

6/9-18

Brændt makrel

2 stk. hel makrel
Salt & peber

Makrellen sprættes op, så fileten er tilbage i flot stand (vi kan gøre det samlet) 1 filet pr. person, som skæres i 3 stykker og brændes som tilberedning med en brænder.

Tomatvæske

5 tomater, lidt basilikum.

Tomaterne og basilikum blendes super godt og kommer over en sigte med et vådt klæde på. Vi skal kun bruge den klare koncentreret væske som drypper af.

Dild olie

¼ bundt dild (toppen), ¼ l. raps olie, 5 blade spinat.

Olien, spinat og dild blendes ved 70 grader på Thermomixeren i lang tid, så den bliver helt grøn. Sigtes og køles af. Lidt af olien gemmes til at skille tomat væsken ved servering.

Dild mayo

1 spsk. sennep, 4 æggeblommer, dild olien, salt og peber.

Sennep og æggeblommer piskes super godt sammen (jo bedre, jo større er chancen for at det ikke skiller) tilsæt den afkølede dild olie lidt ad gangen mens der piskes for fuld kraft. Smag til med salt og peber.

Malt flager

125 g mel, ½ dl. sirup, 3 æggehvider

Blandes og smøres tyndt ud på smurt silikoneplade. Drysses med salt og bages ved 160 grader i 6-7 min. Køles af og brækkes i små stykker til servering.

Syltede gule cherry tomater

8 stk. gule cherry tomater

Stilken på ¼ bdt. dild, 1 dl. eddike, 1 dl. sukker, 10 st. peberkorn, 2 stk. laurbærblade

Kog alt andet end tomaterne op ved svag varme til sukkeret er smeltet. Lage køles af. Prik huller i tomaterne med spidsen af en urtekniv og kom dem i den kølige lage.

Fennikel/maltbrød

1 spsk. anis, hel, 1 spsk. fennikel

5 dl vand, 1 dl mælk, 1 tsk. salt

50 g gær, 1 spsk. mørk sirup

15 dl Fuldkornshvedemel (gem lidt til opbagningen)

Stød anis og fennikel i en morter. Varm vand og mælk i en kasserolle til det er håndvarmt. Rør gær og salt i en skål. Hæld vand- og mælkeblandingen, krydderierne og siruppen samt melet lidt ad gangen ned i skålen. Ælt til en dej. Lad dejen hæve tildækket i 40 min.

Form dejen til to brød. Strø lidt mel over. Lad brødene efterhæve tildækket i 30 min. Forvarm ovnen til 250°C. Bag i ca. 20 min.

Unghanerulle

2 stk. hele franske unghaner

2 stk. æggehvinder, ¼ l. piskefløde, salt og peber.

Unghanerne ordnes, så bryst, lår og vinger skæres fra skroget. Vingerne kan i snække, lårene deles i over & underlår og gemmes til saucen. Skindet fjernes fra brystet. Brystet flækkes på langs. Den ene halvdel blendes rigtig godt med salt og æggehvinderne tilsættes og der blendes forsat. Til sidst kommer fløden i lidt ad gangen mens der blendes. Smages til med peber.

Kom 2 styk film pr. rulle på et plant bord. Bred skindet ud og kom den halvdel af brystet som ikke er blevet blendet på og smør souffle over. Det hele rulles stramt sammen og kommer i Sous vide ved 65 grader i ca. 1 time. (Kan genopvarmes deri). Lige inden servering pakkes det ud af filmen og steges sprødt på skindet.

Majssauce

2 stk. majs kolber, Lårene som er delt i 2

1 løg, 2 gulerødder, 2 fed hvidløg, 1 l. hønsefond (vand for resten), 1 dl. fløde, 100 g. smør.

Majskornene skæres fra stokken og gemmes til senere.

Majsstokken, gulerod, løg, hvidløg, kyllinger ristes godt af og koges med fond/vand. Når kyllingerne er mørre tages de op og plukkes. Når majsstokken er mørre blendes det hele og sigtes over i en ny gryde. Kom fløde og smør på og få det samlet, smag til med salt og peber inden servering.

Karamelliseret løgpure

1 stort løg, 1 spsk. smør, 1 spsk. brun farin

Kog løget mørt i smør og farin. Blendes og smages til med salt og peber.

Saute

Majs som er skåret fra stokken, ristes.

Skozonerod skrælles og skæres i grove stykker og smør steges mørre med lidt frisk timian.

Rødløg skrælles og flækkes på tværs (det korte led ;-)) brændes på en tør pande på skærefladen og lagene piller fra hinanden. Luges med de andre grøntsager ved servering.

Timianpopcorn

25 g. smør, lidt olie, ½ dl. frisk timian.

1 dl. popcorn

Pop kornene i smør/olie med timian (husk låg) kom salt på til sidst.

Pommes duchesse i rasp med unghane lår.

Lidt rasp, lidt af det plukket unghanelår

2 stk. bagekartofler, 75 g smør, 3 stk. æggeblommer

1 smule salt, 1 smule peber

For en smurt subricform med rasp.

Kog kartofler mørre. Mos dem, rør med smør, lidt hakket unghanelår og æggeblommer. Kom massen i sprøjtepose og fyld subricformen . Bages gyldne i ovnen. Vendes ud på tallerknen ved servering.