

Vildsvinefilet med duebryst

Pigeon æbler i rødvin, råsyltede tyttebær

Waldorffsalat

Timian kartofler

Sauce Gorgonzola.

20 pers.

2,5 kg. vildsvinefilet

10 hele duer

Lidt olie.

20 pigeon æbler

1 l. rødvin

Sirup, eller honning.

1 kg. Tyttebær

0,5 kg. Sukker

2 bladselleri

10 æbler

0,5 l. creme fraise

0,5 l. piskefløde

Flormelis, citronsaft.

Valdnødder

4 kg. Små kart. Med skræl.

0,5 kg. Gorgonzola

1 l. vildt eller grøntsagsfond.

1 l. fløde

Mel.

Vildsvinefilet parreres og brunes. Duerne deles i bryst og lår. Brystet brunes. Filet og bryst krydres

Og stilles til side. Duelår og afpuds fra filet koges til fond.

Pigeon udhules og koges i rødvin med sirup.

Tyttebær råsyltes med sukker. Evt. lidt cognac.

Badselleri renses og skæres i fine julienne, Æbler rives på mandolinjern.

Fløde piskes til det er stift. Creme fraise smages til med flormelis og citronsaft. Æbler og selleri vendes i, og til sidst vendes den stiftpiskede fløde i.

Kartofler halveres og blancheres, Krydres med salt, peber og timian, steges færdig i ovn.

Gorgonzola og fond koges ind, fløden tilsættes og det hele smages til. Jævnes med smørbolle.

Koges blank.

Kødet steges til det er rosa.

Det hele anrettes på tallerken.