

Menu til Barrit Jagtforening 12. marts 2010

*Bagt havkåt filet med estragon-smør, frisk pasta, sauce nage, jomfruhummer og danske stenbiderrogn.*

*Dåkalvekølle med bagte portobellosvampe, syltede tyttebær, bagte pærer, pommes gourfre, hasselbagte kartofler og vildt sauce*

*Creps suzutte med ananas salat, parfait, blåbær og mynte.*

*Forret:*

*Havkåt skæres i stykker af ca. 70 gram.*

*Lav estragon smør af 250 gram smør, hakket estragon, citron saft/skal, salt og peber.*

*Kog pastaen i saltet vand til det er al dente. Varmes igen inden servering.*

*Sauce nage: Skær 4 løg i fine både, 4 gulerødder i tynde skiver (brug mellemstørrelse løg og gulerødder) og sauter det hele i lidt olie i en gryde sammen med en lille smule hakket korianderfrø. Det må ikke tage farve. Tilsæt 7,5 dl hvidvin og lad det koge ind til ca. 1/3. Monter smørret 500-750 gram i saucen og smag til med salt, peber og citron. Fjern kernehuset fra 6-7 tomater, skær kødet i strimler og tilsæt tomatstrimlerne lige inden servering.*

*Bag havkåtten i ca. 4 min. Anret fisken på pastaen, med saucen omkring, stenbider rogn og en stegt jomfruhummer på og frisk plukket dild*

*Hoved ret:*

*Udben køllerne, sener og ben koges forsigtigt med kalve fonden med evt. grønsags rester.*

*Brun kødet og krydder med salt og peber steges ved 100 grader til kerne temp. 55-58 grader.*

*Hasselbagt: skræl kartoflerne 1 per person skær riller i hæld olie på krydders med s+p. Bages i ovnen.*

*Pommes gourfre: Skræl ca. 10 – 12 bagekartofler skæres på mandolinjernet, bages i olie og ligges på fedt sugende papir, krydder med salt.*

*Tyttebær: 1 kg. Kog 750 gr. sukker og 750. gr. vand hæld den kogende lage over bærene og skær 2 appelsiner i skiver ligges ned i og lad dem trække til serveringen*

*Porto bello: Bag svampene i 3 min. Krydder med s+p. fyld lidt lyn sauteret spinat i midten og lidt ost på toppen. Varmes inden servering.*

*Pære: Skære 8 pære i 8 stykker, hæld honning og lidt smør over bages møre og smages til.*

*Saucen: Sigt fonden – kog den ned til ca. 2 liter jævnes maizena, smages til med saft fra tyttebærrene og blåskimmel (må ikke koge bagefter) til sidst lidt fløde.*

### *Creps suzette ganges med 5*

*2 Styk Æg*

*35 Gram Hvedemel*

*1 Deciliter Piskefløde*

*1/2 Deciliter Vand*

*1 Styk Citron, reven skal af*

*50 Gram Smør (smeltet)*

*50 Gram Smør*

*40 Gram Flormelis*

*2 Spiseskeer Citronsaft*

*½ Deciliter appelsinsaft*

*25 Gram Smuttede mandler (hakkede)*

*1 Deciliter Piskefløde*

### *Fremgangsmåde for Crepes Suzette*

*Portionen giver 16 pandekager. Alle ingredienserne røres sammen og dejen bages på en lille, tør pande. De foldes sammen 2 gange. Pandekagerne kan bages i god tid før serveringen. Inde ved bordet eller umiddelbart før serveringen laves saucen i serveringspanden: Smørret smeltes, flormelis og frugtsaft tilsættes og det hele koges ind til en tyk sauce. Pandekagerne varmes heri, og drysses til sidst med hakkede mandler. Har man lyst, kan saucen gøres ekstra god ved at komme 2 spsk. likør eller cognac i lige før serveringen. Serveres i ildfast fad med is til og ananas salat.*