

Kartoffelrösti med røget rådyr og basilikumcreme

Ingredienser

til

8 personer

- 8 skiver røget rådyr
-

Kartoffelrösti

- 700 g bagekartofler
- 1 løg (lille)
- 1/2 spsk salt
- 1 spsk hvedemel
- peber
- olie til stegning

Basilikumcreme

- 1 håndfuld basilikum
- 200 g creme fraiche
- 1/2 fed hvidløg
- 1 tsk balsamico
- 1 dl fløde
- salt
- peber

Pynt

- ærteskud eller anden krydderurt



Forvarm ovnen til 200 grader. Kom bagepapir på en bageplade, og læg røget rådyr herpå. Steg det i ovnen i ca. 10-12 minutter, til det er helt sprødt. Sæt det til side indtil servering.

Kartoffelrösti:

Skræl bagekartofler og løg, og riv begge dele på den grove side af rivejernet. Kom det op i et viskestykke, og pres så meget væde som muligt ud af kartoflerne. Bland dem med salt og hvedemel, og krydr med peber.

Dæk bunden af en pande med olie, og varm op til middel-høj varme. Brug en spiseske til at forme små klatter af kartoffelblandingen, og steg dem på panden, til de er sprøde. Vend dem forsigtigt, og steg dem på den anden side. Læg dem på et stykke køkkenrulle indtil servering.

Basilikumcreme:

Hak basilikum fint, og rør det sammen med creme fraiche. Pres hvidløg, og rør det i sammen med balsamicoeddike. Pisk fløden til let skum, og vend det forsigtigt i cremen. Smag til med salt og peber.

Anretning:

Fordel basilikumcremen i små glas, og kom lidt ærteskud (eller anden krydderurt) ovenpå. Bræk røget rådyr i flager, og sæt dem i cremen. Læg en kartoffelrösti ovenpå glasset, og servér forretten med det samme.

Obs!

Opskriften giver flere kartoffelrösti, end der skal bruges, men de kan serveres ved siden af, så gæsterne selv kan tage ekstra, hvis de ønsker.

Indbagt rådyrfars med mørbrad

Ingredienser

8 personer

Dej

250 g Hvedemel (ca. 4 dl)

½ tsk Groft salt

1 tsk Bagepulver

150 g Koldt smør

½ dl Kold mælk

Mørbrad

1 Afpudset svinemørbrad (ca. 400 g)

25 g Smør

½ tsk Groft salt

Friskkværnet peber

Fars

500 g Hakket rådyr

2 spsk Hvedemel

1 Æg

1 tsk Revet muskatnød

1½ tsk Groft salt

Friskkværnet peber

2 Knuste fed hvidløg

1 Stort revet skalotteløg (ca. 50 g)

1 dl Madlavningsfløde

250 g Grofthakkede champignoner fra dåse

Pensling

Sammenpisket æg



Krydrede bagte kartofler i halve

Ingredienser

8 personer

8 stk bagekartofler
allroundkrydderi
olivenolie

Ventetid

45 min

Disse kartofler er meget nemme at lave og smager fantastisk som tilbehør til et væld af retter. God fornøjelse :o)

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 220 grader varmluft.

2. Vask kartoflerne og halver dem. Snit tern i overfladen og dryp med olivenolie. Drys derefter med den mængde krydderi, som du ønsker.

3. Bag kartoflerne i ovnen i ca. 45 minutter, til de er gyldne.

4. Velbekomme :o)

Pæresovs

4 personer

2 pære
Smør
Cognac
Fløde
Fond

Pære halveres og kernehus fjernes

Pære steges stille og roligt på middel varme i rigeligt smør til de bliver karamelliseret/brune på begge sider

derefter flamberes de med en god sjat cognac dækkes i fløde (stadig på panden) Tilsætte fond

Lidt kulør efter behov

Kog lidt ind og evt tilpas konsistens med jævning af hvedemel





Glaserede perleløg

8 personer

Ingredienser:

1000	gram	Perleløg, frost
50	gram	Sukker
75	gram	Smør

Opskrift:

Perleløgene tøres op.

Smelt sukkeret i en gryde - når det er let gyldent tilsættes smør. Når smørret skummer, kommes løgene i og steges, til de er gyldne - skru ned og lad løgene simre 5-10 min. til de er møre.

Gulerødder i ovn

8 personer

Ingredienser

600 g gulerødder - delt i halve på langs i stave
4 spsk olivenolie - eller anden olie
2 spsk honning
1 timian
salt

Sådan gør du

Tænd din ovn på 180 grader varmluft. Det er den perfekte temperatur at tilberede gulerødder i ovn på.

Vask gulerødderne, skær enderne fra og del rødderne i halve på langs.

Læg dem i et ildfast fad, og vend dem med olie, honning, timian og salt.

Stil fadet ind i en forvarmet ovn på 180 grader varmluft, og nu skal de ovnbagte gulerødder bages i ca. 30 minutter.

Tag dem ud og server gulerødderne som lækkert tilbehør.

Nøddekurve med Hindbærskum

12 skåle

Ingredienser

50 gram nøddekerner hasselnødder og mandler kan bruges

50 gram sukker

50 gram smør

50 gram sirup

1 tsk vaniljesukker

25 gram mel

Sådan gør du

Tænd ovnen på 175 grader varmluft. Beklæd en bageplade med bagepapir.

Hak nødderne groft. Lad bare skallen blive på, både hvis du bruger mandler og hasselnødder

Rør smør, sukker og sirup godt. Tilsæt melet og rør nødderne i. Dejen bliver hård og fast at røre. Brug gerne køkkenmaskine eller elpisker med dejkroge

Sæt dejen på bagepladen med to store teskeer. Kuglerne skal ca. være på størrelse med en valnød. Tryk kagerne lidt flade. Bag 6-7 kager på en bageplade af gangen, for kagerne flyder meget ud.

Bag kagerne 8-10 minutter midt i ovnen. De er færdige, når de er brune i kanten.

Afkøl kagerne ca. 1-2 minutter.

Tag en kage af pladen af gangen, når den vil slippe og læg den straks henover et omvendt glas, så den former sig som en kurv. Brug en paletkniv, til at løsne kagen med.

Lad kagerne afkøle helt.



Hindbærskum

6 personer

2,5 dl. piskefløde

100 g. frosne hindbær

3 spsk. flormelis

Fremgangsmåde

I en lille gryde bringes frosne bær i kog. Når det koger tages det af varmen, og køles helt ned (skal blive koldt, så stil det gerne i køleskabet).

Pisk fløde i en skål sammen med flormelis. Vend forsigtigt den kolde bærcoulis i den piskede fløde. Smag til og tilsæt evt. mere flormelis, hvis den skal være sødere.

Sprøjt hindbærskummet i skålene kort inden servering. Pynt hvid chokolade og citronmelisse.

