

Stenbiderrogn med saltbagt selleri og yoghurt

5 pers.

Ingredienser

Saltbagt selleri

500 g Selleri

Salt

Vinaigrette

20 g Skalotteløg

25 g Olivenolie

25 g Hvidvinseddike

10 g Honning

100 g Græsk yoghurt 10%

175 g Stenbiderrogn

5 g Tallerkensmækker

Fremgangsmåde

Vask knoldsellerien grundigt, skræl knoldsellerien hvis skrællen er meget tyk.

Gnid knoldsellerien ind i olie, drys salt på knoldsellerien.

Pak knoldsellerien ind i sølvpapir.

Bag knoldsellerien ved 180 grader i 60-80 minutter eller indtil det er mørt.

Køl det saltbagte knoldselleri af.

Skær det kolde knoldselleri ud i både.

Vinaigrette

Pil løget og snit det fint.

Kom olie, eddike, honning og salt i en skål og rør det sammen.

Tilsæt løg til vinaigretten.

Ved servering

Anret yoghurt, knoldselleri, stenbiderrogn og vinaigrette på en tallerken.

Fordel tallerkensmækker ud over retten.

Grillet kalv med tunsauce og citron

6 pers.

Ingredienser

6 røde peberfrugter
200 g sprød salat
Kapers med stilk
2 dåser tun i olie
1 dl mayonnaise
2 dl crème fraîche
2 spsk. kapers
salt, peber og citronsaft
6 stk. kalv (kotelet/rib eye/ culotte el.lign)
4 citroner
salt og peber

Fremgangsmåde

Skyl peberfrugterne og sæt dem i ovnen ved 245 gr i ca. 20 min. Når de begynder at blive sorte, tages de ud. Tag skindet af og skrab kernerne ud. Vend med salat og kapers.

Blend tun, creme fraîche, kapers og mayonnaise sammen. Smag til med salt, peber og citronsaft.
Grill kalv 4-5 min på hver side. Drys med salt og peber. Skær citronerne over på midten og grill dem ca. 10 min på skæresiden, til de er sortbrune og karamelliserede.

Servér kalv og salat sammen med tunsaucen og ½ grillet citron.

Pære-karamel-tærter med valnødder

6 pers.

Ingredienser

5 pærer

180 g sukker

100 g smør

1 plade butterdej

Vaniljecreme:

250 g mascarpone

½ dl piskefløde

4 spsk. flormelis

Pynt:

18 stk. valnøddekerner

Rosenpeber - knust

6 små forme på 8 cm i diameter el. et stort tærtefad

Smør til formene.

Fremgangsmåde

Skræl og del pærerne i halve. Fjern kernehusene med en teske.

Smelt sukkeret ved svag varme. Tilsæt smør, når sukkeret er gyldent. Lad det bruse op, tag det af varmen og rør godt rundt i karamelmassen.

Varm ovnen op til 210 gr.

Fordel karamellen i 6 smurte forme. Læg pærestykkerne i karamellen, så skæreflader vender op mod dig selv. Del butterdejen i 6 stykker, læg et stykke over hver tærte og skub dejen ned i kanten. Bag kagerne gyldne, ca. 13-15 min. midt i ovnen.

Rist nødderne. Rør mascarponen med vanilje, flormelis og fløde til en ensartet masse.

Vend tærterne ud på tallerkner, så bunden vender opad og servér dem lune med cremen til. Pynt med knust peber og valnødder.