

8/10-20

Brombærglace

2 stk skalotteløg, 150 g brombær optøede, 2 fed hvidløg
olie, 1 dl mørk balsamico, 1dl rødvin, 0,75 l mørk fond, 75 g smør, salt peber og honning

Pil løg og hvidløg og det sautes af i olie, tilsæt de optøede brombær, lad det simre i 5 min.
Kom balsamico og rødvin på, koges næsten væk, kom fond på og lad saucen simre indtil ønsket konsistens, sigt saucen, koges ned til det har en passende konsistens smages til med lidt honning, salt, peber, pisk smør i saucen inden servering.

Lun grønkålssalat

2 gulerødder, 1 appelsin, Ca. 200 g. grønkål, lidt smør

Kålet skylles supergodt og snittes i chiffonade. Appelsin skæres i fileter. Guleroden skrælles og skæres i julienne. Smør smeltes og gulerødderne lunes let deri, på med kålet og lige inden servering appelsin fileter.

Spätzle

250 g Mel 3 Stk Æg 50 ml Lunken vand 5 g Salt

Til dejen sigtes mel og salt ned i en stor røreskål. Lav en fordybning i midten og slå æggene ud heri. Tilsæt 2 spsk. Vand og bland dejen lidt efter lidt til en blød pasta. Rør godt til den er glat. Tilsæt tilpas med vand til at dejen netop lige falder af skeen (jo tyndere dej jo finere bliver "klumperne"). Dejen piskes op med hånden til den er fast og sej Når spätzlen skal koges bringes en stor gryde saltet vand i kog. Hæld dejen i skålen til spätzlemaskinen eller kartoffelrivejernet. Pres dejen ned i det simrende vand. Hvis der bruges en bollesprøjte, skæres korte stykker af med en våd kniv. Kog dem af flere omgange. Kog spätzlen 2-3 minutter afhængig af tykkelsen. Tag dem op med en hulske og sænk dem ned i en skål med koldt vand.

Krondyr Crepine med svampe

500 gr. Krondyrfilet , Souffle fars 300 gr ren kyllingfars
300 gr. Fløde, 1 æggehvide , 125 gr. skovsvampe.
6 store blade palmekål, timian, salt, peber, hvidløg

Krondyr brunes af på varm pande med lidt olie og smør, krydres med salt og peber, evt. timian, og hvidløg De lægges på papir til afdrypning. Souffle fars Kødet kommer i foodprocessor krydres med salt og køres sej. Derefter tilsættes æggehviden og køres 30 sec. Igen, derefter tilsættes fløden lidt ad gangen og køres i tid det bliver en lind masse, må ikke køre for længe ellers skiller massen. Svampene skæres i små stykker og ristes med lidt smør og krydres med salt og peber. Svampene røres i soufflemassen. Sølvbeden blanches og kommer i koldt vand. Aftørres i rent viskestykke. Opbygning af crepinen 1 stort stk. bagepapir pensles med lidt olie eller blødt smør, derpå lægges sølvbeden som et stort ark. Derpå smøres svampe souffle massen og efterfølgende lægges krondyr bjælkerne. Den rulles så det danner en rund 'steg' bagepapiret strammes op så rullen bliver fast. Bages i ovn ved 200 gr. til det når en kerne temperatur på 60 gr. Tages ud af ovn og trækker færdig ca. 10-15 min. Pakkes ud af bagepapiret, skæres i 4 pæne stykker og anrettes på tallerknen.

Hokkaidosuppe

1 hokkaido græskar, 2 skalotteløg, grofthakket, 4 fed hvidløg, finthakket
2 gulerod, i tern, 1 kartoffel, i tern, ½ rød chili, skåret midt over og uden kerner
1 tsk ingefær, fintrevet
1 l hønsefond, 1 dl. hvidvin, 1 ½ dl piskefløde, 1 spsk olivenolie
1 citron, 1 spsk. citronsaft herfra, sort peber, friskkværnet

Skyl hokkaidoen og skær den midt over. Skrab kernerne ud med en ske og skær hokkaidoen med skræl i grove tern. Varm olie op i en gryde og sauter alle grøntsagerne, chili og ingefær ved middelvarme i 1-2 minutter. Hæld hønsefond i, så det dækker ca. 2/3 af grøntsagerne, hellere lidt for lidt end for meget – du kan altid spæde lidt til, hvis suppen bliver for tyk. Læg låget på og lad det koge i ca. 15-18 minutter. Blend suppen til den er helt glat og cremet. Tilsæt citronsaft og fløde, blend igen og smag suppen til med salt og peber

Græskarboller

3½ dl vand, 25 g gær
250 g hokkaido græskar, groftrevet
25 g græskarkerner, 1 spsk honning, 1 tsk salt
75 g havregryn, finvalset, 75 g fuldkornshvedemel, 375 g hvedemel
1 æg, til at pensle med, 25 g græskarkerner, som drys

Rør gær ud i vandet og tilsæt groftrevet hokkaidogræskar, græskarkerner, salt, honning, fuldkornshvedemel og havregryn. Rør det godt sammen og tilsæt derefter hvedemel lidt efter lidt, til dejen kan æltes godt sammen. Lad dejen hæve ½ time på køkkenbordet i en skål med et rent klæde over. Form 12 boller af dejen, og sæt dem på en bageplade med bagepapir, hvor de efterhæver i 1 time, hvorefter de pensles med sammenpisket æg og drysses med græskarkerner, inden de bages i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 17-20 minutter.

Råmarineret græskar

Et godt stykke græskar/hokkaido
Saften fra ½ citron, ½ dl. oliven olie, salt

Brunoise (meget små x meget små tern) af hokkaido eller græskar skæres. Ca 2 spsk. pr. person
Det marineres med citron, olie og salt og drænes inden brug.

Svampe wonton

125 gr. Svampe i små tern
25 gr. Smør, 1 skalotteløg i tynde skiver, 1 forårsløg
Evt. lidt frisk revet ingefær, 8 bl. Wonton dej.

Svampe og skalotteløg steges i smør sammen med svampe, de krydres godt med salt og peber. Skalotteløg vendes i og tilsmales evt. med lidt ingefær. Massen lægges i midten af wonton dej, siderne smøres med lidt koldt vand og foldes sammen som en trekant, rulle eller lille pakke, den dampes på rist over kogende vand eller steges i lidt olie til den er sprød og gylden