

Langtidsstegt svinebryst

0,8 kg svinebryst uden svær
1 dl æblemost, 1 dl øl
½ spsk. enebær, 5 stk. laurbærblade
0,5 tsk. friskkværnet peber, 1 spsk. groft salt

Rids fedtlaget let og læg svinebrystet i et fad med både most og øl ved. Krydr med salt og krydderierne, og steg ved 140 grader i 2-2,5 time.

Æble/peberrodssauce

1 rødløg, 3 stk. æble.
2 dl. fløde, 2 dl. hønsefond
1 spsk. høvlet peberrod.
Citronsaft, persille, salt og peber

Skræl rødløg og æbler og skær dem i tern. Svits dem i lidt olie i en gryde i 2 min. Hæld fløde og hønsefond i gryden og lad det lige koge op. Smag til med friskrevet peberrod, citronsaft samt salt og peber. Drys lidt friskhakket persille over retten lige før servering.

Gulerodspuré

150 g gulerødder
1 fed hvidløg, 1 stk. skalotteløg
½ spsk. olivenolie
1stk. laurbærblad, lidt stødt spidskommen

Skær gulerødder, løg og hvidløg i små stykker.

Kog det hele i vand med et laurbærblad. Når det er kogt mørt, hældes vandet fra, men gem lidt.

Blend det hele med olivenolien, imens det er knaldvarmt. Smag puréen til med salt, spidskommen, evt. lidt mere vand og peber.

Pommes Anna

4stk. kartofler
200 g smør
3 fed hvidløg, 1 stort løg
1 smule salt, 1 smule peber

Skræl og skær kartoflerne i tynde skiver på mandolinjern. Læg bagepapir i en aflang brødform. Smelt smørret i en lille gryde.

Skræl og riv hvidløget + løget og bland det sammen med det smeltede smør. Hæld 1 spsk. af det smeltede smør i bunden af formen.

Læg kartoffelskiver jævnt i formen - helt ud til kanten. Krydr med salt og peber. Hæld 1 spsk. smør over. Fortsæt med at lægge kartofler og smeltet smør lagvist. Formen skal ikke fyldes helt op - lad der være et par cm til kanten.

Sættes i ovnen i cirka 1½ time. Læg stanniol over, hvis toppen bliver for brun. Prik med en kniv i kartoflerne for at mærke om de er møre, hvis ikke skal de have et par minutter mere.

Når kartoflerne er færdige, skal det køle af inden de sættes i køleskabet.

Hollandaise

4 æggeblommer
4 dl. hvidvin, 1 dl. eddike
2 skalotteløg, 1 laurbærblad
100 g. smør, 2 spsk. oliven olie

Kog hvidvin og eddike ned til ca. ½ -1 dl. med skalotteløg og laurbærblad. Pisk æggene i og legerer det ved svag varm (evt. vandbad). Vend afklaret smør og oliven olie i lidt ad gangen til en luftig hollandaise

Bagt torsk

4 stykker torsk på ca. 80 g.
4 skiver serano

Torsken rulles med serano op til servering og bages i ca. 10 min.

Vinaigrette

2 æg, 1 rødløg, 3 stk. grønne asparges
8 spsk. oliven olie, 2 spsk. hvidvinseddike, 1 spsk. dijon sennep, 1 spsk. akaciehonning.
Salt og peber.

Rør olie, eddike, sennep og honning godt sammen, smag med lidt salt og peber.
Kog æg i ca. 9 min, køl det ned, pil det og hak det fint. Blanchere de grønne asparges og hak dem fint.
Pil løget og skær ultra tynde ringe. Vend grønt med lidt ad væden

Rødbedecarpaccio

½ rødbede, ½ citron
Flagesalt og groftkværnet peber.

Skræl rødbeden og skær ultratynde skiver af den. Riv citronen fint på rivejernet og pres saften. Kom rødbederne derned i. Lad det marinere indtil servering, hvor der drysses med salt og peber.

Mørkt brød

15 g gær, 4 dl lunkent vand, 3 dl mørkt øl, 1 dl A-38
1 spsk. salt, 1 spsk. honning
50 g knækkede rugkerner, 250 g rugmel
600-700 g hvedemel, 1 spsk. maltsirup

Sæt de knækkede rugkerner i blød. De dækkes blot med kogende vand. Rør gæren ud i væsken (vand, øl og A-38). Tilsæt salt, honning og rugmel. Lad blandingen stå og samle sig på køkkenbordet i min. 1/2 time. Tilsæt derefter 2/3 af hvedemelet. Rør godt. Tilsæt herefter resten af hvedemelet, indtil dejen er glat og smidig. Dejen behøver ikke være fuldstændig fast, men skal slippe skålens sider.

Herefter skal dejen hæve i 1 time ved stuetemperatur.

Når dejen er hævet til dobbelt størrelse, så drys dit køkkenbord med mel og vend forsigtigt dejen ud på bordet. Del dejen i to med en dejskraber eller en skarp kniv.

Slå dejen op til to store brød. Kom brødene over på en bageplade med bagepapir og lav tre dybe ridser på skrå i brødene. Drys med mel.

Lad brødene efterhæve ½-1 time.

Brødet bages 35-40 min ved 220 grader. Hvis brødet bliver meget mørkt ovenpå, så skru lidt ned for temperaturen undervejs, men det er vigtigt, at lade brødet bage længe nok.