

Created by: Debra C. Argen

le Rouge Recepts - Stockholm, Sweden (Swedish)

Recept från **Chef Marco Baudone** av [le Rouge](#) i [Stockholm, Sweden](#).

Meny

Ankaterinne a al "bourgeoise"

Kalvfile Pot au Feu Royal

Choklad och banan mousse gateau med blodapelsin sorbet

och choklad sås



Ankaterinne a al "bourgeoise"

Recept för 4 portioner

Ankaterrine:

500

gr

anklever terrine

2

st

anklår confit

10

gr

torkad aprikos

10

Created by: Debra C. Argen

gr

postage nötter

10

gr

torkad fikon

salt, svart pepper, nitritsalt

Skär ner frukt och nötter fint, plocka ankleggen, och vänd ihop med rumstempererad anklever terrine, smaka upp med salt och pepper, samt en nypa nitrit salt. Gjut i en terrine form och i kyl ett dygn innan servering.

Portvin:

3

dl

portvin

1

msk

sherry vinegar

3 dl portvin reduceras till hälften och blandas ut msk jungfru olja, 1 msk sherry vinäger.

Brioche:

Ca 3 st tjockare skivor skäres i kuber och rostas i ugn på 150 gr tills gyllen brun färg.

Topping:

50

Gr

mache salad

Ätliga blommor

30

Gr

körvel

Gör en blad blandning och toppa me vi servering.

Created by: Debra C. Argen



Kalvfile Pot au Feu Royal

400

gr

kalvleg alt

4

st

skivor på ben

500

gr

kalvbringa

1

dl

matolja

50

gr

smör

salt, svart pepper

1

liter

ljus kalv fond

2

st

citrongräs

1

Created by: Debra C. Argen

st

gul lök

1

st

morot

2

st

vitlöks klyftor

3

kvist timjan

Salta, peppra och Bryn kalvleg i olja och smör, låt sedan gå i ugn på 100 gr tills klart ca 60 min. Koka bringan i buljongen med morot, lök, vitlök. Tillsätt citrongräs när det återstår ca 5 min. Sjudning av bringa kan ta upp till två timmar.

Korv:

Fjällster och korv maskin

400

gr

kalvfärs

100

gr

mortadella (mald)

1

st

ägg

1

dl

grädde

20

gr

salvia (fint nerskuren)

Created by: Debra C. Argen

20

gr

vitlök (fint nerskuren)

salt, svart peppar, nitritsalt

20

gr

svart tryffel (hackad)

Blanda allt till en färs och tillverka korvana. Vid servering steks korven lätt i smör.

Vinter grönsaker:

4

st

blad spetskål (blancherad)

4

st

buketter romanesco (blancherad)

4

st

mini moröter (lätt kokta)

4

st

mini rättikor (lätt kokta)

8

st

Ca 8 st små potatisar (kokta)

100

gr

ungstorkade tomater

Värm upp alla ingredienser i lite av kalv buljongen vid servering.

Created by: Debra C. Argen



Choklad och banan mousse gateau med blodapelsin sorbet och choklad sås

Gateau:

300

gr

farinsocker

2

st

ägg

150

gr

jordnötssmör

135

gr

osaltat smör

100

gr

mjöl

1

msk

vanilj socker

1.5

msk

bakpulver

För botten: vispa socker och ägg, lägg i mjukt smör och jordnötssmör. Sikta de torra ingredienserna och vänd

Created by: Debra C. Argen

ihop, bre ut allt i en löstag bar paj orms botten. Srössla lite hackade jordnötter över. Ställ kallt medans moussen görs.

Mousse:

900

gr

mogna bananer

260

gr

mörk choklad

260

gr

äggvita

125

gr

socker

Baka bananerna i iugn ca 20 min på 175 grader. Smält chokladen, visap äggvita och socker, blanda sedan de rostad bananerna i chokladen, vänd sedan ihop med resterande äggvite blandningen. Bre ut moussen över botten och låt stå i kyl 2-3 timmar.

Blodapelsin sorbet:

500

gr

blodapelsin puré

1

msk

glucose

60

grams

socker lag

25

ml

vittvin

Created by: Debra C. Argen

Blanda allt och kör i glassmaskin.

Choklad sås:

46

gr

70% choklad

150

gr

socker

30

gr

glucose

60

gr

cacao

60

gr

grädde

180

gr

vatten

Blanda allt och låt sjuda i 30 min. Låt svalna inman severing.

Read other articles on **le Rouge** in the **Restaurants** section and also in **Chefs' Recipes** in **English**.



le Rouge

Brunnsgränd 2-4

111 30 Stockholm, Sweden

Telephone:+46 85-052-4430

Fax:+46 85-052-4435

Email:info@lerouge.se

www.leRouge.se

Created by: Debra C. Argen

Read other articles on **Stockholm** in the **Destinations**, **Restaurants**, and **Chefs' Recipes** sections.

Read other articles on **Sweden** in the [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Chefs' Recipes](#), [Gastronomy](#), and [Travel News](#) sections.

For information on **Sweden**, please visit the website: www.VisitSweden.com. For information on **SAS Airlines**, please visit the website: www.Flysas.com.

© July 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.