

7/5-15
32 Pers.

Syltet laks med jomfruhummer salat hertil blomkåls pure & crumble samt løgbrød

Syltet laks

2 sider laks, skåret pænt til.
6 dl. lagereddike, 6 dl. vand
1 hel rød chili, 6 laurbærblade
300 g. sukker, 20 stk. sorte peber

Laksen ordnes og skæres i portions stykker (aflange skiver, spørg Bøgild)
De øvrige ingredienser koges sammen i ca. 5 min. Hældes over laksestykkerne som syltes på køl.

Jomfruhummersalat

1 kg. jomfruhummerhaler, 1 citron
1 agurk, 3 rødpeber, 1 bdt. forårsløg, 2 bk. Cherrytomater, ½ bdt. kørvel.

Bag jomfruhummerne med salt, peber og citronsaft. Herefter hakkes de fint.
Agurk, forårsløg og rødpeber hakkes fint, som i fint.
Tomaterne halveres og bages let i ovnen i ca. 1 time ved 100 grader med lidt salt og peber på. De blandes med det øvrige når de er kølige.

Løg brød

90 g. gær, 1 ½ l. lunt vand
3 kg. hvedemel, 3 spsk. havsalt,
3 løg/75 g. brun farin/75 g. smør

Løget pilles og skæres i grove tern og lunes i en gryde med farin og smør, herefter blendes det.
Rør gæret ud i vandet og bland løgpurén og salt i, herefter melet. Ælt det godt og lad det hæve i 30 min. som et fladt brød. Bages i ca. 25 min ved 180 grader.

Blomkålspuré

1 blomkålshoved, 2 l. hønsefond, 100 g. smør, 2 dl. fløde

Kog blomkålsbuketterne møre i hønsefond og blend det godt og brug lidt af væden
Kom smør og fløde i og kog det let sammen, smag til med salt og peber inden det sigtes.

Blomkålscrumble

½ blomkål, skal af 2 citroner, ca. 100 g. saltede mandler

Det hele blendes fint og drysses over retten ved servering.

Salaten

1 kg. babyspinat, 25 skiver serano skinke
5 granatæbler, 30 stk. hvide asparges, 1 kg. bølgehatte
1 dl. oliven olie, ¼ hvid balsamico, salt og peber.

Skyl spinaten rigtig godt og så igen. Bag seranoen i ovnen så den bliver sprød, køl den af og knus den groft. Skræl de hvide asparges, skær de nederste 2 cm af og blancher dem i kogende vand i ca. 30 sek. kom dem i kold vand herefter. Snit dem fint.

Halvere granatæblerne på tværs og bank kernerne ud med bagenden af en ske.

Ved servering ristes bølgehattene og blandes med resten.

Kalvecuvetter

Ca. 5 kg. kalvecuvetter
7 dl. olie, 2 dl. balsamico eddike, 1 dl. soya
1 dl. øl, ½ bdt. timian.

Cuvetterne ordnes for fedt og sener. Bland de øvrige ingredienser og kom det hele i poser som lukkes kom kødet på køl i min. 1 time.

Brun kødet af på alle sider i olie og bag det i ovnen ved 90 grader i ca. ½ time (56 grader kernetemperatur) pakkes i alufolie når det er færdigt.

Gulerødspure

9 gulerødder, 1 l. hønsefond, 2 løg, 100 g. smør, salt og peber.

Gulerødderne skrælles og skæres i grove stykker. Kog det med løget mørt i hønsefond

Blend gulerødderne, og kom lidt af væsken ved til ønskede konsistens opnås.

Smages til med salt og peber.

Røget kartoffelmos:

90 nye små kartofler med skræl, 300 g. smør
½ l. piskefløde, Salt & peber, 2 bdt. purløg hakket

De små kartofler koges møre og ryges på bøgeflis ca. 1 min. Herefter moses de med en gaffel (ikke for fint) og blandes med smør og fløde og smages til med salt/peber og hakket purløg. Mosen fyldes i smurte portionsskåle og bages i ovnen ved 150 grader i ca. 10 min.

Senneps creme

3 gulerødder, 1 hel hvidløg, 6 spsk. grovkornet sennep
250 g. smør, 6 dl. fløde, 6 spsk. creme fraiche 38%
4 l. mørk fond, 3 løg, 1 fl. hvidvin.

Kog fonden ned til ca. det halve med 1 dl. rødvin i en gryde.

I en anden gryde ristes grove tern af gulerod, hvidløg og løg i olie, den nedkogte fond kommes på og når den ønskede konsistens er opnået, kommes fløden på, der smages med salt/peber og grovkornet sennep.

Rød grød med friske bær med creme chantilly & sprød mandel kiks heri limeskal & chokolade

Rød grød

Ca. 2kg. jordbær og 2kg blandet bær (frost)
1 kg. sukker, 1½l. vand
1 god vanilje stang (kornene)
Masser af blandet bær (brom/hind og blåbær)
15 spsk. maizena

Kog jordbærene i vandet med vanille kornene og stangen, samt sukkeret i ca. 15 min.
Udblød maizena i koldt vand og jævn suppen mens den koger til ønsket konsistens.
Tag det fra varmen og kom de andre bær i, inden den blendes groft (skal stadig kunne genkende bærene).

Mandel kiks

250 g. smør
250 g. mandelmel
250 g. rørsukker
250 g. mel.

Ælt alle ingredienserne sammen og bag massen ved 160 grader i ca. 10-12 min
Køl det ned og knus det i suppen.

Chantilly creme

½ l. fløde, saften fra 1 lime
5 spsk. flormelis, vanilje korn fra 2 cm af stangen.

Pisk alle ingredienserne sammen og kom det i suppen ved servering.

Pynt

Skallen fra 5 lime og lidt mørk chokolade rives i suppen ved servering