

## MENY

<b>Friterte Jarlsberg og sopp dumplings med chilli og østersaus .....</b>	<b>2</b>
<b>Chili og østers saus.....</b>	<b>2</b>

<b>Posjert klippfisk med blomkålkrem og soyasmør .....</b>	<b>3</b>
<b>Posjert klippfisk.....</b>	<b>3</b>
<b>Saltlake.....</b>	<b>3</b>
<b>Blomkålpuré.....</b>	<b>3</b>
<b>Soyasmør.....</b>	<b>4</b>

<b>Lamme carré, lammepølse, bakte rotgrønsaker og steinsopp risotto.....</b>	<b>5</b>
<b>Pølser.....</b>	<b>5</b>
<b>Lammebrissel.....</b>	<b>5</b>
<b>Lamme karré .....</b>	<b>5</b>
<b>Steinsopp risotto.....</b>	<b>6</b>

<b>Sjokolade soufflé med mascarpone krem og bringebær coulis.....</b>	<b>7</b>
<b>Mascarpone krem .....</b>	<b>7</b>
<b>Bringebær saus .....</b>	<b>7</b>

## Friterte Jarlsberg og sopp dumplings med chilli og østersaus

200	g	shitake sopp
1	ts	ingefær, revet
1	fedd	hvitløk, finkuttet
3	ss	solsikkeolje
2	ss	soyasaus
1	ts	sesamolje
150	g	revet Jarlsberg
2	ss	gressløk, finsnittet
1	ts	sitronsaft
		Salt og pepper
12	stk	wonton plater
		Frityr olje

Slik gjør du:

Stek soppen i olje sammen med ingefær, hvitløk, salt og pepper. Avkjøl. Bland tilsett sesamolje, soyasaus, gressløk, sitronsaft og revet Jarlsberg.

## Chili og østers saus

1	dl	oyster sauce
½	dl	chilisaus
¼	dl	riseddik eller annen eddik

## Vin

Brut Reserve Grand Cru, Marguet-Bonnerave

# Posjert klippfisk med blomkålkrem og soyasmør

## Posjert klippfisk

4 stk klippfisk loin a 80-90g (godt utvannet)  
1 l olivenolje  
1 stk rød chili  
2 stk hvitløks fedd  
1 bunt med litt timian

## Saltlake

2 l vann  
2 dl salt

Røres sammen. Legg fiskestykkene i laken i ca. 30 minutter.

Slik gjør du:

Oljen med alle ingrediensene blandes sammen og varmes opp på 160°C i

10 minutter (oljen skal nesten være på kokepunktet). Ta oljen ut av ovnen og legg i fiskestykkene. La de ligge i ca. 10-15 minutter. Når en tilbereder fisken på denne måten så har en god kontroll over steke tiden.

## Blomkålpuré

1 stk blomkål  
0,5 dl fløte  
50 g usaltet smør  
Salt og pepper

Slik gjør du:

Rens blomkålen for blader, kokes. Når den er ferdig, kjøres den i en foodprosessor med de resterende ingrediensene. Smakes til.

Resultatet skal være en smidig og fyldig puré.

## Soyasmør

2	dl	brunet smør
2	ss	soyasaus
2	ss	gressløk, kuttet
1	ss	sjalottløk, små terninger
1	ts	frisk ingefær, revet
1	ts	hvitløk, revet
1	ss	sherryeddik
		Sitron
		Salt og pepper

Slik gjør du:

Alt blandes og smakes til med syren fra sitronen, salt og pepper.  
Varmes opp før servering.

Egne notater:

## Vin

Clos Saint Yves 2002, Domaine des Baumard

# Lamme carré, lammepølse, bakte rotgrønsaker og steinsopp risotto

600	g	lamme karré
200	g	brissel
200	g	lammefarse
1	stk	eggehvite
1	ts	hvitvinseddik
1	ss	hakket bladpersille
		Tarm til pølsene
		Salt og pepper
		Smør til steking
2	ss	usaltetsmør
2	dl	lammekraft
2	fedd	hvitløk
		Fersk timian
		Salt og pepper

## Pølser

Blad lammefarse, persille, eggehvite, eddik, salt og pepper, kan dette til en "seig" masse, fyll dette i pølse tarmen (dette vil dere bli vist)

## Lammebrissel

Rens brisselen for sener og fett, sprøstekes i smør ca 3 min på hver side

## Lamme karré

Brunes godt i olje og smør bakes i ovnen på 160 grader 10-15 min.

## Lammesjy

Varm den reduserte kraften og smak til med salt, pepper og sitronsaft.

## Steinsopp risotto

100	g	diverse sopp, grovkuttet
3	ss	olivenolje
1	stk	hvitløk
2	stk	sjalottløk, kuttet i terninger
1	ss	bladpersille
5	dl	kyllingkraft
1	dl	hvitvin
75	g	usaltet smør, romtemp.
150	g	risottoris(Aborio eller Carnarolli)
85	g	Parmisan, revet

Brun av soppen og ta den ut av kjelen. Løken og hvitløken freses over svak varme. Ha i risen, rør slik at all risen blir dekket av olje. Tilsett hvitvinen, la dette redusere. Ha i en og en øse med oppkokt kyllingkraft. Risen skal få absorbere kraften med små mellomrom. Ha i smøret og persillen. Tilslutt vend i parmesanen og soppen. Risottoen skal ikke være for bløt og ikke for fast. Den skal vær en masse og ikke ris med væske rundt.

## Vin

Nebbiolo d´Alba 2003, Mauro Sebaste

## Sjokolade soufflé med mascarpone krem og bringebær coulis

1 stk egg  
3 stk eggeplommer  
75 gr sukker  
Pisk til dosis

150 gr smør  
200 gr sjokolade  
Smeltes sammen og blandes i dosisen

3 stk eggehviter  
75 gr sukker  
Piskes stivt og vendes i to omganger inn i sjokolade smeten.  
Fylles i smurte ildfaste former og stekes på 180 grader i 10 min.

### Mascarpone krem

125 g mascarpone  
125 g kremfløte  
8 g melis  
1/4 stk vaniljestang  
revet sitronskall  
piskes luftig sammen

### Bringebær saus

125 gr bringebær, frossen  
12 gr melis  
røres sammen og siles

## Vin

Recioto della Valpolicella 2004, Degani