

Fiskefrikadeller, ca 10 stk.

Ca. 500 gram torskefilet uden skind og ben, 2 æg, 2 dl. Fløde, evt. 2 æggehvinder, 3 spsk. Mel, 2 spsk. Kartoffelmel, I 1/2tks. Salt, hvid peber, evt. ½ løg.

Olie og margarine til stegning. Tilbehør: remoulade eller fintsnittede grøntsager med dressing af creme fraiche, hvidløgsperløg, salt og peber.

Fisken skæres i strimler, (såfremt fisken har været frosset, hældes væden fra.) Fisken finthakkes gerne i foodprocessor med med salt, peber, fløde, æg og mel.

Olie og margarine varmes på en pande, hvorefter farsen formes til frikadeller. Steges 10 - 12 min.

OBS. Fiskefarsen kan også laves uden mel og løg, der bruges så lidt mindre fløde.

Helstejet vildsvinebov, 10 prs.

1 vildsvinebov uden ben på ca. 2500 gram. Margarine til brunning, salt, peber. 150 gram bacon, I dl. Portvin, lidt tyttebærsyltetøj.

Marinade: 2 løg, 2 gulerødder, 2 spsk. Olie, 1 fl. Rødvin, 2 laurbærblade, 2 grene timian, 2 fed hvidløg.

Tilbehør: halve pærer med tyttebær, dampede ærter eller haricotsverts samt ovnstegte rodfrugter af kålrabi, kartofler, skorzonærødder, rødbede og lidt finthakket chili.

Marinaden røres sammen, løg og gulerødder hakkes groft og kommes i. Heri marineres boven i ca. 24 timer i køleskab.

Bacon fintsnittes og ristes i en gryde, stilles til side.

Boven aftørres og brunes i margarine i en varm bradepande i ovn ved ca. 225 grader. Marinaden kommes over boven "steger" i ovnen i ca. 2 timer. Tilsæt evt. lidt vand under "stegningen".

Når boven er færdig, sigtes fonden over i gryden til den ristede bacon, portvin hældes ved, saucen indkoges og tilsmages med salt, peber og tyttebær. Boven trækker i 15-20 min, før den udskæres og lægges på et lunt, pyntet fad. 1/2pærer og grønt kommes på fadet, medens sauce og rodfrugter serveres a'part.

Rodfrugterne skrælles og skæres i mindre stykker, svitses i olie i gryde eller på pande, krydres med salt og peber, hvorefter de kommes i et ildfast fad og sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 40 min.