

83/1-19

JAN

## Stegt rødfisk på mørkt brød med hjemmerørt remoulade & syrlig rejesalat.

### Stegt rødfisk

4 stk. rødfisk filet.

Olie til stegning.

Skær skindet af fileten og steg den ca. 2 min på hver side til den er sprød på en varm pande med olie og krydr med salt og peber. Gør dette lige inden servering.

### Mørkt brød

30 g. gær, 3,5 dl. lunkent vand (ikke varmt), 3 dl. mørkt øl.

15 g. salt, 600 g. hvedemel, 150 g. spelt mel, 1 spsk. malt sirup

Opløs gæren i vand/sirup og øl, tilsæt lidt mel og saltet, kom resten af melet i og rør det rigtig godt sammen inden det æltes. Lad dejen hæve i ca. 45 min lunt i skålen. Ælt den herefter igen og kom den på en bageplade med smurt bagepapir og lad den hæve til ca. dobbelt størrelse.

Bag brødet ved. Ca. 200 grader i ca. 30-40 min.

### Remoulade

¼ fennikel, ½ gulerod, 4 buketter blomkål, 5 stk. syltet agurker.

½ spsk. olie, ½ tsk. rørsukker, 1 spsk. æble eddike, lidt frisk persille.

2 æggeblommer, 1 spsk. sennep, 1 spsk. eddike, 2-3 dl. olie, salt og peber. (MAYO)

Ordn og skyl grøntsagerne, hak dem herefter i de fineste tern, samme gøres med de syltede agurker. Kom det i en gryde med olie, salt, peber, rørsukker og eddike og damp det let møre i ca. 3-4 min, så de stadig har bid, rør godt rundt i gryden efter og køl det så af.

Pisk æggeblommerne hvide med eddike, sennep og salt/peber. Pisk langsom olie i i en tynd stråle, så det ikke skiller, rør gurkemejen i. Vend de dampede og afkølede grøntsager i.

### Syrlig rejesalat

20 stk. pil selv rejer, 1 stk. tomat, 2 cm. agurk, ¼ citron, lidt romaine salat.

Pil rejerne og kom lidt salt og peber på dem. Skær tomaterne i fine tern uden indmaden og samme størrelse tern skæres agurken i. kom lidt citron saft i inden servering.

Til forretten drikker vi Durvillea, NZ på Sauvignon Blanc.

## Kyllinge roulade med confit & souffle hertil hvidvins/champignon creme & pommes fondant samt karamelliseret gulerødder med bacon.

### Kyllinge roulade med confit & souffle

1 stk. hel kylling. 1 gulerod, 1 løg, 1 fed hvidløg, 1 tsk. sport peber, 1 laurbærblad, vand.  
120 g. kyllingefars, 1 æg, 1 dl. fløde, salt og peber, 2 kviste timian. Husholdnings film.

Kyllingen ordnes og fileterne bankes flade og gemmes lidt. Lårene koges i vand med Gulerod/løg/hvidløg/laurbærblade og sort peber til de er møre, så plukkes det og gemmes lidt. Det ekstra kyllingebryst skæres i tern og blendes godt med salt og peber længe, herefter tilsættes 1 lille æg og der blendes forsat, så kom 1 dl. fløde på lidt ad gangen, mens der stadig blendes. Tag 2 stk. film og bred det ud på bordet, kom de flade kyllinge bryster på, smør med souflefars og slutlig kommes confiten på. Rul herefter så stramt som muligt og bag det i ovnen ved 100 grader i ca. 1 time.

### Pommes fondant

4 stk. bagekartofler, 3 kviste rosmarin, 3 fed hvidløg, 1 stk. løg, masser af olie, skal af 1 appelsin.

Kartoflerne skrælles og skæres til så de er en stor firkant. Brun dem af på alle sider og kom dem i et fad som passer til størrelsen., fyld fadet med olie, skal af appelsen, rosmarin, løg og hvidløg og bag kartoflerne i ca. 30 min ved 180 grader.

### Hvidvins/champignon creme.

1 dl. eddike, 3 dl. hvidvin, ¼ l. hønsefond (tag lagen som kyllingelårene bliver kogt i)  
¼ l. fløde, 1 spsk. oliven olie, 1 fed hvidløg, 1 kvist timian, saften fra ¼ citron, ½ løg.  
Ca. 10 stk. champignon.

Kog løg/timian/hvidløg ned med eddike og hvidvin, kom fon på og lad det simre lidt inden fløden kommes på og det smages til med salt/peber og citron saft, sigt saucen og servere den med champignon tern ristet på en tør pande i.

### Karamelliseret gulerødder med bacon

4 stk. små gulerødder, ¼ dl. olie, ½ dl. æble cidereddike  
2 kviste timian, 3 skiver bacon, 1 spsk. brun farin, lille håndfuld frisk kørvel.

Gulerødderne skrælles og bunden/top skæres fra. Flæk den på det lange led, kom dem i et fad. Rør olie, eddike, farin, timian og stykker af bacon sammen og hæld det over gulerødderne. Vend godt rundt et par gange.

Bag gulerødderne ved høj temp. Ca. 200 grader i ca. 10-15 (afhængig af gulerodens størrelse) til de er møre. Hold dem lune og lige inden servering vendes plukket kørvel ved.

Til hovedretten drikker vi. Chevallon Cotes du Rhone Village