinges i honning, skovbær eddike og lidt havsalt. Toppene plukkes af de rå rødbeder og gemmes til pynt. Bederne skæres herefter til tynde crudite.

**Syltede tranebær:**

40 g. tranebær

40 g. sukker

Sukker drysses over bærerne og lunes langsomt op.

**Pynt:**

Chips af Rød vandel og jordkokker

Rødbedeblade

**Dessert 4 couv:** *Brud af "blå Vandel kartoffelkage" på blomme/sveske grød, osmose blommer og müesli m. timianstøv.*

**Kartoffelkage:**

45 g. smør

45 g. sukker

1 æg

12 g. hvedemel

45 g hk. Mandler

90 g. kogt blå vandel kartoffel

Ingredienserne røres sammen og bages ved 150°C i 18 min.

**Blomme/Sveske grød:**

100 g. svesker uden sten.

1 dl. Blommebrændevin.

50 g. rørsukker

vand

Rørsukker karamelliseres, "brændes af" m. blommebrændevin. Svesker tilsættes sammen med. Lidt vand. Kog til mør, og blend.

**Osmose blommer:**

80 g. blommer

2 spsk. Honning

Blommebrændevin.

Blommerne afskalles, kommes i vakuumpose m. honning og lidt blommebrændevin. Vakuumers kraftigt 2 gange.

**Müesli:**

50 g. div. Nødder.

Flormelis

Æggehvider.

50 g. udvandede små tern af Bintje kartofler.

Flormelis og æggehvider røres til en tyk glasur, kommes over nødderne. Bages ved 165°C til de er sprøde. De udvandede kartofler friteres sprøde. Det hele vendes sammen.

**Timian støv:**

Timian drysses m. flormelis og tørres. Males til støv i en kaffekværn.