



## Festmåltiden

### Förrätt

#### Hummer Thermidor

*En rätt som skapades för Napoleon som döpte den efter den elfte månaden i den franska republikanska kalendern som kallades Thermidor.*

### Vin

Comtes d'Isenbourg Gewurztraminer  
(System nr 2187)

### Mellanrätt

#### Champagnesorbet

*Efter en smakrik och stor förrätt ger vi gästerna en chans att hämta sig innan huvudrätten*

### Huvudrätt

#### Rådjursfilé med madeirasås

*En verklig klassiker. Madeirasåsen är bara underbar.*

### Vin

Château Bouscassé 2004  
(System nr 2204)

### Dessert

#### Äppeltartlett

### Vin

Michel Torino Don David Torrontés Late Harvest 2005  
(Beställningssortiment System nr 82803)

**Recept**

Allt till sex personer

**Förrätt**

Det här behöver du:

Tre hela humrar (det går utmärkt med frysta humrar till bästa pris även om det säkert blir en nyans godare med färsk vara)

1 gul lök, finhackad  
1 skalad liten morot, finhackad  
liten selleri, finhackad  
1 dl smör  
1 dl mjöl  
8 dl mjölk  
salt  
nymald vitpeppar  
en nypa muskot  
en nypa cayenne peppar  
1 ½ dl vispgrädde  
2 äggulor  
1 matsked färsk dragon eller en tesked torkad dragon  
1 ½ del riven parmesan

Så här gör du:

Värm ugnen till 225 grader

Smält smör i en stekpanna och lägg i hackade morötter, lök och selleri. Kok till att grönsaker mjuknat

Tillsätt mjöl och rör så att mjölet blir helt fördelat utan klumpar

Tillsätt mjölken 1/3 åt gången och rör kraftigt

Tillsätt kryddor

Rör ihop grädde och äggulor i en skål. Blanda ordentligt

Ta såsen av plattan och blanda i ägg-gräddblandningen under kraftig vispning

Dela humrarna i halvor. Gröp ur köttet ur halvorna och var rädd om skalhalvorna. Bryt loss klorna utan att skada skalet. Öppna ben och klor och ta ut köttet. Grovhacka köttet från ben och klor tillsammans med stjärten. Vänd ner hummerhacket i såsen.

Fördela blandningen i hummerskalen. Strö över den rivna parmesanen. Tänk på att parmesanen ska rivas i sista ögonblicket. Ju senare desto bättre.

Baka i ugn till dess att parmesanen blivit gyllenbrun.

Servera hummerhalvorna varma

### **Mellanrätt**

Detta behöver du:

2,5 dl socker

1/4 liter vatten

1 flaska Pol Roger Champagne (du kan ju satsa på något billigare men varför inte satsa....det är ändå fest)

Blanda socker och vatten i en kastrull och låt koka upp. Koka i ca 2 minuter och kyl ner blandningen. Blanda i champagnen efter avsvulningen och stoppa i frysen i ett täckt kärl. Frys i ca 6 timmar. Töm över frysblandningen i en stor skål och kör igenom med en stavmixer. Frys den igen under minst 4 timmar.

Ta upp formen med blandningen ur frysen ca 15 minuter innan serveringen. Forma sorbeten till kulor och servera i martiniglas. Häll ett par cl champagne över sorbeten när den står på bordet. Då visar du flaskan och allt blir lite festligare.

### **Huvudrätt**

Detta behöver du:

1 hel rådjursfilé

1 matsked olivolja

1-2 matskedar smör

salt

nymald svartpeppar

Madeirasåsen

3 msk smör

1 ½ dl vilt och kantarellfond (touch of taste)

2 msk madeira

3 msk vetemjöl

2 matskedar vinbärsjelé

Så här gör du:

Smält smöret och blanda i mjölet. Rör utan klumpar. Häll i fonden.

Koka tills det tjocknar. Lägg i gelén. Rör tills den smält in. Tillsätt madeiran och hetta upp alldeles till kokning. Ta av plattan.

Ta bort alla hinnor från filén. Skär i portionsstorlekar. Platta till lite med handkraft till sex biffar. Häll olja i en varm stekpanna. Smält smör i oljan under hög värme och vänta tills smöret tystnad. Stek filé biffarna tills de fått färg på alla sidor. Salta och peppra. Låt köttet vila i ugn som är 125 grader under 15 minuter.

Servera filé biffarna med potatis och såsen. Garnera med en liten klick vinbärsgelé och en liten bukett med baby spenat.

## **Dessert**

Detta behöver du

6 gröna äpplen (granny smith)

1 msk vatten

2 msk socker

smördeg

creme fraiche

hackad mandel

kanel

Värm ugnen till 175 grader

Skala, rensa och dela äpplen. Koka äppelbitarna med 1 msk vatten och 2 msk socker. Koka till dess att äppelbitarna mjuknat.

Ta färdig smördeg och skär till fyrkanter.

Placera fyrkanterna på smörpapper.

Lägg ett lager creme fraiche på smördegsplattorna och spara ca 5 mm runt om utan creme fraiche.

Lägg ett lager äppelmos över creme fraichen. Lägg ett lager hackad mandel över äppelmoset.

Dofta över kanel.

Baka tartletterna i ugn till dess att smördegen rest sig i kanterna och fått en gyllenbrun färg.