Stegt Berberi andebryst med sauce af østershat.

4 andebryster.
200 g østershat
¼ p. fløde
andefond
hvidvin
honning
haricovert bønner
brocoli
asparges kartofler

Start med at skære/trække skindet af brysterne og skær det i små stykker.
Giv brysterne lidt salt og peber og lad dem stå indtil alt andet er klart.
Riv svampene i mindre stykker, steg dem og sæt dem til side.
Steg ande skindet i noget olie i en gryde indtil det er sprødt og hold det lunt.
Sæt kartoflerne over og snit bønnerne samt skær broccolien ud i mundrette stykker.
Sæt 1 cm vand over i en gryde med lidt salt og bring det til kogepunktet.
Brun brysterne på begge sider på en pande og sæt dem på et stykke bagepapir på en plade i ovnen i 12 min eller til de er rosa indvendig. Tag dem ud af ovnen og lad dem stå og trække med et klæde over.
Pil kartoflerne og hold dem varme.
Panden du har stegt brysterne og svampene på koger du nu af med en sjat hvidvin, koger vinen ind og tilsætter ande bouilionen bringer den i kog og tilsætter en spk. honning og fløde, koger det ind og smager til med salt og peber.
Så damper du broccolien i 4 min og tilsidst damper du bønnerne sammen med broccolien i et minut.
Skær brysterne i skiver og læg dem taglagt på kanten af svampene, læg bønner og broccoli på sned på tallerknerne og hæld lidt sauce over kødet og svampene.

Tatar af laks:

100 g laks per pers.
Løg
chili
østerssauce
lime salatblade af hjerteblad.

Hak laksen fint, bland den med fint skåret chili (ikke for stærk), lidt østerssauce, fint hakket løg og smag tataren til med salt.
Server tataren i hele blade af salaten.

Fasan:

en fasan til to personer
bacon eller spæk til at bardere med
salt og peber
fløde.

Barder fasanerne og drys dem med salt og peber også indvendig. Brun dem af og hæld 4 dl bouillon eller fond ned til dem og sæt dem i ovenen ved 200 g i tre kvarter. Tag fasanerne op og lad dem hvile under et dække, kog skyen lidt ind, tilsæt fløde og smag den til med salt, peber evt. lidt portvin.

Selleri creme:

en knoldselleri
mælk salt og peber.

Skræl og skær sellerien i små stykker, kog dem i mælk der lige dækker til stykkerne er møre, blend det hele til en masse med konsistens som en god kartoffelmos og smag til med salt og peber.

Salat af rødkål:

rødkål
endive
rucola
granatæble
valnødder

Snit kålen i meget tynde stykker der ikke er for lange, snit endiven i stykker og lige så rucolaen og bland det sammen og tilsæt granatæble kernerne.
Lav en dressing af olie, æblecider eddike, honning og salt og peber.
Hæld dressing over salaten og lad den stå og trække en halv times tid.

Fasaner.

Skær brysterne af fasanerne og ombind dem med Serano skinke. Læg dem på køl.

Skær lår af skrogene og hak skrogene i mindre stykker.
Brun skrog og lår af i en gryde med olie , tilsæt et hakket løg, lidt gulerod og lidt bladselleri hakket.
Brun det af og tilsæt lidt rødvin og dernæst lidt vand til det dækker.
Kog det i en times tid.
Sigt fonden og kog den ind. Smag den til med salt eller Kikkoman soya og jeævn den lidt med Maizena eller fløde.

Brun brysterne af på en pande og sæt dem i ovnen på et fad med lårene.

Lad dem stege ca 15 – 18 min ved 180 g.

Føl efter om de er færdig stegt (de skal være rosa inden i inden de skal trække) og lad dem hvile ti min inden du skærer dem op og placerer dem på tallerkner.

Polenta laves som på opskrift på pakke og tilsættes ost til sidst inde du hælder på et fad.

Gråand

Skyl og rens ænderne for fjer og dun.
Drys dem indvendig med salt og peber

Brun dem af i lidt olie eller smør i en stor gryde.
Læg dem med brystet nedad og lad dem stege med låg på i et kvarter.
Vend dem så og giv dem ti minutter mere.
Tag dem op af gryden og dæk dem til.
Tilsæt fløde eller mælk til stege saften og kog den ind.
Tilsæt lidt Kikkoman soya, salt og peber og kog den lidt ind.

Skær brysterne og lårene af ænderne, skær brysterne i fine stykker og anret det på fad eller tallerken.

Krikand.

Indkøb:
4 krikænder
kartofler
mælk eller fløde
ribsgele
og lidt garniture evt. bønner og mange toute ærter
eller en salat med lidt revet rodfrugter

Brun ænderne af i en gryde med plads til alle fire ænder. Når de er brunet på alle sider hældes lidt fløde eller mælk ved og de steger i gryden i ovnen ved 200 g i 12 min. ænderne tages op af gryden og dækkes til på et fad. Kartoflerne koges og pilles og bønnerne og ærterne får et opkog i let saltet vand i **2 min.**

Ænderne skæres for i bryst stykker og lår, saucen koges ind og smages til med måske en lille smule rødvin og lidt Kikkoman soyasauce samt peber. Du kan evt. få lidt mere farve på saucen med kulør.

Ænderne arrangeres på tallerknerne med brysterne udskåret lårene ved siden, et par kartofler og garnituren i en fin komposition. Husk ribsgeleen og en god rødvin til.

Bon appetit.

Ragout af forstykket fra et rådyr.

Ribben og bryst koges i en times tid eller til ribbenene kan trækkes af.
Benene fjernes og kødet skæres i mundrette stykker. Suppen sigtes og koges ind. Afhængig af hvor mange man bliver til middag kan bovene skæres fri fra benet og også i mundrette stykker.
Brun bov stykkerne og nogle baconstykker i olie i en stor stegegryde og når det er brunet drysser du to sp. Fulde mel over. Lader det bage af og brune let og dernæst tilsætter du fonden og rører godt undervejs til du har den konsistens og mængde du ønsker. Smag til med vin og ribssaft og evt. kikoman og så kan du farve saucen med kulør hvis du ønsker det. Ca 10 min inden du serverer retten kommer du alt brystkødet i saucen og lader del hele blive varmt.

I dag laver vi kartoffelmos til. Brug 300 gr kartoffel per. Person . Skræl og snit kartoflerne, kog i rigeligt usaltet vand til de er helt møre. Brug en røremaskine eller piskeris til at slå mosen som sne og tilsæt så mælk, smør og salt. Server mosen med et drys persille.

Du kan servere flere forskellige salater til og gerne kålsalater men i dag vælger jeg at servere stegte rodfrugter til med et drys af finthakket grønkål.
Husk hvis du bruger rødbede at den skal steges for sig og blandes i til sidst da den ellers farver det hele rødt.