

Risotto med svampe/persille & svampe olie hertil smør dampet urter & brød med champignon & citron/timian

Risotto med svampe/persille

4 kuverter

- 1 skalotteløg, 1 fed hvidløg, 1 spsk. olivenolie
- 25 g smør, 200 g risottoris, 1½ dl hvidvin, salt, ½ l. hønsefond
- 75 g fintrevet frisk parmesan
- 200 g blandede svampe, f. eks. 100 g bøgehatte og 100 g shiitakesvampe
- lidt smør til stegning, 4 spsk. finthakket persille
- havsalt og friskkværnet peber

Hak skalotteløgene og hvidløg fint. Varm olie og smør i en gryde og sauter løgene, til de er klare, men ikke har taget farve. Skru op for varmen, tilsæt risene og svits dem godt i ca. 1 minut. Hæld hvidvin på, rør godt og drys med salt. Skru ned for varmen og kom fonden på lidt ad gangen, mens du rører. Lad risene optage fonden, før der tilsættes mere. Forsæt med at spæde med fond, til risene er møre, men stadig har lidt bid. Det tager ca. 15-20 minutter.

Tag gryden af varmen og rør fintrevet parmesan i. Læg låg på gryden og lad risene trække i 2 minutter. Skær svampene i grove tern og rist dem i lidt smør. Vend svampe og persille i risottoen og høl med parmesan over retten, drys med salt og peber lige inden servering

Brød med champignon/citron/timian

- 2 dl. kærnemælk, 2 dl. vand, 15 g. gær, 1 tsk. salt, mel til ønsket konsistens.
- 2 kvist timian, skal af ½ citron, 6 stk. store champignon

Rør gæren ud i kærnemælk/vand og salt.

Rist fine tern af champignon på en tør pande med timian og citronskal, blend det herefter groft og kom det i mælkeblandingen. Kom mel i til ønsket brød konsistens, slå brødet op og lad det hæve til dobbelt størrelse. Bag det ved 180 grader i ca. 30 min.

Smør dampet urter

- 1 gulerod, ¼ porre, et lille stykke selleri, 25 g. smør

Urterne skrælles og skylles, inden de skæres i ultra tynde strimler. Smelt smørret stille og roligt og kom urterne heri og damp dem møre under låg.

Ristet torsk

- Ca. 300 g. torsk, svampe olie til stegning.

Torsken skæres i 4 lige store stykker. Rist dem herefter på en pande med svampe olie (tør ristede svampe der er hældt en neutral olie over) ca. 3 min på hver side.

Krydr med salt og peber inden servering.

Til forretten drikker vi ONA Anakena Riesling/Chardonnay/Viognier

Svinemørbrad med svampe a la creme
grov kartoffel mousse med bacon/rygeost & purløg
hertil chili syltede agurker med abrikos & bløde løg.

Svinemørbrad a la creme

2 stk. svinemørbrad, 100 g. porto bello, 100 g. kantareller, 1 løg
1 dl. hvidvin, 2 dl. mørk fond, ½ l. piske fløde, stege olie, salt og peber.

Pil og hak løget fint, rist det af i varm olie med svampene, kom hvidvin på og lad det koge ind, inden fond kommes på og til sidst fløden. Lad saucen koge godt ind.

Svinemørbraden pudses pænt af for sener og brunes af på alle sider inden den bages ved 80 grader i ca. 1-1½ time.

Grov kartoffelmousse med bacon/rygeost/purløg

16 stk. små kartofler, 4 skiver bacon
1 spsk. rygeost, 2 spsk. purløg, salt og peber

Steg bacon og hak det groft. Kog kartoflerne og bland det med rygeost, hakket purløg, bacon og smag det til med salt og peber.

Chili syltede agurker med abrikos

½ agurk, 5 stk. tørret abrikoser, ¼ rød chili
½ dl. æbleeddike, ½ dl. sukker, lidt dild

Kog eddiken op med sukker og hæld det over fint snittet skiver af agurk og chili, lad det køle lidt af inden hakkede abrikoser og dild tilsættes. Serveres så kold som muligt og helst efter et par dage på køl.

Bløde løg

2 stk. løg, 25 g. smør, 2 spsk. engelsk sauce

Løgene pilles og halveres på langs og hakkes, smelt smørret og kom løgene på og lad dem simre. Brug gerne panden der er brunet svinemørbrad af på, giver god smag til løgene. Kom den engelske sauce på og lad det stå og småsimre møre ved svag varme.

Til hovedretten drikker vi Mompertone fra Prunotto