

# Madklub 9. marts 2011 ved Hold 5

## Menu

### Røget laks med krydderurter Bøf Stroganoff med kartoffelmos Chokolade mousse

#### Forret

Røget laks med krydderurter (4 pers.)

- 12 Skiver røget laks
- 2 dl. Creme fraiche eller fromage frais
- 2 tsk. Dijonsennep
- 2 dl. Hakkede krydderurter: Purløg, dild og basilikum
- Friskkværnet peber
- 1 spsk. Revet citronskal
- 2 spsk. Citronsaft
- 8 Skiver rugbrød, ristet og skåret i trekanter

Skær laksen i strimler. Kom creme fraiche i en røreskål med krydderurter, peber, citronskal og –saft. Vend det forsigtigt sammen og vend laksen heri.

Anret portionsvis med 4 trekanter ristet rugbrød. Anbring lakseblandingen med en lille ske på hvert stykke brød.

Pynt med purløg skåret i stykker og hele rosa peberkom.

#### Hovedret

Bøf Stroganoff (Russisk gryderet) (4 pers.)

- 750 g. Oksefilet eller mørbrad
- 2 skiver Bacon
- 50 g. Margarine
- 1 Løg (Finthakket)
- 1 tsk. Paprika
- 250 g. Champignoner
- 2,5 dl. Suppe
- 1 dl. Tomatpuré
- 4 Tomater
- 1 dl. Creme fraiche eller fløde
- Salt
- Peber



Skær kød og bacon i tykke strimler, der ristes i margarine, til det er gyldent. Hakkede løg ristes med til sidst. Gryden tages fra varmen.

Paprika tilsættes. Gryden varmes igen.

Rensede champignoner deles, hvis de er store og blandes i under omrøring.

Når svampene falder sammen, hældes suppe og tomatpuré i. Modne tomater skoldes, flås, deles og udkernes. De lægges i gryden.

Retten steger ganske sagte under låg 15 minutter.

Skyen koges op og jævnes, creme fraiche eller fløden dryppes i. Retten smages til og serveres med kartoffelmos.

Kartoffelmos (4 pers.)

- 1 kg. Kartofler (Skrællet vægt)
- 1 ½ dl. Sødmælk
- 50 g. Smør
- 1 tsk. Groft salt
- Friskkværnet peber

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt i ca. 20 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Varmes evt. let i gryden inden servering – Husk omrøring, ellers brænder den på.

## Dessert

Chokolademousse med piskefløde (4 pers.)

- 100 g. Mørk Chokolade (Ca. 50 % kakao)
- 2 Pasteuriseret æggeblomme
- 2 dl. Piskefløde
- ½ dl. Mandler
- ¾ dl. Sukker
- 1 tsk. Fintsnittet appelsinskal

Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad – Lad den køle let af. Pisk fløden til en let skum. Rør en æggeblomme ad gangen i den smeltede chokolade. Vend forsigtigt flødeskummet i chokoladeblandingen. Fordel moussen i portionsglas og stil dem tildækkede i køleskabet i mindst 1 time.

Mandlerne: Smør et stykke bagepapir med olie. Smelt sukkeret i en lille gryde. Rør appelsin og mandel i med en træske. Hæld blandingen ud på det smurte bagepapir. Lad det stivne i ca. 30 minutter. Hak blandingen med en kniv og strø de hakkede mandler over chokolademoussen inden servering.

