

# FRANCIS: MIT LIVS RETTER

## KAPITEL 2: DU KAN ÆNDRE VERDEN VED AT SMILE TIL DEN

### PIGHVAR EN CREPINETTE

Til 4 personer

1 pighvar på 1,5 til 2 kilo	2 skalotteløg
Kogte grisetæer (1 grisefod – skal bestilles hos slagteren)	1 dl hvidvin
50 gram foie gras	1 æg
3 skiver lufttørret bayonneskinke	50 gram sorte nicoise-oliven uden sten
Lidt reven parmesan	Fedtnet til at pakke pighvarfileterne ind i (skal bestilles hos slagteren)
2 sølvbeder med blade på	Timian (husk lidt ekstra til stegning af pighvar)
1 fennikel	½ bundt hakket persille
2 fed hvidløg plus et ekstra til stegning af pighvar	

### KYLLINGE/PIGHVARSKY

Ben fra et helt kyllingskrog skåret i mindre stykker	Fennikelrester fra garnituren
Ben fra en hel pighvar uden hoved skåret i mindre stykker	0,3 dl pastis
Timian	2 dl hvidvin
Hvidløg med skallen på	Olivenolie
1 løg	Lidt smør til stegning
	2 gram knust sort peber
	Hønsefond

### Sådan gør du:

Skær pighvarren ud i fileter.

Rens og skold grisetæerne, inden du koger dem i vand med 5 timiankviste, 2 rosmarinkviste og et par laurbærblade.

### *Pighvar/kyllingesky*

Start på kyllinge/pighvarskyen. Steg benene fra pighvar og kylling med grofthakket løg og de kasserede dele af fennikel i lidt smør og olivenolie, til det får en flot lysebrun farve.

Tilsæt 4 knuste hvidløgsfed, og steg videre. Smid det overskydende fedt væk, og flamber med pastis. Tilsæt nu timian og de knuste sorte peberkorn, kog af med hvidvin, og reducer, til hvidvinen er næsten væk.

Dæk med koldt vand, og reducer til det halve, dæk igen, og reducer endnu engang til det halve.

Sigt og gem.

### *Fars til pighvar*

Steg skalotteløg i lidt smør og finthakket timian (uden stilk) til de bliver gennemsigt-ige.

Steg de kogte, plukkede og hakkede grisetæer i lidt olivenolie 2 min. på en teflonpande. Smag til med revet hvidløg, salt og peber og køl ned.

Hak de 3 skiver skinke fint.

Blancher de fintsnittede sølvbeder i koldt, saltet vand til de er al dente med sprødheden intakt. Pres vandet ud af bladene og gem dem.

Skær fenniklen i små tern, og steg dem hurtigt i lidt olivenolie, så de bevarer deres sprødhed. Køl dem ned.

Skær også foie grasen i tern på 1 x 1 cm og gem dem på køl.

Saml de finthakkede grisetæer, de gennemsigtige skalotteløg og de fintsnittede tern af skinke, sølvbeder og fennikel i en skål, og rør forsigtigt rundt. Tilsæt et æg, rør godt, og kom til sidst foie gras-tern og den revne parmesan i. Smag til med salt og peber.

### *Saml retten*

Smør 4 pighvarfileter med fars i et lag, der er lige så tykt som pighvarfileterne selv. Hvis der er overskud af pighvar kød, så skær det i små tern og bland det i farsen.

Derefter pakkes hver pighvarfilet smurt med fars i fedtnet for at holde sammen på det hele. Fedtnettet må ikke være for tykt, så bliver det nemmere at stege og giver pighvarcrepinetterne en sprød overflade samt en herlig smag.

Lige før servering steges de i fedtnet og fars indpakkede pighvarfileter i lidt smør og olivenolie sammen med 1 fed knust hvidløg og lidt timian i 3-4 min. på hver side – pas på at smørret ikke begynder at brænde. Tag crepinetterne af panden og opbevar dem varmt.

Varm fedtet op på blusset (igen uden at det begynder at brænde). Kog panden af med den hønsefond, du har lavet i forvejen. Lad den koge op, tilsæt de hakkede oliven, hakket persille og 2 spsk olivenolie for at skille saucen (det runder den skarpe smag fra skysaucen af).

Sæt de fire pighvarfileter sammen med saucen og giv den et opkog, overtræk pighvarren, og server straks efter, at du har smagt saucen til med salt og peber.

### *Historien bag retten:*

*Pighvar en crepinette var et af mine hofnumre i Kommandanttiden og den ret, som imponerede Adam Price mest, da han lavede en reportage fra mit og Michel Michauds første kokke-træf.*

## KAPITEL 3: MAMIE D'ITALIE

### BACALAO, BLØD POLENTA OG TOMAT

Til 4 personer

1 kilo klipfisk (bacalao) – fri for ben og skind

2 ½ dl olivenolie

4 fed hvidløg med skal

Timian, laurbærblade og en lille chili

#### BLØD POLENTA

125 gram polenta-majsmel, ikke for fint

3 dl mælk

3 dl vand

Lidt salt

Smør samt reven parmesanost

#### TOMAT SAUCE

250 gram grofthakket tomat fra dåse

Lidt sukker

Salt

1 fed revet hvidløg

2 spsk olivenolie

20 blade grofthakket persille

#### Sådan gør du:

##### *Klipfisk*

Udvand den salte klipfisk i koldt vand i 24 til 36 timer (alt efter fiskens tykkelse). Skift vandet ofte, til den smager mere af fisk end salt, men den skal stadig føles lidt for salt. Tør fisken på køkkenrulle.

Anbring den udvandede klipfisk i en gryde med timian, hvidløg, laurbærblade, chili og olivenolie. Varm op til ca. 80 grader, og sylt fisken i olie og krydderier i 10 min. Hvil fisken i den lunkne syltelage i gryden.

##### *Polenta*

Bland alle ingredienser undtagen smør og ost. Kog det i 30 min. under konstant omrøring.

Tilsæt smør og reven parmesanost lige før servering, smag til, og hold varm.

##### *Tomatsauce*

Lad de hakkede tomater, sukker og salt koge i en gryde i 10 min., til det er reduceret og begynder at tykne. Tilsæt hvidløg, olivenolie og hakket persille. Smag til, og hold varmt.

Anret på tallerken med tomatsauce i bunden, plukket syltet fisk og blød polenta. Pisk en sauce sammen af syltelagen og fiskeafkog fra fiskegryden med en stavblender. Den tykner pga. protein fra fisken. Hæld det ud over tallerkenen.

#### **Historien bag retten:**

*Min mormor lærte mig at lave polenta, da jeg var ganske lille, og jeg lavede det til mine søstre som morgenmad: Lav friskkogt polenta som i opskriften ovenfor, bare uden ost. Hæld polentaen på en dyb tallerken, suppler med mælk og drys med sukker. Hos mormor hentede vi frisk komælk på nabogården, og den var stadig lun, når vi hældte den på polentaen – uhmmmm ... det var en herlig morgenmad, før vi cyklede i skole.*

## KAPITEL 4: BLANDT NONNER OG BRANDMÆND

### POULE AU POT DE MAMAN

Til hele familien

1 suppehøne på 2-3 kilo med lever, hjerte og nyrer (skal bestilles i forvejen, suppehøner er desværre ikke længere standardvare i danske supermarkeder)	2 porrer
4 gulerødder	4 stængler bladselleri
2 majroer	1 løg stukket med 2 nelliker
	3 fed hvidløg
	Timian
	2 spsk andefedt

#### FARS

100 gram gammelt brød	2 hakkede skalotteløg
1 dl mælk	1 bundt hakket persille
150 gram finthakket bayonneskinke	1 hakket fed hvidløg
200 gram hakket svinekød med høj fedtprocent	1 æg
Lever, hjerte og nyrer fra hønen	Salt og peber

#### Sådan gør du:

Vask og skær alle grøntsager i store stykker.

Svits dem sammen med vingerne fra hønen i lidt andefedt i 10 min.

Farsen laves ved at brække brødet i småstykker og sætte det i blød i mælken.

Bland det udblødte brød sammen med den hakkede lever, nyrer, hjerte fra hønen samt det hakkede svinekød, skinke, skalotteløg, persille, hvidløg og æg. Smag til med salt og peber, og rør det hele godt sammen.

Farser hønen med blandingen, og sy den sammen med kødsnor, så farsen ikke løber ud.

Anbring den farserede høne i en stor gryde, dæk hønen med koldt vand og lidt salt, og lad det hele koge op. Skum grundigt for urenheder og tilsæt timian, løg med nelliker samt hvidløg, og kog det hele i en time ved svag varme.

Tilsæt derefter alle groftskårne grøntsager, og kog i 45 min. mere.

Tjek, at hønen er færdig ved at stikke en stegenål igennem og mærke temperatur på din læbe, det skal være varmt. Du kan også bruge et stegetermometer – midten af den farserede høne skal være 60 grader.

Sluk for varmen, og lad hønen hvile i 15 min. for at fordele varme og smag.

Server hønen, skåret i mindre stykker, sammen med grøntsagerne. Farsen tages ud med en ske. Kartofler kan tilsættes for at få mere garniture ud af det.

#### *Historien bag retten:*

*Det var denne ret, min farmor serverede for hele familien hver anden søndag, når vi kom ud til hendes gård på landet. Hun havde ikke mange penge, men når familien kom på søndag, så skulle vi have poule au pot -den gamle kong Henrik 4., som kom her fra grænselandet mellem Frankrig og Spanien, havde engang lovet, at alle fransk-mænd havde ret til at putte en kylling eller høne i gryden hver søndag, så det holdt mamam fast ved.*

## KAPITEL 5: TÆV UDE OG HJEMME

### ÆG MIMOSA MED ET PIFT

Til 2 personer

2 store øko-æg	2 tørrede tomater
20 gram hjemmelavet mayonnaise	3 ansjosfileter i olie
Lidt hakket persille	Lidt sprød salat efter eget valg
1 syltet chili-djævlekys (små, syltede røde chilier fra Italien)	Extra jomfru olivenolie af topkvalitet (vigtigt)
Lidt hytteost	
Lidt revet hvidløg	2 skiver ristet godt landbrød
1 spsk hakkede sorte nicoise-oliven	

#### Sådan gør du:

Kog ægget i 9 min., afkøl det, og pil skallen af.

Halver ægget på langs, men forsigtigt – vi skal bruge den hvide del til anretning.

Sigt blommen gennem en fin sigte, så det ligner mimoseblomster (deraf navnet).

Bland de sigtede æggeblommer (suppler evt. med en ekstra blomme) med mayonnaise og ost, og smag til med salt og peber – endelig ikke for meget, da ansjoserne også smager salt.

Fyld de halverede æggehvider med blandingen og pynt med resten af blommen, så det ser ud som mimoseblomster.

Til saucen blendes oliven, ansjoser, tomater, hvidløg, chili og persille med rigeligt af den gode olivenolie, så det bliver som en tynd pesto.

Pestoen hældes over salat og æg. Server ristet brød til.

#### Historien bag retten:

*Oeufs Mimosa er en dejlig forret og den første ret, jeg selv lavede som 8-årig, da jeg arbejdede på en café-restaurant, længe før jeg vidste, at jeg ville være kok.*

## KAPITEL 6: STJERNEN VISER VEJ

### KYLLINGEFRIKASSÉ MED KREBS

Til 6 personer

1 frilandskylling skåret i 8 stykker	1,5 dl tør hvidvin
1 kilo levende krebs (skal bestilles i forvejen)	½ dl madeira eller portvin
2 hakkede tomater uden skind og kerner	2 spsk mel
1 spsk tomatpuré	50 gram smør
2 hakkede skalotteløg	2 dl hønsefond eller bouillon reduceret til 1 dl
1 fed revet hvidløg	3 spsk cremefraiche
0,8 dl cognac	Salt og peber

#### Sådan gør du:

Steg alle kyllingestykkerne i lidt smør, til de har en flot, lysebrun farve.

Tilsæt tomat og tomatpuré, og smag til med salt og peber.

Tilsæt halvdelen af hvidvinen, dæk gryden med låg, og lad simre i 30 min. på komfuret.

Steg krebsene i smør i en anden gryde, til de får en rød farve, sammen med skalotte- og hvidløg.

Flamber dem i cognac, tilsæt mel, og rør godt for at få det hele blandet sammen.

Tilsæt det sidste af hvidvinen, hønsefonden, 1 dl vand og kog det hele i 10 min. mere under konstant omrøring for at få melet til at jævne saucen.

Hæld derefter krebsene ned i gryden med kylling, og kog yderligere 10 min. Tilsæt madeira/portvin samt cremefraiche, og lav en sidste opkogning for at samle retten. Smag til med salt og peber.

Server med kogt ris eller tagliatellepasta. Gem et par hele krebs eller pillede haler som pynt på toppen.

#### Historien bag retten:

*Denne ret var den første, jeg som kokkelev lavede til min mor. Hun kunne lide den, og jeg var pavestolt.*

### FISKE- OG SKALDYRSCERVELATPØLSE

(10 pølser à 150-180 gram)

420 gram sandart befriet for ben	14 gram salt
Et par meter kunsttarm, 3 til 4 cm i diameter (skal bestilles)	Peber
5 æg	200 gram creme double (fløde 48%)
2 ekstra æggeblommer	
200 gram smør	

### *Fyld til cervelatpølsen*

360 gram frisk laks og 80 gram røget laks i tern på 5 x 5 mm	30 halverede pistacienødder 30 gram sorte trøfler i små tern på 3 x 3 mm
140 gram languster eller rock lobster (fin- des kun importeret) eller hummerkød i tern på 5 x 5 mm	

### *Frangipane-dej til at tilsætte fiskefars*

Frangipane er en gammeldags dej i stil med vandbakkelsesdej, som vi i Frankrig bruger til fars, så den bliver lidt mere elastisk og holder godt, når den serveres varmt. Bruges også til varme terriner med fisk og skaldyr, hvor den hjælper med at bevare en flot og blank udskæring som for eksempel i geddebollerne quenelles de brochets.

1 dl mælk	30 gram smør
70 gram mel	2 æggeblommer

### **Sådan gør du:**

Varm mælken op sammen med smør i en gryde. Sluk for varmen, tilsæt mel, det hele på en gang, og rør godt i det med en grydeske, til du har en ensartet dej. Tilsæt nu to af æggeblommerne, og rør igen rigtigt godt. Sæt blandingen på køl, til den skal bruges.

Hak sandart og salt på en blender til en fin fars, tilsæt smør og den helt afkølede frangipane-dej og blend igen, inden du tilsætter de fem æg et efter et.

Bliv ved med at blende, så det samler sig, men endelig ikke for meget – farsen må ikke blive varm.

Tag farsen ud af blenderen og kom den på en skål, der er sat ned i en større skål fyldt med knust is.

Tilsæt de to sidste æggeblommer og cremefraiche, og rør godt med en træske.

Nu blandes det øvrige fyld i, og der smages til.

Fyld pølsetarmen med fars, og snør den til med mellemrum, så du har omkring 10 pølser på mellem 150 og 180 gram. Hver pølse skal snøres tæt med kødsnor i begge ender.

Pocher alle pølser i en stor gryde med 80 grader varmt vand i 20 min, køl derefter pølserne ned på is. De kan gemmes i flere dage.

### *Servering*

Varm pølsen op igen i 80 grader varmt vand, til den er gennemvarm.

Server den i skiver af 1 cm's tykkelse med en beurre nantais og garniture efter eget valg (vi brugte ikke nogen på Taillevent). Beurre nantais er en beurre blanc med cremefraiche og muscadetvin. En smørsauce er også helt fin.

### **Historien bag retten:**

*Hvorfor så kompliceret og dyr en opskrift? Jo, fordi det var den første ret, jeg selv fik lov at lave på trestjernede Taillevent, efter et halvt år i konditoriet på 1. sal. Hvad jeg var meget stolt over.*

## KAPITEL 7: PARTYTIME I PARIS

### SALTET LAKS, NYE KARTOFLER, DILD OG CHABLIS

Til 6 personer

1 side vildlaks uden ben	En dusk dild
160 gram fint salt	½ flaske tør hvidvin
1½ kilo nye kartofler	½ liter piskefløde

Lav en saltlage af 2 liter koldt vand og 160 gram fint salt samt lidt enebær, laurbærblade og peber.

Kog det hele sammen og køl det ned i køleskabet. Når saltlagen er afkølet, så dækkes laksen (kødsiden nedad) med saltlagen og sættes på køl i et døgn før servering.

½ flaske chablis eller anden tør hvidvin koges ind, til den er reduceret til det halve, og køles ligeledes ned.

Inden servering lægges de tyndtskårne skiver af den saltede laks på en tallerken og pensles med den reducerede chablis, inden der smages til med peber.

Den penslede laks serveres med kogte og pillede små nye kartofler, varmet op i piskefløde, til fløden bliver tyk og cremet. Smag flødesaucen til med salt, peber og lidt grofthakket dild samt evt. lidt citronsaft.

#### **Historien bag retten:**

*En fantastisk opskrift fra min tid på Det Danske Hus, som jeg har twistet lidt og brugt som idé til en ret på Kommandanten.*

### BRAISERET LILLE PIGHVAR MED OLIVEN OG PIQUILLOS

Til 1 person

1 lille pighvar på 500 gram	2 kviste timian
1 stk. piquillos (spansk/fransk peberfrugt)	½ dl hvidvin
200 gram blandede vilde svampe	½ dl hønsefond
1 spsk sorte nicoise-oliven	Olivenolie
1 skalotteløg	10 gram smør
1 fed hvidløg	Salt og peber
	1 halvt bundt kørvæl

#### **Sådan gør du:**

Pighvarren renses, og finnerne klippes af (bevar hovedet minus gæller).

Bages i ovn i 20 min. på 150 grader under sølvpapir med hvidvin, hønsefond, lidt olivenolie, det hakkede skalotteløg og hvidløgsfeddet, 2 kviste timian, salt og peber.

Tag derefter pighvarren ud, fileter den, og skrab skindet rent med filetkniven (det må ikke gå i stykker), inden du samler den igen med hovedet, så det ligner en hel fisk.

Grill piquillosfrugten hårdt, og brænd skindet, der herefter kan pilles af, inden frugten skæres i små tern.



Rens svampene og pensl dem rene, inden de steges på en pande i lidt smør.

Tilsæt saucen fra pighvarren og piquillos-tern, kog ind til passende smag og konsistens, krydr med salt og peber, tilsæt lidt grofthakket kørvel samt de hakkede sorte oliven og lidt mere olivenolie.

Pighvarren anrettes på en varm tallerken og overhældes med svampe og oliven-sauce.

### **Historien bag retten:**

*Denne ret lavede jeg første gang i Luxembourg, og det var en instant winner, som jeg siden har lavet flere andre steder i let ændrede versioner.*

## **PANDEKAGER MED MULTEBÆR**

40 stk.

### **Min mors pandekagedej:**

8 æg	150 gram smør
150 gram sukker	Revet skal af en usprøjtet citron
Lidt salt	Revet skal af en usprøjtet appelsin
200 gram mel	7 dl mælk
1 stang vanilje	Øl til justering

### **Sådan gør du:**

Smelt smørret med den flækkede vaniljestang, til smørret bliver let brunt og dufter af hasselnødder. Køl det derefter ned.

Bland mel med sukker, salt, æg og mælk. Rør det godt sammen til en ensartet dej, og sigt dejen, hvis der er klumper i.

Tilsæt det kolde smør med den revne citron- og appelsinskal.

Lad dejen hvile et par timer før brug.

Lav en prøve, og hvis dejen føles for tyk (og vil give tykke pandekager), så tilsæt øl i stedet for vand for at fortynde dejen.

### **MULTEBÆR KOMPOT**

500 gram multebær (de gule, brombærlignende bær, der herhjemme kun vokser vildt i højmoser, men svenske multebær kan købes på frost i velassorterede supermarkeder)

500 gram sukker

Kog multebær og sukker forsigtigt i 10 min., og lad kompotten afkøle i 24 timer. Tilsæt lidt reven citronskal og -saft.

Server de lunkne pandekager med varm multebærkompot og vaniljeis.

### **Historien bag retten:**

*De skandinaviske lande inspirerede og satte dybe spor i mig i den tid, da jeg arbejdede i Det Danske Hus i Paris og siden, da jeg åbnede ny restaurant i Luxembourg sammen med skandinaviske venner. Denne ret er en hyldest til de to ting, der har præget mig mest: min mor og mødet med Danmark.*

## KAPITEL 8: LILLE NAPOLEON I DANMARK

### BRAISERET SØLVBEDE MED ØSTERS, KANTARELLER, SPRØDE KARTOFLER OG SAUCE AF VILD KARSE

Til 4 personer

12 af de meget store og kødfulde grønne Label Rouge Atlanterhavs-østers fra Marennés-Olèron, størrelse no.4 (ca. 40 gram stykket)	2 kilo muslinger 4 skalotteløg, hakket fint ½ bundt timian 1 fed hvidløg
2 stængler sølvbede	3 dl hvidvin
50 gram foie gras	2 dl hønsefond
50 gram kyllingebryst befriet for skind og ben	1 stor bagekartoffel 1 spsk spansk sherryeddike
300 gram rensede kantareller	3 spsk olivenolie
200 gram vild karse	Salt og peber til at smage til med
50 gram cremefraiche	½ liter vindrukerneolie til at fritere kar- toflen i
30 gram oscietra-caviar	

#### Sådan gør du:

##### *Kantarelboller*

Blend kyllingekød og foie gras sammen til en fars i en foodprocessor (eller hak det fint med en stor kniv), og krydr med salt og peber.

Steg halvdelen af kantarellerne i lidt smør, smag til, og tilsæt 1 hakket skalotteløg. Køles ned og blandes i foie gras-farsen. Form 4 små boller lidt flade, og steg dem i smør, til de får en flot lysebrun farve. Holdes varme.

##### *Sauce*

Rist 2 hakkede skalotteløg i smør i 5 min, tilsæt muslinger, hvidvin, hvidløg og timian.

Kog i 15 min, og sigt saften fra. Reducer saften til 1 dl.

Tilsæt 150 gram vild karse i saucen, varm den op, og blend den til en fin puré.

##### *Østers*

Åbn østersene, og pocher dem i saucen i 2 min lige før servering.

##### *Kartoffel*

Skær kartofflen i julienne (tændstikform), vask og friter strimlerne i 160 grader varm olie, til de bliver sprøde, smag til med salt.

##### *Kantareller*

Lige før servering steges den tilbageværende halvdel af kantarellerne i lidt smør, smag til og tilsæt hakkede skalotteløg.

### *Sølvbeder*

Skær de to sølvbedestængler i fire flotte firkanter og kog dem i 2 dl hønsefond, til de er møre og glaserede.

### *Anretning*

Anret 1 varm kantarelbolle med 3 østers og lidt sauce, 1 sølvbedefirkant, lidt ristede kantareller, sprødfriterede kartoffeltændstikker, og en lille kugle cremefraiche dækket med caviar på en varm tallerken, pynt med lidt vild karse vendt i sherryeddike, olivenolie, salt og peber.

### *Historien bag retten:*

*Dejlig opskrift fra Søllerød Kro, hvor den dengang vakte en del opsigt.*

## LUN CHOKOLADEGANACHE, MAZARIN, RABARBERSORBET OG LAKRIDSPARFAIT

Til 4 personer

### *Chokoladeganache*

100 gram mørk chokolade 70 %	flydende ting, da det er en mere præcis
130 gram piskefløde (kokke foretrækker ofte at bruge vægt fremfor rummål ved	målangivelse) – svarer til 1,3 dl piskefløde
	1 æg

### **Sådan gør du:**

Kog piskefløden op, og hæld den over den grofthakkede chokolade, tilsæt ægget og rør godt, til den smeltede chokolade er blank.

Hæld chokolademassen i nogle forme, som det er til at få de bagte ganacher ud af bagefter.

Bag dem i ovnen ved 80 grader, til de sætter sig. Køl ned, og tag chokoladeganacherne ud af formene.

### *Mazarin*

50 gram smør	50 gram marzipan
50 gram flormelis	1 dl æggehvite

### **Sådan gør du:**

Alt blandes sammen og hældes i nogle forme af samme størrelse som chokoladeganacherne.

Bages ved 100 grader, til de sætter sig. Køles ned.

### *Rabarbersorbet*

1 bundt stængler af jordbærrabarber skrælles og skæres i 15 cm lange stykker (2 stykker pr. person)

### **Sådan gør du:**

Drysses med lidt sukker og sættes i ovnen ved 100 grader, til de bliver al dente – de skal stadig have bid. Overhæld dem med den saft, der løber ud engang imellem.

Resten af de skrællede rabarber vejes og tilsættes 20 gram sukker og 20 gram vand per 100 gram rabarber. Kog det hele op sammen, sigt massen, køl den ned og kør den på en ismaskine. Kan også sættes i fryseren, hvis man husker at røre i ismassen hvert 10. minut, indtil den er frossen.

#### *Lakridsparfait*

50 gram sukker	300 gram letpisket fløde
25 gram vand (eller 3 spsk)	250 gram smeltet hvid chokolade
50 gram æggeblommer (eller 3 store æggeblommer)	11 gram lakridspulver udrørt i lidt varm fløde
3 blade husblas	

#### **Sådan gør du:**

Sukker og vand koges til 125 grader.

Pisk æggeblommerne sammen og tilsæt sukkerlagen lidt ad gangen. Tilsæt derefter de opblødte husblasblade, og smelt dem i den varme fløde/lakridsblanding. Pisk massen, til den er afkølet.

Vend den afkølede lakridsmasse med letpisket flødeskum og den smeltede hvide chokolade.

Put massen i forme og frys dem ned.

Drysses med kakaopulver før servering.

Anret de kolde rabarberstængler med lakridsparfait og rabarbersorbet på toppen.

Sæt chokoladeganacherne oven på mazarinkagerne, lun dem i ovnen et par minutter, sæt dem på en tallerken, og overtræk dem med lidt smeltet chokolade før servering. Voila!

#### ***Historien bag retten:***

*Lille dessert, hvor den lakridsparfait, der siden blev en slags signatur for mig, første gang optrådte.*

## KAPITEL 9: STJERNER OVER KØBENHAVN

### JOMFRUHUMMER-PASTILLA, SMÅ KAMMUSLINGER, ÆBLE OG SVESKE I BALSAMICO

Til 2 personer

8 jomfruhummere	½ dl olivenolie
150 gram små kammuslinger	1 finthakket skalotteløg
1 plade filodej	Blandede salater efter eget valg til 2 personer (for eksempel rucola, hjertesalat, julesalat)
2 svesker fra franske Agen, hakket fint	
1 rødt Discoveryæble skåret i små tern a	70 gram smør
5 x 5 mm	1 æg
½ dl piskefløde	Salt og peber
½ dl dansk æble-balsamico	

#### Sådan gør du:

##### *Jomfruhummersky*

Pil jomfruhummerhalerne (husk at fjerne den sorte tarmstreng), og gem 4 til pastilla og de andre 4 til fars.

Rist jomfruhummerskallerne i lidt olie på en pande, til de tager farve.

Tilsæt 2 dl vand og kog ind, til der kun er ½ dl tilbage på panden.

Sigt skallerne fra, og gem hummerskyen i en lille gryde.

##### *Jomfruhummerfars*

Hak 4 af jomfruhummerhalerne fint med en kniv eller i en foodprocessor.

Tilsæt salt, peber, 50 gram blødt smør og 1 æg.

Rør farsen godt sammen, til den har samlet sig, og gem den i køleskabet.

##### *Dressing til salat*

Reducer de finthakkede svesker i balsamico, til det bliver sirupsagtigt, tilsæt æbletern og ½ dl olivenolie. Krydr med salt og peber.

##### *Pastilla*

Halver filodejen, fyld den med fars og 2 jomfruhummerhaler pr. person, smag til med salt og peber, og rul filodejen med fyld som en forårsrulle. Du skal have en rulle pr. person.

#### Sådan samles retten:

Bland salaten med den lune sveske-balsamicodressing.

Skyen fra jomfruhummerskallerne varmes op og tilsættes den piskede flødeskum. Koges op så den skummer.

Steg pastillarullerne i olivenolie i 5-6 min., til de har en flot brun farve. Steg de små kammuslinger hårdt i et par minutter samtidig med pastillarullerne, og anret med dresseret salat og jomfruhummerskysauce på en varm tallerken.

### **Historien bag retten:**

*Pastilla i filodej er en teknik fra Marokko og de mange franskmænd, der vendte hjem fra Marokko og slog sig ned i Sydfrankrig, da Marokko blev selvstændigt, tog mange af deres yndlingsretter med sig. Her har jeg parret dem med sveskerne fra Agen og danske jomfruhummere.*

## **OKSEHALER MIROTON, RÅSTEGT HUMMER, PERSILLE**

Til 4 personer

### *Oksehaler*

1 kilo oksehaler (kun den store kødfulde del af halen)

Til kogelage: 2 groftskårne gulerødder, selleri, løg, porrer og hvidløgsfed plus suppekvist med for eksempel timian og persillestilke.

Koges møre i vand med diverse grøntsager og urter 3 til 4 timer, så kødet nærmest falder af benene (det er en god idé at koge oksehalerne dagen før) og køles derefter ned i bouillon (som kogevandet nu i realiteten er). Husk at skumme bouillon for urenheder undervejs. Gem bouillon, den skal du bruge om lidt igen.

1 stort løg

2 dl tør hvidvin

2 fed hvidløg

Timian

1 dl tør amontillado-sherry

2 store porrer

### *Hummer*

1 stor dansk sort- eller blåhummer, koges meget let (2 min., når først vandet koger igen), køles ned og pilles fri for skaller.

Timian

1 hakket skalotteløg

2 fed hvidløg

1 tsk tomatpuré

0,3 dl cognac

1 lille chili, ikke for stærk

1 dl hvidvin

3 dl hønsefond eller vand

Olivenolie og smør

### *Kartoffel-mousseline*

200 gram kartoffel

tet vand, køles ned på knust is, hakkes

Smør – omkring 100 gram

groft med en kniv og pureres med en

1 bundt bredbladet persille koges i sal-

stavblender.

### *Pynt*

Bånd af porrer blancheres – vær opmærksom på, at de ikke må sno sig under blanchering eller bagefter, da de skal bruges til pynt.

Lidt rasp af briochebrød til at gratinere på toppen.

### **Sådan gør du:**

Steg det hakkede løg i lidt smør, til løgene er helt bløde. Tilsæt hvidvin, sherry, timian og hvidløg. Reducer til det halve, og tilsæt den sigtede bouillon fra de kogte oksehaler. Reducer yderligere til passende smag.

Pisk en lille klat smør i, og tilsæt de pillede oksehaler til saucen. Det vil tage lidt af temperaturen. Lad oksehaler og sauce simre blidt, endelig ikke for varmt.

Lav en hummerfond ved at stege mindre stykker hummerskal med løg tilsat timian, hvidløg, chili og tomatpuré, rør godt rundt, og flamber med cognac.

Tilsæt derefter hvidvin og reducer. Tilsæt nu hønsfond, og kog i 20 min. Lad fonden hvile i 30 min., sigt den, og reducer den yderligere, til der kun er 1 til 1½ dl tilbage.

Krydr hummerhale og klør i salt og peber, og steg dem i lidt smør. Deglacer hummerstykkerne direkte på panden med den reducerede hummerfond, monter med smør, og smag til.

Kog og purér kartoflerne, tilsæt meget smør og persillepuré – det skal være helt glat og grønt – konsistensen ikke for tynd og ikke for tyk.

#### **Sådan anrettes retten:**

I en cirkelrund form uden bund lægges de blancherede porrebånd, så de overlapper hinanden lidt. Indersiden af formen skal helt beklædes med de blancherede porrebånd.

Placer formen på en tallerken, og fyld med først oksehaler, så hummerstykker og til sidst kartoffelmousseline. Drys med lidt rasp, fjern formen og gratiner i ovnen, til raspen får lidt farve.

Tag tallerkenen ud af ovnen og pynt med oksehale- og hummersaucerne.

#### ***Historien bag retten:***

*Oksehale-miroton var en rigtig signaturret for Kommandanten og mig.*

## KAPITEL 10: THE ROCK STARS

### ØSTERS PÅ SMÅ ROSENKÅLBLADE MED SØPINDSVIN, LAKSE-ROGN OG MASAGO. HERTIL SPICY LIMEDRESSING.

Til 6 personer

6 af Gillardeau-familiens kødfulde østers	Limedressing
Blade fra 2 rosenkål	1 dl sake
2 søpindsvin	1 tsk soja
20 gram lakserogn	1 tsk olivenolie
20 gram masago (rogn fra smelt eller lodde, bruges ofte som pynt på inside-out sushiruller)	1 dl limesaft
	¼ tsk hvidløgsuré
	½ tsk ingefærpuré

#### Sådan gør du:

Tag østersene ud af deres skaller.

Blancher rosenkålbladene.

Søpindsvinene ordnes ved at klippe en rund åbning i bunden af søpindsvinet. Løft nu de orange dele af søpindsvinet op med en lille ske. Skyl stykkerne hurtigt under koldt vand, og tør dem på lidt køkkenrulle.

De blancherede rosenkålblade vendes med lidt af limedressingens samt salt og peber og anrettes på en stor, flad tallerken.

Østers og søpindsvin lægges ind i bladene og pyntes med lakserogn og masago. Resten af dressingens kan kommes på.

#### Historien bag retten:

*En opskrift fra Umami, der blev en standard på mange andre trendy restauranter i København.*

### DANSK PATTEGRIS MED VILDE SVAMPE, VIOLETTE ARTISKOKKER, SVESKE/PORTERSAUCE SAMT POMMES FONDANT FARSERET MED GRIS OG SVESKE

Til 8-10 personer

Bestil gerne en lille pattegris hos din slagter. De pattegrise, jeg får fra Danish Crown, vejer omkring 12 kilo, men de hører til de mindste. Normalt ligger 3 måneder gamle pattegrise på minimum det dobbelte i vægt, men så er der enten til fryseren eller til flere gæster. Ellers må de enkelte dele bestilles særskilt, men det bliver dyre.

2 skanke (600 gram i alt)	sterne fra udskæringen af pattegrisen
1 lille bov (600 gram med ben)	eller omkring 150 gram – skal bruges til at binde kødet fra grisetæerne
1 lille ryg (3 kilo med ben)	
1 kølle (1,2 kilo med ben)	1 porter-øl
4 grisetæer	1 liter kalvefond
Flæskefars af hakket småkød – brug re-	1 liter hønsefond



### *Svampe, artiskokker og pommes fondant*

4 gode håndfulde vilde svampe efter tilgang	1 spsk. usaltet smør
4 violette artiskokker (de meget små)	4 store bagekartofler
Lidt hønsefond	8 svesker fra Agen (franske svesker af bedste kvalitet)

### *Bonbon af grisetæer og persillade*

½ gulerod	2 skalotteløg
½ persillerod	3 spsk mel
50 gram knoldselleri	2 æg piskes med lidt salt
2 kviste timian	1 pose rasp
1 hvidløg	

### **Sådan gør du:**

#### *Bonbon af grisetæer og persillade*

Persillade laves ved at klare hakket persille, knust hvidløg og finthakket skalotteløg i lidt smør.

De 4 grisetæer fra den lille pattegris dækkes med koldt vand og koges op, til de skummer. Skum af og tilsæt rodfrugterne samt timian og hvidløg. Kog tæerne, til de er møre (omkring halvanden time). Tilsæt evt. mere vand undervejs, det er vigtigt, at tæerne er dækket hele tiden. Tæerne køles ned i gryden, og efterfølgende pilles kødet fra (husk at fjerne alle ben og bruskstykker).

Skind og kød skæres i meget små tern og blandes med persilladen.

Blandingen tilsættes flæskefarsen (ca. 150 gram hakket småkød), og det hele formes til små, runde bonbonkugler, der sættes på køl. Skal det være ekstravagant, kan man blande lidt foie gras i også.

De afkølede bonbonkugler paneres i æg, mel og rasp og steges sprøde i vindruerkerneolie kort før servering.

#### *Bov og skanke*

1 lille bov udbenes, snøres op og brunes på panden i lidt smør og olie.

2 skanke, resten af rodfrugterne, timian, hvidløg og skalotteløg samt den brunede bov tilsættes ½ flaske porter og 1 liter kalvefond. Braiseres under stanniol i ovnen ved 180 grader, til de forskellige kødstykker er møre. Tjek kødet efter en time, pattegrisekød bliver mørt hurtigere end normalt grisekød.

#### *Sveske/portersauce*

Porter, kalvefond og afkoget fra bov og skanke sigtes i en gryde og reduceres. Monteres med lidt smør, 4 hakkede svesker, evt. lidt vielle prunes (blommebrændevin) og citronsaft.

#### *Svineryg og kølle*

Et lille stykke ryg, evt. med skaft (ribben rengjort og afpuddet for sener) brunes på panden sammen med køllen (udbenet og delt i respektive stykker) i smør og olie. Ryg og stykker af kølle steges færdig i ovnen i 10 min. ved 180 grader, til de er svagt rosa, og hviler mindst lige så lang tid.

### *Artiskokker*

Artiskokkerne renses, skrælles og 'skægget' fjernes. De rensede artiskokker kommes i citronvand, så de ikke bliver brune.

Artiskokkerne ristes stille og roligt i smør og deglaceres i hønsefond, til de er møre og flot glacerede.

### *Pommes fondant*

Bagekartoflerne skrælles og skæres i store rektangler, udhules på den lange side og steges gyldne i smør i en gryde, til de har taget farve på alle sider. Hæld hønsefond i gryden, så det står halvt op om kartoffelrektanglerne. Når vandet er kogt væk, vil kartoflerne begynde at riste i smørret. Når smørret har en flot, lysebrun farve, så træk gryden af, og køl kartoflerne ned, hvorefter de er nemme at løfte over på en bageplade.

Farser hullet i rektanglet med lidt småkød blandet med persillade, og dæk hullet med en flækket sveske.

Bages færdig indtil servering.

### *Svampe*

De vilde svampe steges på en pande og anrettes på tallerkenen sammen glacerede artiskokker og pommes fondant.

### **Sådan anrettes retten:**

De forskellige stykker pattegris (stegt ryg med skaft, stegt kølle, braiseret bov og skank lunet i saucen) samt den sprøde bonbon af grisetæer anrettes på tallerkenen, og saucen serveres til.

### **Historien bag retten:**

*Den blev en klassiker på Le Sommelier og har været på kortet i mange forskellige versioner.*

## **STEGTE KALVEBRISLER MED GLACEREDE SKORZONERRØDDER OG SAUCE BRUMALE**

Til 4 personer

1 kilo kalvebrisler (som er blevet udvandet natten over og befriet for deres hinder)	2 skiver tyndskåret ventreche (tørret og saltet og endelig ikke røget, fransk peberflæsk)
8 skorzonerrødder	150 gram saltet smør til stegning af kalvebrisler
100 gram brumale- eller vintertrøffel	50 gram eller ½ dl hvidvin
4 håndfulde spinat (renset)	50 gram eller ½ dl oloroso sherry – altså en lidt sød sherry
2 bananskalotteløg	50 gram kalveglace (kraftig indkogt fond)
1 fed hvidløg	1 citron
2 dl hønsefond	2 spsk mel
1 gulerod	
Timian	

### **Sådan gør du:**

#### *Skorzonerrødder*

Skorzonerrødderne skrælles og lægges i en gryde med koldt vand pisket med mel – en såkaldt blanc. Blanc'en er en sammenpiskning af 2 spsk mel og 1 liter koldt vand, tilsat saften af en citron og lidt salt. Skorzonerrødderne varmes op og blanches, til rødderne er al dente, derefter afkøles rødderne i lagen. Citronsaften holder skorzonerrødderne hvide.

#### *Sauce brumale*

Imens laves saucen ved at svitse timian og hakkede skalotteløg i lidt smør, til de bliver møre, dog uden at tage farve.

Nu tilsættes sherry og hvidvin, som bringes i kog, så alkoholen forsvinder. Derefter tilsættes kalveglacen.

Saucen koges i ca. 10-15 min og sigtes så. Trøflerne halveres, og meget omhyggeligt svitses de i smør, til man kan dufte den kraftige aroma. Herefter tilsættes de til saucen.

#### *Skorzonerrødderne glaceres*

Skorzonerrødderne skal nu glaceres. Til det svitses tern af ventreche, hakkede skalotteløg og tern af gulerødder i smør, til løgene bliver blanke. Derefter tilsættes de afkølede og drænedes skorzonerrødder.

Nu deglaceres skorzonerrødderne i hønsefond. Når rødderne er drænet, er der meget lidt væskeafgang, og derved opnår man en flot glacering, uden at man får skamkogte rødder.

#### *Spinat*

Lidt hakkede skalotteløg svitses i smør, til de er blanke. Nu tilsættes spinaten og lidt finthakket hvidløg. Når spinaten lige er faldet sammen, trækkes gryden af blusset. Alt smages til med salt og peber.

#### *Kalvebriserne*

Kalvebriserne steges hele i en gryde med masser af smør (som jævnlige hældes over briserne) i ca. 15 til 20 min. alt efter størrelsen. Maden anrettes smukt og med en sirlig hånd.

#### **Historien bag retten:**

*Også en klassiker – en version af denne ret indbragte mig Mavens Pris, kåret af de danske madanmeldere ved Årets Ret i 2000.*

## KAPITEL 11: OVERHALET AF VORES EGEN SUCCES

### RIB EYE STEAK MED POMMES FRITES OG BEARNAISESAUCE

Til 6 personer

#### *Bearnaisesauce*

175 gram eller 8-10 æggeblommer	1 bundt grofthakket estragon
35 gram eller 4 spsk hvidvinseddike	½ bundt grofthakket kørvel
7 gram salt	Friskkværnet hvid peber
450 gram 50 grader varmt og klaret smør (det hvide bundfald kasseres)	

#### **Sådan gør du:**

De fleste opskrifter bruger også finthakkede skalotteløg, men jeg synes, en bearnaise smager bedst uden (hvorimod jeg altid bruger skalotteløg i min hollandaise for at give den en dybere smag).

Pisk æggeblommer, hvidvinseddike og salt i omkring 10 min., til konsistensen er fast, men stadig luftig (det må endelig ikke stivne som røræg). Sæt gerne gryden i et vandbad, så risikerer du ikke, at den bliver for varm, og at æggeblommerne koagulerer.

Tilsæt det 50 grader varme, klarede smør lidt ad gangen under konstant omrøring, så saucen ikke skiller. Skulle bearnaisen begynde at skille, så giv den 2-3 spsk iskoldt vand, og pisk igen. Hvis ikke det hjælper, så behøver du ikke smide det hele ud. Start med et par nye æggeblommer, og pisk så den skilte bearnaise ind i de nye blommer, så samler den sig igen.

Til sidst tilsættes estragon og kørvel, og der smages til med peber. Hvis man kan lide det, vil et par dryp thailandsk Shirasha-chilisauce og lidt sky fra bøfstegningen fremme smagen.

#### **POMMES FRITES (tredobbelt kogte)**

2 kilo bagekartofler  
Fritureolie

*Hemmeligheden bag gode pommes frites er, at de skal være triple cooked – en gang i vand og to gange i olie. Jeg bruger altid store, gule og gerne gamle (ikke for friske) kartofler, for eksempel bagekartofler.*

#### **Sådan gør du:**

Skræl kartoflerne, og skær dem i firkantede stænger af 10 cm's længde og 1 cm's tykkelse.

Skyk kartoflerne, til vandet ikke længere bliver farvet af stivelsen, og kog dem med lidt salt i vand, der er koldt fra starten. Det er vigtigt, at de bliver næsten møre, men endelig ikke for meget, så ender det som kartoffelsuppe.

Sigt dem, køl dem ned (helst i køleskab), og fritter dem i 7-8 min. i 140 grader varm

olie, til de har taget farve. Olien må endelig ikke være for varm – stik evt. en tændstik i olien først, det skal boble stille og roligt omkring den. Tør fritterne på køkkenrulle, og afkøl dem igen i køleskab (ca. 30 min.).

Kort før servering friteres de igen – denne gang for fuld knald i 180 grader varm olie – til de er gyldne og sprøde.

Drys med salt, og server straks.

## **BØF**

200-300 gram (per person) fedtmarmoreret rib eye eller côte de boeuf på ben (hvis côte de boeuf'en er af god kvalitet, giver det for mig den bedste struktur og smag i kødet).

Hvis du har mulighed for det, så brug velhængt oksekød af god kvalitet. Det udelukker supermarkedernes vakuumpakkede og vådlagrede kød, der aldrig opnår den dybe smag af velhængt og fedtmarmoreret kød. Bestil krogmodnet kød hos en slagter (enkelte supermarkeder er også begyndt at føre tørmodnet og kroghængt oksekød).

### **Sådan gør du:**

Det er vigtigt, at bøffen har rumtemperatur, når den smækkes på grillen, så tag den gerne ud af køleskabet kort før tilberedning.

Brug ikke fedtstof – hvis den er ordentligt fedtmarmoreret, er fedtet fra kødet rigeligt.

Start med en godt varm grill eller pande. Steg bøffen lige så mange minutter på hver side, som bøffen måler i cm i tykkelse. 3 cm tyk bøf = 3 min. på hver side. En god bøf skal gerne kunne stå på højkant af sig selv – jo tykkere, jo bedre, for så bevarer bøffen sin saftighed. Vend gerne bøffen ofte.

Husk at lade bøffen hvile, før du skærer den ud og spiser den. Hviletiden er halvdelen af grill/stegetiden.

Kød af så høj kvalitet skal serveres rødt. Medium rare betyder varmt nok i midten, men ikke så meget, at kødet taber al sin gode saft, smag og struktur, fordi det får for meget. Well done eller gennemstegt er fint nok til kylling eller hakket kød, men alt mere gennemstegt end medium rare er en ren forbrydelse mod det gode oksekød og svarer til at smide penge lige ud af vinduet.

Kød kan ikke vente (udover hviletiden), så lav dine garniturer først. Bøffen kan serveres hel, men jeg kan bedst lide den skåret i tynde skiver, så får man den bedste oplevelse.

### **Historien bag retten:**

*Velhængt, tør- og krogmodnet oksekød er dyrere end det vakuumpakkede, der ligger og bliver surt i eget blod og kødsaft, men investeringen betaler sig. Godt kød er – ligesom god sex – ikke nødvendigvis en hverdagsforøjelse, men altid værd at vente på ☺*

## MIN CITRONFROMAGE

Til 6 personer

Saft af 6 citroner	4 æg
Skallen af 3 usprøjtede citroner	1 liter piskefløde
200 gram smør	4 blade husblas udblødt i koldt vand, til
400 gram sukker	de er helt opløst

Varm smørret, citronsaft og -skaller op til 85 grader.

Pisk sukker og æg op til en luftig skum.

Bland de to, varm op under omrøring til 85 grader og tilsæt 4 blade opblødt husblas, til de er helt opløst.

Køl massen ned.

Når den er helt afkølet, vendes den i 1 liter pisket piskefløde.

### ***Historien bag retten:***

*Jeg elsker citronfromage, men synes, den danske udgave har for meget husblas i og bliver for geléagtig. Desserten, der på fransk snarere ville hedde en bavarois, minder om den italienske panna cotta, så her er i stedet min mormors gamle opskrift, som hun havde med fra Italien og ofte lavede til hele familien.*

## KAPITEL 12: JEG VIL DØ VED ARRESØ

### LINDEGÅRDSUPPE MED ET PIFT AF LUNDHOLMGÅRD

Til 4 personer

6 af min fars løg, skåret i skiver	4 spsk smør på råmælk fra Lundholm-
2 af mine hvidløgshoveder	gård (200 meter fra vores hus)
1 ½ dl hønsefond lavet på mine egne	5 dl fløde lavet på Lundholmgårds rå-
høns	mælk
1 bundt af min egen timian	1 stort bundt af min egen persille
Salt og peber	

#### Sådan gør du:

Tag en ovnfast gryde, anbring løg, hvidløg (med det hele), smør, salt og peber i den, og lad den stå med låget på i ovnen i halvanden time ved 200 grader.

Tag gryden ud af ovnen, fisk hvidløgene op, pres dem igennem en sigte for at lave dem om til puré, og blend det tilbage i suppen med en stavblender.

Tilsæt fløde i let pisket form, og kom den hakkede persille i.

#### *Historien bag retten:*

*En fantastisk suppe med masser af smag. Kan man slet ikke undvære kød, kan suppen tilsættes lidt spæk eller saltet kød. Denne opskrift er lavet på mine egne og mine naboers avl og markerer starten på mit nye liv ved Arresø.*