

10-10-19
Jaw.

Risotto

375 g risotto ris, 300 g svampe blandede(kantarel/portobello)

1 løg, finthakket, 1 fed hvidløg

2 dl. hvidvin, 1 l lys fond

2 spsk. olivenolie, 100 g parmesan

1 dl. piskefløde, 25 g smør

Salt & sort peber

Rens svampene og steg dem på en pande med olie, og finthakket hvidløg. Sæt til side.

Sauter løg og hvidløg i lidt olie i en gryde, kom risene i og rør rundt i et par minutter ved middelvarme.

Kom hvidvin på og lad det reducere til det halve. Tilsæt lidt efter lidt fond, mens der konstant røres rundt i gryden.

Når risene har opsuget al væsken, røres halvdelen af parmesan i risottoen med smør og lad det smelte. Pisk fløden let og vend det sammen med risene og svampene tilsættes. Risottoen anrettes med rigeligt parmesan og evt. frisk hakket krydderurter.

Focciabrød

50 g gær, 1 l lunkent vand

300 g ølandshvede, fin, 1 kg italiensk hvedemel, tipo 00 mel, 2½ spsk. flagesalt

TOPPING

1 dl god olivenolie, 3 stk. rosmarinstilke, 1½ spsk flagesalt

Smuldr gæren ud i en skål. Tilsæt de øvrige ingredienser, og ælt focaccia dejen i 25 minutter. Den lange æltetid er vigtig, for det sikrer en elastisk dej, der kan bære sig selv, selv om den er lind. Lad dejen hvile utildækket, mens den stadig er i skålen i 30 minutter. Smør den dybe bageform jævnt med fedtspray. Hæld forsigtigt den hævede focaccia dej ud i den smurte form, og lad den igen hæve utildækket i yderligere 30 minutter.

Fordel olivenolien ud over dejens overflade. Drys flagesalt og plukket rosmarin ud over olien. Tryk roligt dybe huller ned i dejen med fingrene med gode mellemrum. Sæt focaccia brødet ind i en 230° forvarmet ovn, og smid lynhurtig ½ dl koldt vand ind i ovnens bund - luk straks ovnlågen igen. Bag brødet, til det er godt gyldent, ca. 35 minutter, afhængigt af ovnen. Lad dit focaccia afkøle let på en bagerist.

Tomatsalat

10 blandet cherry tomater, 2 spsk. hvid balsamico, lidt salt.

5 alm. rød tomat, 1 dl. soltørret tomat

1 rødløg, 2 basilikum stænger

2 dl. mørk balsamico, 1 dl. honning. 2 stk. mozarella

Del cherrytomaterne i halve og kom lidt olie, salt og sukker ved dem og bag dem tørre i en ovn ved 100 grader i ca. 45 min-1 time.

Skær 2 tomater i skiver. Salt dem let og stænk den med hvid balsamico. Stil til side.

Skær 3 tomater i både og vend alle slags tomater sammen til servering. Pluk mozarella og vend sammen med til servering.

Skær rødløg i ultra fine skiver på mandolinjern. Kom mørk balsamico og honning i en gryde og lad det simre til en sirup som køles inden servering.

Groft salt og peber kværnes udover til servering.

Ladyfingers til tiramisu

3 stk. æggeblommer
60 gram Sukker, 0.5 tsk. Vanillesukker
75 gram Hvedemel, 3 stk. æggehvide
1.5 spsk. Flormelis, 1 spsk. Sukker

Pisk æggeblommer, sukker og vanillesukker grundigt til skum og vend melet i lidt efter lidt. Pisk æggehviderne meget stive. Sigt flormelis over de stiftpiskede æggehvider og vend forsigtigt æggehvidemassen sammen. Vend derefter forsigtigt æggehvidemassen i æggeblommehmassen. Fyld massen i en sprøjtepose og sprøjt ca. 12 cm. lange kager ud på en bageplade med bagepapir. Drys kagerne med sukker. Bag dem i 15-18 min ved 180 grader varmluft til de er gyldne. Afkøl kagerne på en bagerist.

Tiramisu

3 æg, 70 g rørsukker
1 spsk. vanille ekstrakt, 250 g mascarpone
1 dl stærk kaffe
3 spsk. kahlua, 2 spsk. mørk rom
200 g ladyfingers
2 spsk. kakao, usødet

Piske æggehviderne helt stive og stil dem til side i en ren skål.
Pisk æggeblommer, vanille og sukker i en skål, til det er en lys skummende æggesnaps.
Vend mascarponen forsigtigt i og rør det nænsomt sammen. Vend derefter to spsk. æggehvide i og derefter foldes resten af æggehviden forsigtigt i, uden at slå luft ud af æggehviderne.
Bland kaffen med kahlua og cognac. Dryp eller pensl hurtigt ladyfingers med kaffen, de skal endelig ikke lægge i blød, men blot lige opsuge en smule væske til at give smag.
Fordel en smule creme i et lille fad og læg derefter en række dyppede ladyfingers. Fortsæt med at lægge i lag med skiftevis mascarponecreme og ladyfingers, afslut med et lag mascarponecreme.
Stil i køleskabet i 3-4 timer. Eller til dagen efter. Anret med sigtet kakao over.

Syltede kirsebær

75 g. sukker
1½ dl. vand, 1 dl. rød dessertvin, 2 spsk. citronsaft
1 st. kanel, 2 stjerneanis, Ca. 200 g. kirsebær

Kog lagen op og hæld det over de frosne kirsebær. Lad det trække så længe som muligt på køl. Servere bærrerne over tiramisuen og kog evt. lagen ind med lidt mere sukker til sirup.

Krystalliseret hvidchokolade

100 g. hvidchokolade
100 g. vand
100 g. sukker

Vand og sukker koges op til ca. 136 grader, hæld det over chokoladen og rør kraftigt rundt indtil det begynder at krystallisere og køl det af inden servering.