

ØL, KRAV, Lav på hønse  
Belgiske skulevare gøde/villemaes stout / Ale

20-11-14  
(8) 4

31/12 2016 1,2 kg / ½ L Carlsberg Porter LA 2½ t ≈ 58°

## Marineret oksemørbrad med skaldyrs/grønkalssalat kartoffelgratin & rødvinsglace, samt gul gulerodsflan

### Marineret oksemørbrad

Ca. 500 g. oksemørbrad (helt afpudset)

1 dl. kaffe, 1 mørk øl, ½ rød chili, 1 lime, 3 spsk. honning, 1 fed hvidløg

31/12 - 15

57° + 15 min hvil.

meget mørk, men for  
rødt til CAMILLA

Mørbraden afpudses. Pisk alle ingredienserne til marinaden sammen og lad mørbraden marinere i min 1 time, gerne i en pose.

Tag den ud og bag den i ovnen ved 80 grader til kerne temperaturen viser 56 grader. Ca. 1 time.

### Skaldyrssalat

8 stk. tigerrejer, 4 cm. agurk, 6 stænger purløg, 2 tomat, ½ gul peber, ca. 2 dl. fint hakket grøntkål. Oliven olie, salt, peber.

Rejerne steges og køles, agurken skæres i ultrafine tern uden indmaden, purløget skæres i ca. ½ cm størrelser, tomaten skæres i strimler også i tern også uden indmaden, grøntkålet skylles super godt og finthakkes. Det hele vendes sammen med en anelse god oliven olie og lidt salt/peber.

### Kartoffelgratin

2 bagekartofler, 2 stk. jordskokker, 2 skiver serano

2 æg, ½ dl. mælk, ½ dl. fløde, salt, peber, reven parmesan/rasp (halv af hver) til at smøre formene

Skræl kartoflerne og jordskokkerne, rist dem godt af i olie, de skal være møre, smages med salt og peber. Bag serano sprødt i ovnen og bland det med kartoffel massen. Spray formene og drys med reven parmesan/rasp, fyld formene ½ op. Pisk æg/mælk/fløde sammen og smag til med salt/peber og fyld op til massen er dækket, drys med parmesan/rasp og bages i ca. 15 min ved 180 grader.

### Gul gulerodsflan

200 gr. gule gulrerødder i store terninger

2 dl fløde, 1,25 dl helæg, Salt og peber

Kog gulrerødderne møre i fløde, blendes og tilsættes æg, smages til med salt og peber Hældes i de smurte forme og bages i vandbad ved 100 grader ca. 45 minutter.

### Rødvinsglace

1 dl balsamicoeddike, 1 spsk. honning, 1/2 flaske rødvind, 1 dl. portvin, 1 dl. sherry

50 gram champignon, 2 fed hvidløg, 2 stk. løg, 1 liter kalvefond, 50 gram smør, 1 tsk. tomatpure.

Honning karamelliseres let, eddike tilsættes og begge dele koges ind sammen. Rødvind og portvin/sherry tilsættes og det hele reduceres til en tredjedel. De øvrige ingredienser tilsættes på nær smør, og saucen koges ind til 3 dl. Saucen smages med salt/peber/tomat og sies og koges derefter op og "monteres" med koldt smør umiddelbart før servering.

Til hovedretten drikker vi Rødvind;-)

Marcipankage med karamelliseret valnødde top.  
hertil hvidchokolade panacotta  
hindbær kompot & lakridssirup

**Marcipan kage med karamelliseret valnødde top**

75 g. reven marcipan, 25 g. sukker  
15 g. mel, 25 g. blødt smør, ½ tsk. bagepulver  
½ tsk. appelsinskal reven, 1 æg.

**Top.**

50 g. valnødder, 50 g. sukker, 50 g. smør, ½ dl. fløde, 15 g. mel

Marcipan rives og blendes med sukker, smør, mel, bagepulver, appelsinskal og til sidst røres ægget i. Formene smøres godt og fyldes 1/3 op og bages ved 175 grader i 15 min.

**Top**

Valnødderne skylles og hakkes fint (ikke blendes) blandes med smør, mel, sukker og fløde og lunes i en gryde til en karamel. Kommes over kagerne og bages igen i ca. 10 min ved 200 grader.

**Hvidchokolade panacotta**

½ liter piskefløde, 50 g sukker  
100 g hvid chokolade, 4 blade husblas

Læg husblas i blød i koldt vand, kom fløde, sukker og knækket hvid chokolade i gryde, lad det simre ved middel varme, til chokoladen er smeltet. Tag gryden af varmen og pres vandet ud af husblasen og rør i til den er helt opløst. Fordel blandingen i 4 glas. Sæt på køl. i mindst 2 timer

**Hindbær/æblekompot**

2 dl. frosne hindbær, 1 dl. flormelis, 2 cm. vaniljestang, ¼ æble

Bær og skrællet æble i fine tern lunes med vaniljekorn og flormelis til grov masse. Køles inden servering.

**Lakridssirup**

1½ dl. vand, 1 ½ tsk. lakridspulver, 1 dl. sukker

Rør det hele sammen og lad det koge ind ved svag varme i ca. 25 min eller til godt ½ dl og køl det af inden servering.

Kan serveres over panacottaen eller rundt på tallerknen.

Til desserten drikker vi også vin