Panna cotta behøver ikke kun være dessert, det kan også være en forret.

Til 8 personer skal du bruge:



- 4 avocadoer
- 1 lille dl cremefraiche
- 4 blade husblas
- 2-3 spsk citronsaft
- Salt og peber

Til pynt har jeg brugt rejer, rugbrødschips og dild.

Start med at udbløde husblassen i koldt vand. Tag kødet ud af avocadoerne og blend det. Kom citronsaft i massen. Lun forsigtig cremefraichen op, vrid vandet fra husblassen, og smelt den i den lune cremefraiche. Rør forsigtig cremefraichen i avocadoen. Smag til med salt og peber. Kom massen i små glas, og stil det i køleskabet i 1-2 timer. Pynt de små glas med lidt rejer, rugbrødschips og dild.

Rugbrødschips

Groft rugbrød

Olie

Flagesalt

Sådan gør du

Rugbrødschips

Skær rugbrødet meget tynde skiver. Pensl dem med olie og drys med salt.

Skær hver rugbrødsskive i 2 trekanter og fordel dem på to plader med bagepapir Bag rugbrødschipsene i ovnen i ca. 8 min. ved 250° - varmluft.

Tag chipsene ud og lad dem køle af på en bagerist.

Hare med sky sovs bagte æbler og kartofler, rodfrugter



Ingredienser:

1		hareryg
100	g.	røget spæk
2.5	dl.	vildtbouillon
75	g.	smør
75	g.	hvedemel
5	dl.	sødmælk
	salt	
	hvid peber	
	ribsgele	
evt.	piskefløde	

Opskrift:

Den omhyggeligt istandgjorte hare ombindes med spækskiverne. Lægges i en smurt bradepande. Brunes ved 225 grader C. alm. ovn ca. 20 minutter.

Når haren er fint brun, hældes den kogende bouillon ved, blusset dæmpes til 175 grader C. alm. ovn, og dyret steger Ca. ½ time, hvor det af og til dryppes.

Imens tilberedes en tyk jævning. Smørret smeltes, afbages med melet og spædes med mælken, der skal være kogende. Småkoger 8-10 minutter, krydres med salt samt et let drys hvid peber og tilsættes i å 2 spsk. ribsgelé.

Haren tages ud af ovnen, jævningen hældes over, hvorefter den steger videre i endnu ½ times tid.

Nu skal skyen sies fra, direkte i saucegryden. Fortyndes eventuelt med mere bouillon, mens der røres livligt i gryden. Smages sluttelig til.



Bagte Æbler

4 stk æbler ½ æble pr mand

2 spsk smør

2 spsk sirup gerne lys sirup eller ahornsirup, honning

rosmarin

Opskrift:

Æblebåde vendt med honning og rosmarin

Bagt rodfrugter

Ingredienser 8 per.

1,3 kg blandede rodfrugter gulerødder, pastinak, knoldselleri, persillerod, rødbeder

1 dl sød fransk sennep dijonsennep kan også bruges

4 spsk. olie

4 spsk akaciehonning

Salt/hvidløgspeber

1 spsk. tørret timian eller 2 spsk. frisk

Sådan gør du

Skræl rodfrugterne og skær dem i stave. Bland sennepsdressingen: Rør olie med sennep, honning og krydderier. Vend rodfrugterne i sennepsdressingen.

Ovnbagte rodfrugter

Bag rodfrugterne 30-45 minutter i ovnen v.a 175 grader varmluft (200 grader alm. ovn). Vend dem et par gange undervejs. Rodfrugterne er færdige når de er sprøde og stadig har "bid".

Hindbær cheesecake med saltkaramel og knuste digestives

Ingredienser 16 per

Hindbær cheesecake

1200 g flødeost



240 g Flormelis

7 ½ tsk Vaniljesukker

450 g Hindbær

12 spsk Sukker

7 ½ dl Piskefløde

Saltkaramel

5 ½ dl Piskefløde

540 g Sukker

120 g Smør

3 tsk Flagesalt

Derudover

600 g Digestive kiks

Hindbær

Evt. sukkerkugler

Sådan gør du

Hindbær cheesecake

Varm hindbær og sukker op i en lille gryde og lad det småkoge i 5 minutters tid.

Si det igennem en sigte og stil siruppen på køl. Det skal køles helt ned inden brug. Frugtkødet der er tilbage efter, det er siet, kan med fordel bruge på havregrød, skyr eller andet godt.

Pisk philadelphiaost og flormelis sammen med en elpisker

Kom det afkølede hindbær pure i ostemassen og pisk det godt igen (gerne 5 minutters tid) så det blive en tyk ensartet masse.

Til slut hældes fløden i lidt ad gangen, og massen piskes godt igennem, så det får en tyk og cremet konsistens.

Lad ostecremen stå på køl, imens saltkaramellen laves

Saltkaramel

Fløde varmes op i en lille gryde og stilles til side

Sukkeret smeltes i en lille gryde.

Tilsæt fløden i den smeltede sukker under konstant piskning

Tilsæt smeltet smør og flagesalt – og pisk fortsat

Kom saltkaramellen i en skål og stil det på køl således at det tykner – det skal dog ikke stå så længe at det bliver stift.

Samling af desserten

Digestive kiksene blendes fint og en stor skefuld kommes i bunden af dessertglassene

Kom herefter et lag saltkaramel ovenpå kiksekrummerne og derefter et lag hindbærcheesecake og gentag processen en enkelt gang mere. Karamellen kan være lidt svær at smøre ud.

Lad desserten stå på køl indtil servering

Pynt dine hindbær cheesecakes med friske hindbær lige inden servering