

19/8-15
7

Stegt makrel på aubergine pure hertil rugbrød/vagtelæg/radisser & persille samt sødet tomater & mørkt brød

Stegt makrel

3 stk. makrel fileter, olie til stegning.

Makrellen ordnes (ikke som Jønke gjorde det;) men benene i midten skæres fri, og fisken steges på skindsiden først og vendes 10 sek. på kødsiden, dette gøres lige inden servering.

Auberginepuré

2 auberginer, 1 citron, 2 fed hvidløg
1,5 dl. yoghurt naturel, ca. 1 pt. dild, olie, salt og peber.

Auberginen flækkes på langs og smøres med lidt olie inden den grilles i ovnen i ca. 25 min. Tag indmaden ud og mos det godt. Vend finthakket hvidløg, yoghurt og citronsaften i. Smag til med salt, peber og fint hakket dild.

Rugbrød/vagtelæg/radisser & kørvel

5 stk. vagtelæg, 5 stk. radisser
3 skiver rugbrød, smør, honning, lidt kørvel.

Vagtelæggene koges i 3 min og køles ned med det samme inden de pilles og halveres til servering. Radisserne ordnes ved at fjerne top + bund og skæres i kvarte. kørvel plukkes groft. Rugbrødet skæres fri af kanterne og smørrestes med lidt akacie honning. Serveres i grove stykker.

Sødet tomater

15 cherrytomater
½ l. vand, 50 g. sukker, 1 laurbærblad, 10 stk. peberkorn, dildstilke

Tomaterne prikkes 5-7 gange med en spids urtekniv. Vand, dildstilke, laurbærbladet, sukker og peber koges op og hældes over tomaterne som sættes på køl og serveres så kolde som muligt.

Mørkt brød

250 ml. mørk øl, ¼ dl. maltsirup, ½ pk. Gær, ¼ dl. rapsolie, ½ dl. tykmælk
100 g. durum, 75 g. speltmel, 15 g. salt, 325 g. hvedemel.

Opløs gæret i øllet og tilsæt olien. Rør durum og speltmel i og herefter yoghurten. Drys salt i og rør hvedemelet i lidt ad gangen. Dejen skal lige akkurat slippe skålen. Lad den hæve i ca. ½ time. Slå dejen op til 5 brød. Lad dem hæve i ca. 1 time mere og bag brødet i 200 grader varm oven med en skål i bunden af ovnen med vand. Tag dem ud og køl dem af på en rist.

Til forretten drikker vi **Domaine Brusset, Rhone på Rouanne & Grenache blanc**

Bagt lammeculotte
hertil dampet porre/gulerod/selleri
Rosmarin braiseret kartoffel & basilikum/tomat sauce

Bagt lammeculotte

3 stk. lammeculotter, salt og peber.

Culotten ordnes og fedtet ridses. Brun den af på en tør pande med fedtet ned først. Krydr med salt og peber inden den bages i ca. 1 time ved 100 grader.

Dampet porre/selleri/gulerod

½ porre (grøn og hvid), 2 gulerødder, ¼ selleri
50 g. smør, 1 dl. hvidvin, hakket krus persille.

Urterne ordnes og skæres i fine strimler og det var fine ens strimler.

Det kommes i en gryde med smør og hvidvin og det kommes i en gryde med låg som bringes til kog og ved servering vendes hakket persille i.

Rosmarin braiseret kartoffel

4 bagekartofler, 2 kviste rosmarin
100 g. smør, 4 dl. fond, salt og peber.

Skræl kartoflerne og skær dem i store firkanter og læg dem i en gryde som lige passer til mængden sammen med rosmarinen. Skær smørret i tern og kom det i. Dæk halvt med væsken. Læg låg på og kog kartoflerne næsten møre. Let på låget og lad dem dampe. Mens du vender dem og der drysses med salt og peber.

Basilikum/tomat sauce

3 spsk. tørret tomater, 2 stk. store champignon
1 rødløg, 1 fed hvidløg.
2 dl. vand, 2 dl. rødvin, 2 dl. mørk. fond, 2 dl. fløde.
Godt med basilikum, salt og peber.

Lun groft hakket champignon, rødløg, hvidløg og tørret tomater i olie.

Kom vand, rødvin og fond på og lad det koge ned til det halve. Kom fløden på og lad det tykne inden det smages til med salt og peber og basilikum ved servering.

Til hovedretten drikker vi Mr. Riggs The Gaffer Shiraz.