# Saltbagte rødbeder med røgemulsion, solsikke dukkah og friteret grønkål

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

* 400 g. rødbeder
* 100 g. groft salt
* 50 g. grønkål
* Lidt olie til fritering
* 50 g. solsikkekerner
* 1 tsk. Ristet og stødt spidskommen
* 1 knivspids cayenne
* Flagesalt
* 60 g. neutral rapsolie
* 30 g. æggehvide
* 4g. æbleeddike
* Røgsmuld

Rødbederne vaskes og bages med skræl i groft salt ved 180 grader i ovnen i ca. en time. Indtil de er møre. Skrællen fjernes, & rødbederne køles og skæres i tynde skiver. Anrettes i bunden af en tallerken.

Grønkål vaskes, duppes tørt og friteres ved 160 grader i olie, indtil det er sprødt. Dryppes godt af og krydres med salt. Et godt tip er at tørre det efterfølgende i ovnen ved 80 grader i ½ time, så smider det olien og er mindre fedtet. Anrettes ovenpå rødbeden.

**Solsikke dukkah**

Solsikkekernerne ristes gyldne på en pande og blendes groft i kaffemølle, alternativt kan kernerne knuses med en gryde. Blandes med ristet og stødt spidskommen samt cayenne og flagesalt. Krydderimixet drysses hen over anretningen.

**Røgemulsion**

Olien røges i beholder over bøgeflis. Den kolde olie stavblendes med æggehviden, æbleeddiken & lidt salt til mayonnaise konsistens. Røgemulsionen kommes i sprøjtepose og duttes på rødbeden.

# Pocheret æg & ristet torskerogn med ramsløg og blanquette sauce

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

* 4 æg
* ½ dl. æbleeddike
* Salt
* 400 g. torskebukser
* 1 dl. hvidvin
* ½ dl. æbleeddike
* Lidt peberkorn/korianderfrø/fennikelfrø/laurbær
* 1 stort løg
* 1 hvidløg
* 200 g. ramsløg fra skoven (gem stilke til kogelagen)
* 200g. smør
* 10 g. ristet og stødt fennikelfrø
* 1 spsk. creme fraiche 38%
* 1 tsk. dijonsennep
* 1 tsk. æbleeddike (igen)

OBS: Lav rognen klar dagen før, du skal spise.

Pak torskerognen ind i bagepapir og bind op med kødsnor og læg dem i 2 l. vand, hvidvin, æbleeddike, de tørre krydderier, kvartet løg og halveret hvidløg samt de grove stængler fra ramsløgene og salt. Kog forsigtigt lagen op med torskebukserne i, og lad dem simre i ca. 20 min., og lad rognen trække koldt i lagen. Evt. indtil næste dag.

Skær rognen i skiver og steg gyldne på panden i olie tilsat lidt smør.

**Æggene**

2 l. vand koges op med ½ dl. Eddike og salt. Æggene pocheres 2 ad gangen i vandet i ca. 3-4 min afhængig af størrelse på æg og temperatur. Lægges i koldt vand efterfølgende, så de ikke overtilbereder.

**Blanquette sauce**

Creme fraiche, dijonsennep, æbleeddike og lidt salt blandes sammen i tynd høj beholder, der kan tåle varme.

Smørret koges op med de ristede og stødte fennikelfrø og hældes kogende i en tynd stråle ned i creme fraiche-blandingen, imens der stavblendes.

Sauter de 200 g. friskplukkede ramsløg i smør og smag til med salt og æbleeddike.

Anret den stegte rogn i bunden med det pocheret æg ovenpå og smørsauteret ramsløg rundt om.