

18-1-18

Skaldyrskrokette

1 dl. skalrejer, Ca. 75 g. krabbekød

1 dl. cremefraiche 38, 1 spsk. grovsennep, 1 spsk. citronsaft, 4 stænger purløg.

Mel, æg, rasp

Rejerne og krabbekødet hakkes ultrafint og presses for saft og lægges under fugtsugende papir. Cremefraichen røres med citronsaft, grov sennep, hakket purløg og smages til med salt og peber. Bland lidt cremefraiche i kødet, til det får en cremet konsistens mn stadig er fast i det. Rul det til 4 kugler, som fryses. Tag dem op når det er let frosne og paner dem med mel, æg, mel, æg, rasp. Tilbage på frost. Bages i en friture i ca. 6 min ved 160 grader lige inden servering.

Blomkåls crudité

Skal af ½ citron

¼ blomkål, 6 mandler

Det hele blendes med lidt flage salt.

Sur/sød sauce

1½ dl sukker, 2 friske chilier, 2 dl vand, ½ dl hvidvinseddike

1 tsk. salt, 1 spsk. Maizena , 2 spsk. vand

Blend sukker, chilier, vand, hvidvinseddike og salt i en blender eller med en stavblender. Hæld sauceen i en lille kasserolle over middelvarme. Lad sauceen simre i en 3-5 minutter. Bland Maizena og vand til en homogen væske og rør i sauceen. Lad det simre i yderligere et minuts tid. Køl helt ned inden køles.

Spidskålssalat

¼ spidskål, salt og peber

50 gram hakket mandler, 1/4 dl. sesamfrø, 1 spsk. olivenolie, 1 spsk. sirup, 3 spsk. hvidvinseddike

Snit kålet ultra fint. Bland de øvrige ingredienser, med piskeris piskes det godt og blandes sammen med kålet og trækker indtil servering.

Groft brød

25 g gær, 3 dl lunkent vand

1 spsk. flydende honning, 1 spsk. olivenolie, 1½ tsk. salt

50 g havregryn, 75 g grahamsmel, ca. 350 g hvedemel

Rør gæren ud i vandet, til det er helt opløst. Tilsæt honning, olie, salt, havregryn og grahamsmel, og rør godt. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen, og ælt dejen blød og smidig. Lad dejen hæve i en skål dækket et lunt sted i 1 time. Hæld dejen ud på et let melderis bord, og form den til et brød. Læg brødet på en bageplade med bagepapir, og drys lidt mel på. Skær et par dybe snit i brødet, så det danner et ternet mønster. Lad brødet hæve på bagepladen i 30 minutter. Varm ovnen op til 250°. Bag brødet i ovnen i 5 minutter ved 250° og derefter i 15 minutter ved 200°, til det er gennembagt og har fået en let gylden farve. Afkøl brødet på en rist.

Portvinssauce

1 alm. løg, 30 g smør
5 dl oksefond, 1½ dl portvin, 2 dl. rødvin
3 spsk. balsamicoeddike, 2 dl piskefløde
salt, peber, 25 g. smør

Hak løget groft. Svits det i smørret et par min. Tilsæt sky, fond, portvin, rødvin og balsamico. Kog sauce ind, til ca. halvdelen af væsken er tilbage. Smag til med salt og peber og koges blank med smør. Sigt den inden servering.

Løg/kartoffelmousse

8-10 stk. skalotteløg, salt og peber
2 stk. bagekartofler, en smule smør, 2 dl fløde

Kog de afskallede skalotteløg i vand tilsat smør til de er fuldstændig møre. Kog ligeledes kartoflerne møre og mos dem.
Blend skalotteløgene med fløden og kom dem i kartoffelmosen, som røres op med riigeligt smør og smages til med salt og peber.

Rosenkål

8 stk. rosenkål, smør, salt og peber

De yderste lag af rosenkål pilles af og skylles i koldt vand. Lige inden servering ristes de i 10 sek. på en varm pande med smør. Krydres med salt og peber.

Krondyrmørbrad

2 fed hvidløg, lidt frisk timian, 2 skiver citron, 1 stk. krondyrmørbrad.

Mørbraden ordnes for sener og fedt. Brunnes af på en pande med olie og lidt smør. Efter den er brunet af ristes hvidløg, timian og citronen som kommer over mørbraden som bages i en 80 grader varm ovn i ca. 45 min (kernetemperatur på 58 grader.)

Waldorf

2 stk. pasteuriserede æggeblommer
2 tsk. grovsennep, 2 tsk. hvidvinseddike
4 dl vindrukerneolie, 2 spsk. creme fraiche 38%
Salt & peber, Ca. 15 røde druer, 1 stang bladselleri
50 g. valnødder, 3 spsk. knoldselleri, 2 stk. æbler

Pisk æggeblommerne med sennep, vinaigre samt salt og peber. Tilsæt olie lidt efter lidt mens der piskes mayonnaisekonsistens er opnået. Bland cremefraichen i og smag til med salt, peber og evt. en anelse sukker. Halver druerne, skær æblerne, blegselleri og knoldselleri i fine tern. Hak valnødderne groft. Bland mayonnaise i alt det hakkede til konsistensen på salaten er passende og smag til. Lad gerne salaten trække en times tid i køleskabet.