

\*Hav med fordel kasserolle, pande, ovn og stavblender til rådighed

\*Giv med fordel brødet et skud i ovnen

### **Kammusling: ristede korianderfrø - kastanjabisque - kastanjecrudite - bøgehate - blomsterkarse**

Skær kammuslingen ud i 3 dele og put det i en dyb tallerken. De resterende elementer anretes rundt omkring kammuslingen. Slut af med urter og sauce.

### **Jomfruhummer: hummerbisque - bagt gulerod - sennepsurt**

Varm en pande godt op og steg jomfruhummer på den røde side i 3-5 min - de sidste 2 min. Kommes guleroden på panden. Tag begge af panden og lad jomfruhummeren hvile lidt. Skær jomfruhummeren i 3 dele og anret på tallerken med gulerod og urter. Lun saucen en gryde - man gerne gives et spind med en stavblender og hæld sig udover.

### **Hellefynder: peberrodssauce - bronze fenikkel - dildolie - ørredrogn**

Hellefynder lægges på en tallerken. Ørredrogn og urter anretes i den ene ende af fisken. Saucen kommes på tallerkenen.

### **Knoldselleri: svampebisque - kapers - purø - stegt brød - trøffel - sherry gele**

Forvarm ovnen ved 160 grader. Knoldselleri lunes i ovnen og tages ud. Kom purøen, det stegte brød og de friterede kapers ovenpå knoldsellerien. Sherrygele anretes på siden og til sidst rives trøffel ud over. Lun saucen og server.

### **Buternut squash: mandelmælk - kaviar - mandelolie**

Buternut anretes i en cirkel i en dyb tallerken. Kaviaren kommes i midten. Mandelolie og mandelmælk kommes på som en sauce.

### **Pighvar: løgpure - syltet kartoffel - sauerkraut sauce - karse**

Tænd ovnen ved 120 grader. Sæt fisken i et ildfast fad med en klat smør ovenpå og en smule salt. Bag fisken i 8-10 min. Kom fisken på en tallerken og anret kartofler og purø på siden af fisken. Saucen lunes og serveres.

### **And: rødbede - bæргеle - bærtuille - røde urter - sauce mystique**

Læg anden på en kold pande med skindsiden nedad og tænd for fuldt blus. Steg indtil at skindet er sprødt og vend og steg i yderligere 6 min. på den anden side. Rødbeder lunes i en lille gryde, samme skal saucen. Anret and og rødbeder på en tallerken sammen med purøen og de små tuille. Slut af med urter og sauce.

### **Djudy: kyll - havgussauce - sherry ketchup - gærcreme - timian og hvide blomster**

Steg kødet på en pande ved høj varme i ca. 4-5 min på hver side. Kom dernæst kyll på panden og steg det sprødt. Lun saucen og anret kød, kyll og cremen rundt om kødet. Pynt af med urter og slut af med saucen.

### **Kokos: mousse - marengs - Tonka is**

Anret kokos i bunden af dyb skål med moussen ovenpå. Marengs anretes på siden sammen med isen.

### **Syltet kirsebær: flødemousse - kirsebæргеle - hibiscuspulver - roser**

Tag moussen ud 10 min. før servering. Moussen sættes på en tallerken og de syltede kirsebær lægges rundt om - samme skal kirsebæргеle. Pynt af med rosenblade og drys pulveret på.

### **Flødeboller**

Det er altafgørende for flødebollens sprødhed og kvalitet at den kommer på køl igen i samme øjeblik det er muligt