

# Det Italienske Køkkens Venner – 15. december 2021

Chefkok: Jonas Christensen

## Flamberede rejer.

12 rå kæmperejer med skal  
1 tomat  
½ porre  
½ fennikel  
1 spsk. olie  
1 dl Sambuca (anislikør)  
1½ dl piskefløde  
1 økologisk citron  
lidt frisk persille  
Tilbehør: flute

Flæk rejerne og bred dem ud, så de ligner sommerfugle.

Skær tomaten i kvarter og skrab kernerne ud.

Skær frugtkødet i smalle strimler.

Snit porre og fennikel fint.

Steg rejerne hurtigt på en varm pande med olie, til de skifter farve til røde.

Tilsæt porre, fennikel og tomat.

Hæld likøren over retten og antænd.

Lad flammerne dø bort.

Tilsæt fløde og smag til med reven citronskal, citronsaft, salt og peber.

Pynt med frisk persille og server med lun flute.

## Gratineret oksefilet.

### **Ingredienser.**

500 g oksefilet  
1 spsk. smør  
2 dl. piskefløde  
2 dl. reven cheddar  
½ tsk. Salt  
sort peber  
½ tsk. Paprika  
1-2 spsk. cognac  
kartoffelmos  
2 æggeblommer  
1 porre  
2 tsk. Salt  
Rasp

Tænd ovnen på 250°.

Skær fileten i 4 skiver og bank dem let med kanten af hånden. Kom fedtstoffet på en pande og brun kødet over stærk varme, så det får farve på begge sider (ca. 1 min. på hver side). Læg kødet i et ovnfast fad.

Pisk fløden stiv. Bland ost, paprika og sort peber i fløden og smag til med cognac.

Bland kartoffelmosen med æggeblommerne og sprøjt den eller læg den i klatter rundt om kødet.

Bred ostefløden over kødet. Drys med porre (skåret i skiver), dernæst rasp og gratiner retten i ovnen ved 250° i ca. 15 min. Serveres rygende varm.

#### **Tilbehør:**

syltet agurk i skiver.

1 agurk

1 spsk salt

200 g sukker

2,5 dl eddike

2 laurbærblade

½ tsk peber

Skær agurken i skiver og drys med salt i en skål. Dette vil trække væske ud af agurkeskiverne. Lad agurkerne stå 30 min inden væsken hældes fra.

I en gryde kommes sukker, eddike, laurbærblade og peber. Gryden kommes på varme og syltelagen varmes til sukkeret er opløst. Derefter tages gryden af varmen. Når lagen er kølet lidt af kommes det over agurkerne.

#### **Kartoffelmos:**

Kartoflerne koges uden salt til de er godt møre. Moses og varmes op med smør. Mælk tilsættes til den har en god konsistens. Den skal ikke være for blød, da den skal tilsættes æg inden den sprøjtes på retten.

## **Buon Natale**