

28/4-17
34 Pers.

Syltet hellefisk

500 g eddike, 300 g vand, 600 g sukker
3 laurbærblad, 1 hel rød chili med kerner
20 stk. hele peberkorn
Ca. 2 kg. Hellefisk

Fisken skæres i 32 lige store stykker. De øvrige ingredienser koges sammen og hældes over fisken som syltes indtil servering.

Friskpillet rejer

2 kg. Rejer, 1 citron
Salt og peber.

Pil alle rejerne og pres citron saften i og krydr det med salt og peber.

Friteret kapers

2 små glas. Kapers
Olie til fritering, salt

Varm olien og fritere kapers til de bliver sprøde, drys lidt salt på og lig dem på fedtsugende papir.

Vinaigrette

Ca. 10 stk. hvide asparges
4 æg, 1 rød chili, toppen af de røde forårsløg fra hovedretten, 1 bdt. purløg
½ l. olivenolie, 1 dl. eddike,
2 spsk. salt, peber, 1 citron, 3 dl. bagte tomater

Bland væskeerne godt sammen med en stavblender og krydr godt med salt og peber. Riv skallen fra citron med. Kog æg hårdt og lad dem køle af inden de hakkes fint. Skræl de hvide asparges inde de skæres i tynde. Hak de øvrige ingredienser fint og kom dem i væsken.

Foccacia brød

2 pk. Gær, 1,2 l. vand
1560 g. mel, 4 spsk. oliven olie,
ca. 3 dl. soltørret tomat
8 spsk. oliven olie, 8 tsk. saltflager, 4 kviste rosmarin.

Rør gæren ud i lunkent vand, kom oliven olien i

Hak de tørrede tomater godt og kom dem i gær blandingen og tilsæt melet lidt efter lidt, men gem en anelse. Ælt dejen godt og drys den med det sidste mel inden den hæver i ca. 30 min.

Ælt dejen og form det som et fladt brød(3-4 stk.) kom det på en smurt bageplade og tryk nogle huller med tommelfingeren inden der pensles med oliven olie og drysses med salt og fint hakket rosmarin. Lad det hæve i ca. 20 min inden det bages i 30 min ved 200 grader.

Brødet skæres i tynde skiver inden servering og lunes med en god oliven olie og anrettes med.

Gulerodspure

Ca. 1 kg. gulerødder, ½ l. vand, ½ l. hønsefond, 2 løg
½ l. fløde, 100 g. smør, salt og peber.

Kog løg og gulerødder i fond/vand til det er mørt, blend rigtig godt og kom fløde/smør i, smag det til med salt og peber, der kan spædes med mere væske, hvis der ønskes en lettere pure.

Kyllingebryst med sprødt skind

32 stk. kyllingebryster
Salt og peber.

Skindet fjernes fra brystet og bages i ovnen på en bageplade med bagepapir.
Drys skindet med salt og kom bagepapir på, og bag det under pres i ca. 20 min ved 180 grader.
Brysterne grilles på begge sider og bages i 13 min. ved 180 grader (ved anretning på Vedelsborg)

Kartoffelrösti

18 stk. bagekartofler, salt og peber.
1 bdt. persille, 3 dl. æggeblommer, olie til stegning

Skræl og riv kartoflerne over i kold vand. Lad det stå i ca. 20 min. Vrid alt saften ud af kartoflerne og bland det med æggeblommerne og finthakket persille. Krydr det med salt og peber.
Bages på en pande med rigeligt olie i portions størrelse.

Tomatsalsa

15 stk. tomater, 5 stk. løg
½ kl. hvidvin, 1 dl. sukker, 1 gl. grove syltede agurker, 1 bdt. basilikum

Kog grofthakket tomater og løg koges sammen med vin og sukker og køles af.
Hakket agurker og basilikum vendes i når det er koldt og smages til med salt og peber.

Grillet forårsløg

64 stk. røde forårsløg
2 citroner, reven parmesan, sort peber.

Forårsløget ordnes og kun de nederste 5 cm gemmes. (noget af toppen skal bruges til forretten)
Giv forårsløget et opkog på max 30 sek. Og køl det af med det samme.
Riv citron skallen og parmesan fint og gem det til løget bliver grillet på Vedelsborg.
Krydres med salt og peber inden servering.

Rødpeber creme

12 stk. rød peber, 1 dåser hakkede tomater, 2 løg, 10 fed hvidløg, 5 stk. gulerødder
5 l. fond, 1 fl. Hvidvin, 1 l. fløde, 250 g. smør, frisk timian.

Rødpeber halveres og kernerne fjernes, bag peberne med lidt olie og skindsiden op ved 220 grader indtil de bliver let sorte. Kommes i en pose indtil de er så møre at skindet kan pilles let fra.
Kom hvidløg løg, timian og gulerødder i en gryde i passende størrelser og rist dem let inden der kommes hvidvin på som reduceres. Kom herefter fonden på og lad det reducere.
Når peberne er klar kommes de i sammen med dåse tomaterne og det koges ind til 1/3, smag det til med salt og peber. Blend saucen og sigt den over i en ny gryde. Kog fløden ind til en cremet konsistens og rund det af med smør.

Chokoladefondant

720 g. chokolade
420 g. smør
12 æg
240 g. sukker

Smelt chokolade og smør over vandbad. Pisk æg og sukker let i hånden. Vend de to masser sammen og kom det i portionsforme som er sprayet og strøet med sukker.
Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min.

Syltede skovbær

2 poser skovbærmix, 4 spsk. honning, 1 2 dl. creme de peche
Friskebær til at fylde op, 2 appelsiner

Smelt honningen og kog creme de peche med appelsinsaft til sirup agtig konsistens i honningen. Kom de frosne bær ved og kog det tykt. Køl det af og vend det sammen med en masse friske bær.

Mascarponecreme

800 g mascarpone
200 g sukker
12 stk. pasteuriseret æggeblommer
8 cl grand manier
1 tsk. vaniljepulver

Pisk æggeblommer/vaniljesukker og sukker luftig til en snaps. Tilsæt grand manier og mascarpone og vend det hurtigt sammen til en luftig creme. Lad det hvile på køl i min 1 time.

Karamel/nøddeknas

4 dl lys sirup, 4 dl sukker
2 dl ristede cashewnødder, 2 dl hasselnøddekerner, 2 dl valnøddekerner
3 spsk. smør, en knivspids salt

Bland fløde, sirup og sukker i en tykbundet gryde. Kog uden låg og rør rundt nu og da. Karamellen er klar, når termometeret viser 130 grader. Del nødderne i store stykker. Kom nødder/salt og smør i massen under omrøring. Hæld massen ud på et oliesmurt bagepapir. Lad massen stivne på et koldt bord og skær den i mindre stykker med en skarp kniv eller blend det groft