



Meny

- Aperitif Jordnötter och oliver
 Dryck: Ricard
- Förrätt Fylld papaya med limes dressing
 Dryck: Anjou (omdöme: mkt gott, fruktigt)
- Varmrätt Filet de Boeuf Braisé Prince Albert
 Helstekt oxfile med gåslever och tryffel
 Gratin de Pommes de Terre Provençal
 Potatisgratäng med lök, tomater, sardeller, örter och vitlök
 Fransk tomatsallad
 Dryck: Bourgogne Pinot Noir (omdöme: väldigt kraftigt och mustigt.
 Passade bra till oxfile)
- Efterrätt Glace au four
 Dryck: Chateau Menota
- Kaffe: Madeleines de Commercy
 Madeleinekakor
 Dryck: Franskrostat kaffe



Aperitif

Dryck:

Ricard - 1/3 av glaset

Vatten – 2/3 av glaset

Tillbehör: jordnötter och oliver

Detta skall inte serveras – det ska ”slängas” fram på bordet.

Bilder saknas.



La Papaya a la Gauguin

Fylld papaya med limes dressing

4 portioner

2 stora papayor
50 g kokt råris
50 g kokta gröna ärtor
1 liten salladslök, hackad
50g tärnad ananas
4 msk naturell yoghurt
50g hackade valnötter
1 msk russin som fått dra i 2 msk konjak
saften från 1 lime
2 limefrukter som dekorationer.

- 1 Dela papayan på längden och ta ut kärnorna.
- 2 Blanda alla ingredienser utom dekorationen i en skål.
- 3 Fyll håligheten i papayahalvorna med litet av blandningen. Dekorera vid serveringen med skivor av lime.

Här är en rätt som komponerats för att hedra den berömde franske målaren som älskade den här frukten.

Importen av papayn till icke-tropiska länder har ökat snappt under de senaste åren, så att de flesta människor numera känner till den gulgröna melonliknande frukten.

Den odlas i alla tropiska länder jorden över, men den bästa kommer från Afrika, Tahiti, Jamaica och de karibiska öarna. Papayan är utomordentligt rik på vitamin C men innehåller dessutom ganska mycket vitamin A. Den mjölkliknande saften är också leverantör av enzymet papain som bryter ner protein och därför ofta används för att mörna kött. Det hjälper också till att förbränna proteinet i kroppen och kan lindra vissa hudinfektioner om det appliceras på det drabbade stället.

När man köper papaya skall man försöka hitta exemplar som är gula till färgen, det är tecken på att de är mogna. Köttet skall ge efter för en svag tryckning. Papayan missfärgas inte om man skär i den och kan därför förberedas i god tid. Som förrätt är den en trevlig omväxling till melonen. Den smakar utmärkt om den här serveras med lime, men kan också ilikhet med melonen smaksättas med en likör eller portvin.



Filet de Boeuf Braisé Prince Albert

Helstekt oxfilé med gåslever och tryffel

Tryffel

6-8 konserverade tryfflar

4½ msk madeira

Skär tryfflarna i fyra delar. Lägg dem i en liten skål tillsammans med spadet och madeiran. Lägg på lock och låt stå och marinera.

Blancherad bacon

Lägg baconstrimlorna i en kastrull med kallt vatten, ca 1 liter för varje hekto. Låt vattnet sjuda upp och sjud i 10 min. Sila från spadet och skölj baconstrimlorna noga i kallt vatten och låt dem rinna av på hushållspapper.

Bräserade grönsaker

2,25 dl fint tärnad morot

2,25 dl fint tärnad lök

2 dl fint tärnad selleri

½ tsk salt + en nypa peppar

Inlagd i silduk: Örtpaket; 3 persiljekvistar, § lagerblad, ½ tsk timjan

4.5 msk tärnad kokt skinka

75 g smör

drygt 1 dl madeira

Stek sakta grönsakerna, skinkan och kryddorna under lock 10-15 min till grönsakerna är mjuka, ej brunta. Håll sedan i vinet och koka hårt tills nästan allt vin förångats. Sätt kastrullen åt sidan.

Gåsleverfyllning

3,5 msk mycket finhackad scharlottenlök

25 g smör

200 g gåslevermousse

1.5 msk madeira

Stek löken sakta i smöret i 3 min. (ej brynt). Rör ihop lök, gåslevermousse och madeiran i en liten skål.

Oxfilén (ugn 175 grader)

2 kg oxfilé

1½ msk olja

45 g smör

salt, peppar

6-8 dl buljong (tärning+kalvfond+madeira)



Gör ett djupt snitt på längden i den minst vackra sidan av filén. Snitten skall sluta ca ½ cm från ändarna och vara så djupt att det bara återstår ½ cm kött i botten.

Krydda insidan med salt och peppar och bred ut gåsleverfyllningen längst hela fickan. Stick ner tryffelbitarna i rad. Spara marinaden.

Fyll inte filén så mycket att den inte kan tillslutas ordentligt. Lägg baconskivorna över den tillslutna fickan. Bind upp filén ordentligt men inte för hårt. 2-3 cm mellan omtagen. Bryn filén på alla sidor i smör och olja. Krydda med salt och peppar.

Lägg över filén i ugnform med höga kanter. Bred ut grönsakerna över köttet.

Håll så mycket kokande buljong att det står halvvägs upp på filéns sidor. Täck med folie och lock. Låt koka (sjuda) i nedre delen i ugnen i ca 45-55 min. Det ska koka sakta – reglera värmen. Ös köttet 3-4 ggr.

Filén är färdig vid ca 60 grader.

Avlägsna bacon och garn och lägg upp filén med fickan nedåt på ett varmt serveringsfat.

Köttet skall vila 10 min. innan det skärs upp i sneda centermetertjocka skivor.

Såsen

1½ msk arrowrot + 3 msk madeira.

Skumma bort fett från spadet köttet kokat i. Späd med tryffelmarinden och koka snabbt ihop till ca 7 dl återstår och smaken är fyllig och koncentrerad. Red med arrowrot och smaksätt med tryffel. Låt grönsakerna vara kvar i såsen. Dekorera med kokta broccolibuketter. Håll ett par skedar av såsen över köttet och servera resten i en sås-skål.



Gratin de Pommes de Terre Provençal

Potatisgratäng med lök, tomater, sardeller, örter och vitlök

9 dl tunt skivad lök
4 msk olivolja
8-10 skalade urkärnade tomater
1½ tsk salt

Stek löken sakta i olivoljan till den är mjuk men ej fått färg. Strimla tomatköttet i cm. –bredda strimlor. Rör ner tomat och salt i löken.

Mosa ihop 12 avrunna sardeller med 4 krossade vitlösklyftor, 1 tsk basilika, ½ tsk timjan, ¼ tsk peppar och 4 msk olivolja till en pasta i en skål.

Skär ca 2 kg potatis i 3 mm tjocka skivor. Bred ut ¼ av tomatröran i botten på en oljad eldfast form. Bred ut hälften av potatisen, hälften av sardellpastan och hälften av vad som är kvar av tomatröran. Bred över resten av potatisen, pastan och tomatröran. Strö på 1 dl. parmesanost och stänk över 2 tsk olivolja.

Grädda 40 min. i 200 graders ugn eller tills potatisen är mjuk. Täck ev. med folie mot slutet.



FRANSK TOMATSALLAD

12 tomater
½-1 tsk salt + svartpeppar
6 msk hackad gul lök
3 msk vinäger
6 msk olja + 3 msk vatten
3 vitlöksklyftor

Skär tomaterna i skivor. Lägg i en skål. Strö över salt, peppar och finhackad lök. Blanda vinäger, olja och vatten. Låt skalade och delade vitlöksklyftor ligga och dra i såsen en stund. Häll sedan såsen över tomaterna och lök. Ställ kallt en stund före servering.

Bilder saknas.



GLACE AU FOUR

6 port.

75 g smör
2½ dl havregryn
1 msk vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 ägg
1½ dl socker

ca 250 g frysta bär
1 l. vaniljglass
3 äggvitor
¾ dl socker
2 msk flagad mandel

Lägg havregryn i en skål. Smält smöret, häll över havregrynen och låt svälla en stund. Rör ner ägg, socker och blandat mjöl och bakpulver.

Smörj en form väl, häll i smeten och grädda i 175 g ca 20 min. Låt kakan svalna.

Vispa äggvitorna, tillsätt lite socker i taget när vitorna är fasta, fortsätt vispa tills marängen går att klicka och behåller formen.

Strö de halvtinade bären på kakan, lägg glassen över, täck med marängen och garnera med flagad mandel. Gratiner i mitten av ugnen i 275 grader tills marängen fått fin färg, ca 3 min.

Servera genast.

Bilder saknas.



Lorraine

MADELEINES DE COMMERCY

Madeleinekakor

Många är de personligheter som strider om äran av att ha uppfunnit madeleinekakan; Stanislaw Leszczyński, hans dotter Marias (Ludvig XV:s gemål) kock, Talleyrands kock Avice och Madame Perrotin de Barmonds kokerska Madeleine Paulmier. Mest kända har de egentligen ganska oansenliga små kakorna blivit genom författaren Marcel Proust, som beskriver dem med orden "... så feta och sensuella under sin fromt prudentliga veckning...". Til syvende og sidst är det ändå den lilla staden Commercy som kan räkna det berömda bakverket som sitt eget.



MADELEINEKAKOR

3 ägg
3/4 dl strösocker
1/2 tsk apelsinblomsvatten
60 g rumsvarmt smör
1 dl vetemjöl

•Värm ugnen till 200 °C. Smörj c:a 24 små kakformar. I Frankrike finns naturligtvis speciella madeleineformar, där botten är räfflad och rundad. Kanske mandelmusselformar kan ersätta?

•Vispa ägg och socker poröst. Rör ner apelsinblomsvatten och smör och sikta sedan ner mjölet i degskålen. Blanda varsamnt ihop till en homogen smet.

•Fördela smeten mellan formarna, de bör fyllas till 2/3. Grädda kakorna i 13–15 min. eller tills de har svällt upp och börjat få färg. Stjälp upp dem på ugnsgaller för att svalna innan de serveras.

C:A 24 STYCKEN
