

Menu torsdag den 26/11 2015

Pasta med røget laks i Beurre Blanc med citrus,
rosenpeber og kørvel

Kalv stegt i marsala med sprødstegete kartofler og
gratinerede svampe

Hindbær gratineret med mascarpone



Forret

Pasta med røget laks i Beurre Blanc med citrus, rosenpeber og kørvel

3 personer

Ingredienser:

200 g hvide båndpastaer
180 g røget laks (Kun Norlax)
3 finthakkede forårsløg
1 dl tør hvidvin
1 dl citron el. limesaft
3 spsk. Let knust rosenpeber
125 g kold smør i terninger
Skal af ubehandlet citron eller lime i fine strimler
Salt & Peber
1 bdt. kørvel.

Fremgangsmåde:

Kog pastaen al dente i rigelig letsaltet vand. Skær laksen i 1 cm brede strimler. Kom vin og citrussaft i en kasserolle (ikke af aluminium) med rosenpeber og kog ind til det halve. Pisk det kolde smør i lidt af gangen, til en cremet og luftig sauce. Sauceen må ikke koge. Bland den friskkogte paste med laksestrimler, sauce, citronskal og pynt med kørvelfnug. Serveres straks.

Hovedret

Kalv steg i marsala med sprødstegte kartofler og gratinerede svampe

3 personer

Ingredienser kartofler:

750 g kartofler
2 spsk. olivenolie
1 tsk. salt
1 tsk. oregano

Fremgangsmåde sprødstegte kartofler:

Kartoflerne skrælles og skæres i små tern
Kartoflerne spredes ud på en bradepande
Olie, salt og oregano fordeles over.
Kartoflerne stilles i en 200 grader varm ovn i ca. 45 min. Og vendes ofte.

Ingredienser gratinerede svampe:

250 g svampe
1 skalotteløg
1 fed hvidløg
1 spsk. Olivenolie
2 spsk. Reven parmesan

Fremgangsmåde gratinerede svampe:

Svampene skæres i skiver.

Løg og hvidløg hakkes.

Svampene og løg svitses i olie på panden.

Svampeblandingen kommes i en lille ildfast form.

Parmesanosten drysses over og stilles i en 250 grader varm ovn i ca. 5 min.

Ingredienser Kalv stegt i marsala :

3 wienerschnitzler

3 spsk. Mel

1 spsk. olivenolie

1 dl marsala

1 dl kalvebouillon

1 tsk. Citronsaft

3 spsk. Hakket persille

Salt og peber

Fremgangsmåde Kalv stegt i marsala:

Wienerschnitzlerne bankes med hånden og vendes i mel.

Brunes på begge sider på en pande med olivenolie og tages op.

Marsala, bouillon og citronsaft hældes på panden.

Saucen koges uden låg i 5 min.

Persillen drysses i og saucen smages til med salt og peber.

Dessert

Hindbær gratineret med mascarpone

3 personer

Ingredienser:

250 g hindbær

2 dl makroner, knuste

1 æg

100 g mascarpone

½ dl. flormelis

Fremgangsmåde:

Sæt ovnen på 250 grader. Fordel hindbær og makroner i ovnfaste portionsforme. Del ægget og pisk hviden meget stiv. Bland mascarponen med æggeblomme og flormelis. Vend æggehviden i. Smør ostemassen over bær og makroner. Gratiner overst i ovnen i ca. 5 min, til massen får en fin farve. Server straks.