

Jesper Vollmers Menu

Forret

Mosaik af torsk - salat på palmekål og mizuna
- cremet muslingesauce og dildolie.

Hovedret

Farseret perlehøne - variation af græskar -
perlebyg - citrontimiansky.

Dessert

Choux au craquelin med yuzu og
vaniljecreme - syltet pære - krystalliseret
chokolade og verbenastøv.



Du skal bruge:
3 små kasseroller
1 palet
6 spiseskeer
1 saks/kniv

Forret

Tænd ovnen på 70° varmluft.

Ind med fisken i 20 min. sammen med manitobabollen.

Imens marinerer du kålsalaten i vinaigretten.

Rør godt rundt.

5 min. før fisken er klar, luner du muslingecremen op, til den næsten koger.

Ud af ovnen med fisken.

Hæld dild-olien op i saucen, og rør ganske forsigtigt rundt.

Anret fisken i den ene side af en dyb tallerken.

Fordel kålsalaten på tallerkenerne ved siden af fisken.

Kom 3 spsk. sauce på hver side af fisken. Så altså 6 spsk. pr. pers.

Server.

Salat på
palmekål og
mizuna

Mosaik
af torsk

Cremet
muslingesauce
og dild-olie

Manitobabolle

Hovedret

Skrub ovnen op på 120° varmluft.

Sæt de 4 stykker farseret perlehøne på en bageplade på bagepapir sammen med de runde stykker græskar.

Giv det 20 min.

Imens kommer du græskarpuréen op i en kasserolle.

Kom saucen op i en anden kasserolle.

5 min. før fuglene skal ud af ovnen, luner du græskarpuré op under omrøring. Når den er varm, vender du perlebyggen ned i den. Vend rundt.

Lun saucen op til kogepunktet.

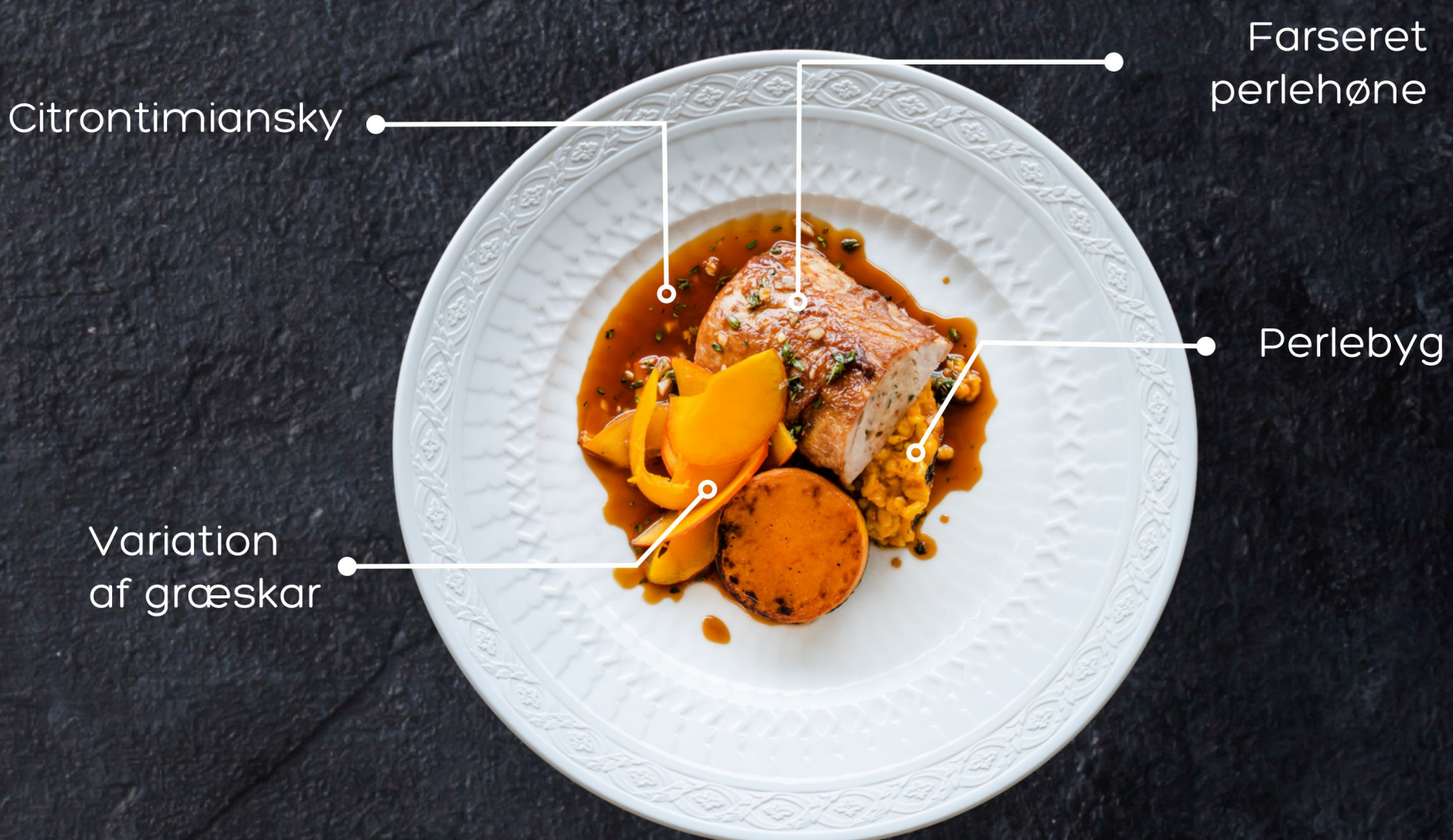
Anret en stor spsk. puré med perlebyg på tallerkenerne. Læg perlehønen skråt op ad puréen.

Læg græskarstykket op ad fuglen.

Fordel strimlerne af den syltede græskar tæt på midten.

Fordel saucen over perlehønen som det sidste.

Server.



Dessert

Lun de bagte vandbakkelser ved 120° i 5 min.
(Gør det evt. lige inden perlehønen kommer i ovnen)

Lad dem køle af på køkkenbordet, inden de skal fyldes.

Skær spidserne af begge sprøjteposer. Fyld 2 spsk. yuzucurd i hver kage nedefra i hullet. Fyld resten af hulrummet op med konditorcremen.

Stil en kage på hver tallerken.

Fordel en spsk. pærepuré på hver tallerken. På med 4 kugler syltet pære. Fordel den krystalliserede chokolade over pæren.

Til sidst et lille grønt drys af citronverbenastøvet.

Server.

