

Service er venligst udlånt af Illum, København

◀ Til forret serveres en lækker tomatsuppe med svampe. Hovedretten er marineret cuvettesteg med årstidens grønsager.

samt 2 laurbærblade  
1-2 fed hvidløg (kan udelades)  
salt og peber

Skær den nederste træede del af svampene og del dem i mindre stykker. Lad olie og smør blive gyldent i en gryde. Svits svampene heri. Tag dem op. Kom de pillede hakkede løg i og svits dem, til de bliver klare. Kom ituskårne tomater i og tilsæt væden, krydderurtebuket, delte hvidløgsfed samt salt og peber. Lad det koge i 40-45 min. Findel i blender og si suppen eller purér den gennem en sigte. Hæld tilbage i gryden, varm igennem og tilsæt svampene. Smag godt til og server med kuvertbrød.

### Marineret cuvettesteg

Cuvette er ikke det samme som culotte. Culotten er det trekantede stykke kød, der skæres af ved haleroden, lige over yderlåret. Det er et mørt og meget reelt kødstykke. Cuvetten er en afpudsning af tykstegen

– det er ikke så mørt som culotten, til gengæld er det kun halvt så dyrt. Hvis de marinerer cuvetten et døgn, mornes kødstykket lidt og samtidig får det en dejlig smag. Køb ikke cuvetter over 1 kg, så kan de blive for grove.

1 cuvettesteg på 800-1000 g

Marinade:

½ flaske rødvin

1 dl vindrukerneolie

2 løg delt i kvarter

2 laurbærblade

6-8 hele peberkorn

Sovs:

3 dl af den siede marinade

2-3 dl oksekødsbouillon

1-2 dl piskefløde

salt og peber

Tilbehør:

½ kg små tomater

125 g minimajs eller majs-korn

¼ kg små løg

½ dl vindrukerneolie

grofthakket basilikum

salt og peber

Bland alle ingredienserne til marinaden. Læg kødet i et fad og hæld marinaden over. Lad det trække i mindst 12 timer – gerne længere. Vend det af og til. Tag kødet op og tør det af med køkkenrulle. Brun det på begge sider i smør på panden. Læg det herefter i et ovnfast fad eller en lille bradepande. Hæld marinaden ved. Sæt det i ovnen ved 175° i 1 time. Lad kødet trække under alu-folie. Si væden fra fadet over i en lille gryde – supplér evt. med lidt mere rødvin. Hæld bouillon ved og lad det koge sammen nogle minutter. Tilsæt fløden og kog atter ganske kort. Jævn evt. og smag sovsen til med salt og peber.

**Tilbehør:** Smørsauterede champignoner kan lægges ved stegen sammen med kogt broccoli. **Andet tilbehør:** Vend små tomater, forkogte majs og forkogte pillede løg i olie i en

gryde. Lad det snurre sammen få minutter. Drys med salt og peber og vend lidt hakket krydderurt ved inden servering.

### Sprød nougattærte med frugter

Nodder, blød nougat og frugt passer fint sammen i denne dessert. De kan sagtens bage bundene dagen før servering. Tærten kan lægges sammen med nougatcremen om formiddagen, som den skal serveres om aftenen.

Bunde:

150 g nøddekerne

150 g sukker

(knap 2 dl)

½ tsk bagepulver

3 æggehvider

Fyld:

200 g blød nougat

2½ dl piskefløde

1-2 spsk cognac

Frugttilbehør: f.eks.

melonkugler, druer,

blommer, ferskner

Bunde: Hak nøddekerne meget fint og bland dem med sukker og bagepulver. Pisk æggehviderne stive. Vend nøddeblandingen heri. Aftegn to cirkler på bagepapir lagt på bagepladen, hver skal være som en stor spisetallerken, ca. 22 eller 24 cm i diam. Fordel nøddemassen herpå. Bag bundene midt i ovnen ved 160° i 35-40 min., eller til de er sprøde. Lad blot bundene stå i ovnen, efter den er slukket, så de bliver helt tørre.

**Fyld:** Smelt nougat over vandbad eller ved meget svag varme. Pisk fløden stiv. Rør cognac i den smeltede nougat – hvis massen nu bliver ret stiv, så fortvivl ikke. Pisk blot nougattærten i flødeskummet (med el-pisker), så får De en jævn nougatcreme. Kom fyldet mellem bundene. Drys sigtet flormelis på ved servering og pynt med frisk frugt og server også frugt til – Frugten kan være, hvad måneden og grønthandleren har netop nu.

◀ Den sprøde nøddetærte med nougattærte bliver ekstra indbydende med friske frugter til.

