

25-11-21

## **Consomme Danoise (klaret suppe med boller)**

### **Bagte boller**

#### Ingredienser

**1 dl vand, 50 g smør, 50 g mel, lidt salt og evt. sukker, 1 knsp. Muskat, ca. 1 dl sammenpisket æg**

1. Smørret smeltes, tilsættes vand og salt og koges op.
2. Melet tilsættes under omrøring med en træske, til dejen samles og slipper gryden.
3. Gryden tages af ilden, og æggene trækkes i lidt ad gangen.
4. Krydres evt. med sukker og muskat.
5. Dejen formes til små boller med en teske og sættes på kogende vand med salt.
6. Bollerne trækker på kogepunktet et par minutter.
7. Tages op og kommes i lidt koldt vand med salt.

### **Kødboller**

#### Ingredienser

**100 g kalvekød, svinekød eller blanding, 1 æggehvide, 1 dl piskefløde, letpisket**

1. Kødet køres sejt med salt i blender, og æggehviden tilsættes.
2. Farsen stryges igennem en sigte.
3. Farsen sættes på is, og lige inden tilberedning monteres farsen med fløden.
4. Der formes små boller med teske, som pocheres i bouillon.

#### Tips

Der beregnes 15 boller pr. liter consommé.

Bollerne er bedst, hvis de pocheres umiddelbart inden anretning.

Consomméernes navn afhænger af hvilken grund suppe og hvilken garniture den serveres med. – Garniturene klargøres separat.

**2 gulerødder i små tern**

**1 porre i små tern**

### **½ selleri i små tern**

De blancheres i let saltet vand og skylles i koldt vand, bruges som garniture sammen med de 2 slags boller i den klarede suppe, hvor de kommes i den varme suppe inden servering, eller de lægges op i varm dyb tallerken og den varme suppe hældes over.

### **1 l. hønsekødssuppe**

**3 æggehvider, 150 gr hakket kyllingkød, 1 gulerod, ¼ selleri, ½ porre** det blendes og bruges til at klare suppen med.

Clarifikation: den hakkede masse røres ud i den kolde suppe og det koges "meget langsomt op" når massen har samlet sig til en hel masse i toppen af suppen, sigtes den klare suppe over i en anden gryde.

### **Kartoffelbrød:**

**350 gr kogte kartofler, 20 gr gær 3 dl vand 3 dl kærnemælk, 2 tsk salt, ¼ tsk honning**

**200 gr fuldkornshvedemel, 200 gr. Durummel, 350 gr. Manitoba el. tipo 00 hvedemel 2 spsk. Olivenolie**

Mos de kogte kartofler med en gaffel el. lign. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt kærnemælk, salt, honning og mosedede kartofler. Rør der efter fuldkorns og durum mel i, æltes godt igennem, derefter tilsættes tipo el. manitoba melet og det æltes godt til den er sej og smidig, vend dejen i olien i skålen og lad den være tildækket 1 time. Slå derefter dejen ned og form den enten til et aflangt brød eller boller der stilles på en bageplade med bagepapir på. Og skal derefter efterhæve (gerne en time) under et fugtigt viskestykke.

Tænd ovnen på 250gr. Sæt brødet i den varme ovn og smid 1 dl. Vand ind i bunden af ovnen, efter 5 min stilles ovnen på 200 gr. Og brødet el. boller bages færdige ( boller ca. 15 min. Hel brød ca 30-40 min) til det er gyldent og hult når man banker på det.

Citron fromage:

**4 bl husblads. 3 hele pasteuriserede æg. 100 gr. Sukker. Skal af 2 øko citroner ½-1 dlcitronsaft ½ l piskefløde**

Udblød husblas i kold vand, alt imens æg og sukker piskes lyst. Kom den opblødte husblas op i en gryde og smelt dem med den væske, der hænger ved.

Hæld nu citronsaft og revet citronskal ned i den smeltede husblas under omrøring. Rør citronsaften med husblas i æggemassen. Vær grundig med piskeriset.

Pisk halvdelen af fløden til skum og vend flødeskummet i massen.

Kom fromagen i portionsglas eller i en større skål og sæt på køl i mindst 3-4 timer.

Før servering piskes den sidste ¼ liter piskefløde, og skummet kommes i en sprøjtepose med takket tylle. Pynt fromagen efter bedste kunstneriske evne. Kan også pyntes med snirkler af flydende chokolade. Evt. bær