Luksus stjernekaster *(lille)*

Antal 4 pers.

2	sk.	brød
4	stk.	rødspættefilet
2	spsk.	hvedemel
50	gr.	rasp
1	stk.	æg
2	spsk.	smør t. stegning
3	spsk.	olivenolie t. stegning
		Salt & sort peber, friskkværnet
50	gr.	rejer
		Pynt: dild, agurk. citron & tomater
		Dressing: creme fraiche, mayo, tomatpure, røget paprika

Fremgangsmåde:

Rør dressingen

Creme fraiche, maya og tomatpure røres godt sammen

Smag til med salt, peber, citronsaft og en smule paprika. Hvis du har røget paprika, så prøv at komme en smule i, det giver lækker smag, men kan snildt undværes

Stegt rødspættefilet

Dup fileterne tørre med køkkenrulle

Drys dem med lidt mel, hvorefter de vendes først i det sammenpiskede øg og derefter i en dyb tallerken med rasp, salt og peber

Anretning

Brødet ristes, placer brød på tallerken, og smør det med lidt dressing

Anret med grøn salat, stegt fiskefilet, asparges, dressing, dild, citron både, agurk, tomat og rejer

Tilberedning af vildt d. 170124

Stegte rågebryster

4 personer

Ingredienser:

20	stk.	flåede rågebryster
		Kartofler
50	gr.	smør
		salt & peber
500	gr.	svampe
3	dl.	vand
		sovs
1	dl.	portvin
2	dl.	piskefløde
		melbolle
		kulør

Rødbedesalat:

2½	dl	græsk yoghurt
1	fed	hvidløg
1	Tsk.	flydende honning
2	spsk.	friskpresset citronsaft
½	tsk.	groft salt
		Friskkværnet peber
		Fintrevne rødbeder

Skræl rødbeden og riv den groft på et rivejern

Bland rødbede, græsk yoghurt, finthakket hvidløg, honning, citronsaft, salt og peber sammen

Kom rødbedetzatziki i en skål

Rågebrysterne brunes i smør på panden og tages af.

På samme pande ristes svampe i det overskydende smør, og tages så også af.

Rågebrysterne lægges tilbage på panden, vand hældes ved og de simrer under låg ca. 40 minutter til de er møre. Tages af panden og holdes varme.

Portvin og piskefløde hældes på panden og koges op, jævnes evt. med lidt melbolle og farves med kulør. Smages til med salt og peber.

Svampe og rågebryster lægges i sovsen og varmes kort igennem inden servering.

Serveres med kogte kartofler.

Tilberedning af vildt d. 170124

Fuglereder med vaniljefløde og stikkelsbærkompot

8 stk.

Marengsfuglereder:

2	stk.	Æggehvider
3	tsk.	Eddike
125	gr.	Flormelis

Stikkelsbærkompot:

250	gr.	Stikkelsbær
75	gr.	Sukker
		Vaniljesukker
¼	dl.	Vand
2	spsk.	Citronsaft

Vaniljefløde:

2	dl.	Piskefløde
1½	tsk.	Vaniljesukker

Til servering:

25	gr.	Mandelflager
		Guldstøv

Udstyr:

En sprøjtepose med stjerne tylle

Fuglereder med vaniljefløde og stikkelsbærkompot

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 100 varmluft. Pisk æggehviderne stive sammen med eddike.
Tilsæt flormelis lidt ad gangen, pisk videre, til du har en tyk, sej og blank marengs.
Hæld marengsen i sprøjteposen, sprøjt 8 runde fuglereder med en diameter på ca. 7-8 cm på en bageplade med bagepapir.
Sørg for, at fuglerederne har høje kanter, så der er plads til fyld.
Bag fuglerederne i oven i 1 time. Sluk ovnen, men lad rederne hvile i ovnen, indtil den er afkølet helt

Stikkelsbær kompot:

Skyl og nip stikkelsbærrene, kog dem sammen med sukker, vaniljekorn, vand og citronsaft.
Skru ned for varmen, lad det småkoge i 5-7 min. til bærrene er møre.
Smag kompotten til med sukker eller citronsaft, så den er frisk og syrligsød.
Hæld kompotten på glas, lad den afkøle.

Vaniljefløde:

Pisk fløde og vaniljesukker til blødt skum i en skål med en elpisker.

Servering:

Rist mandelflagerne let gyldne på en tør pande. Fordel vaniljefløden og stilkkelsbærkompot i i fuglerederne, drys med mandelflager og pynt evt. med grøn skovsyre og spiseligt guldstøv.

Tilberedning af vildt d. 170124