

Risotto med marv og safran hertil øl/æble/senneps braiseret oksebov samt sigtebrød

Øl-braiseret oksebov

800 g oksebov af klump uden ben

150 g røget bacon i tern, olie + smør til stegning, 2 løg, 4 fed hvidløg, 3 gulerødder

¼ knoldselleri, 1 spsk. grov sennep, 2 kviste timian., ½ l. mørk øl, 1 dl. ufiltreret æblemost

Skær okseboven i tern på 3×3 cm. Skræl knoldselleri og gulerødder, og skær dem i små tern.

Brun oksekødet grundigt i en blanding af olie og smør, ca. 10 min. Tilsæt bacontern, løg/ hvidløg og timian og lad det simre ca. 5 min. Tilsæt gulerødder og selleri og svits det med i et par minutter, rør rundt et par gange. Nu tilsættes øl/sennep og æblemost, og retten simrer i yderligere 1-1 ½ time. Tag et stykke kød op og smag om det mørt, inden i servere det.

Risotto med marv & safran

300 g risottoris, 60 g oksemarv, 4 skalotteløg, 1 dl. hvidvin

Ca. ½ l god hønsfond (vand for resten), 1 nip safran

En stor håndfuld friskrevet parmesan, Lidt ekstra smør, Salt og friskkværnet peber

Hak løgene fint og sauté dem i smeltet marv i en tykbundet gryde. Kom ris ved og lad dem stege med til de begynder at suge fedtstoffet til sig. Hæld hvidvin på og lad det koge væk.

Spænd derpå med kogende fond lidt af gangen og lad det koge næsten væk, inden næste portion tilsættes. Rør næsten uafbrudt i risottoen undervejs.

10 minutter inde i forløbet tilsætter man safran, som først er udblødt i lidt fond. Efter ca. 20 minutter er risene møre. Der skal stadig være en lille smule modstand når man bider i dem.

Risottoen må endelig ikke være tør i det, snarere lidt flydende.

Sluk for blusset og rør parmesan og ekstra smør i. Smag til med salt og peber og server omgående.

Svampekompot

300 g blandede svampe, smør til stegning, ½ dl. fløde, 2 spsk. tørret tranebær

1 spsk. vineddike, 1 tsk. rørsukker, 1/2 knsp. Salt, 1/2 knsp. sort peber

Steg svampene i fedtstof. Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad det koge op. Kom dog tranebærrene på til sidst.

Sigtebrød

½ l. sødmælk, 40 g. gær, 15 g. salt

10 g. mørk sirup, 30 g. blødt smør, 1 æg

600 g. hvedemel, 500 g. rugsigtemel.

Gæren røres ud i lunt mælk, kom ½ mel og alt rugmelet i og rør det rundt. Tilsæt æg/smør/salt og sirup, ælt igen. Kom resten af melet i og ælt det godt sammen. Lad den hæve overdækket i ca. 30 min. Slå brødene op og hæv igen i ca. 50 min. Bages ved 200 grader i ca. 30 min.

Til Risottoen drikker vi Parador Julien Chivite, Chardonnay

Blomme tarte tatin med lakrids & rosmarin hertil frossen hindbær & hvid chokolade yoghurt

Frossen yoghurt med hindbær og hvid chokolade

0,5 liter græsk yoghurt
200 gram frosne hindbær
1 dl sukker, 1 cm. vanille, En skive citron
100 gram hvid chokolade

Rør yoghurten sammen med sukker og kornene af vanille. Mos hindbærrene let og rør dem i yoghurten. Smag til med saften fra citron.

Sæt massen i fryseren og rør grundigt i den en gang i timen over 2-3 timer, indtil den er næsten gennemfrossen.

Når den frosne yoghurt skal serveres, så blender man "isen" igennem med en stavblender, så den bliver cremet, og så rør man til sidst den grofthakkede hvide chokolade i.

Blome tarte tatin med rosmarin & lakrids

125 gr. hvedemel, Et lille nip salt
30 gr. flormelis, 85 gr. blødt smør, ½ æg
0,75 kg blommer, 50 gr. smør, 100 gr. sukker, 1 tsk. lakridspulver ½ kvist rosmarin.

Mørdejen

Mel, salt og flormelis blandes. Så tilsætter man 85 gr. koldt smør og blander godt med hænderne til dejen nærmest ligner revet parmesan. Dejen samles med æg. Den skal ikke æltes, så bliver den sej i det. Lad dejen hvile i mindst 1 time.

Fyldet

Smør smeltes på panden sammen med sukker til det begynder at karamellisere, kom lakridspulveret og groft hakket rosmarin i karamellen. Fyld panden med kvarte blomme stykker. Blommerne vendes rundt i karamellen til de begynder at tage lidt farve, hvorpå de arrangeres så pænt, som man nu kan i panden. Det er vigtigt at panden er fyldt op med blommer. Dejen rulles ud, og en cirkel i passende størrelse skæres ud og lægges over æblerne. Det er muligt, man ikke får brug for al dejen. Tryk den godt ned langs kanten. Stik panden i ovnen og bag tærten ved 200 grader i ca. 20 -25 minutter.

Kaffe & chokolade sabayonne

2 æggeblommer, 60 g. flormelis, 1 dl. mousserende vin.
0,25 dl. stærk kaffe, 1 spsk. hakket mørk chokolade.

Pisk æggeblommer, vin, kaffe og florsukker op over svag varme og lige inden servering, smeltes chokoladen i saucen.

Til desserten drikker vi Muscat d'alexandrie Vriesenhof