

JAA
14/4-16

Jomfruummer suppe

125 g. hummerskaller, 1 gulerod, ½ persillerod, 1 skalotteløg
2 fed hvidløg, 3 kviste timian, 5 dl. hønsefond
5 dl. vand, 3 dl. stout øl, 1 tsk. paprika
½ tsk. cayennepeber, 6 stk. kaffebønner, 5 g. salt, 3 dl. fløde., saft af ½ citron.

Rist skallerne ved hård varme i en gryde tilsæt finthakket grøntsager, hvidløg og timian og rist med skallerne. Hældhønsefonden, vand og 2 dl. stout øl på. Kog op, skum af og kom til sidst paprika, cayenne, kaffebønner og salt på. Kog videre ved middel varme i ca. 30 min. Tag den fra varmen og lad den trække i 15 min. Sigt suppen gennem fin sigte og tilsæt fløden. Kog, til der er ca. 1 l. tilbage og smag til med citronsaft, salt, peber og resten af stout øllet. Blend suppen cremet inden servering.

Syltet Hellefisk

3 dl. eddike, 3 dl. sukker
2 stjerneanis, 2 skiver citron, 2 cm. af en rød chili i skiver.
Lidt dild og 5 peberkorn, 1 laurbærblad.
Ca. 250 g. hellefisk.

Skær fisken i 4 lige store dele. Kog eddiken op med sukker og de øvrige ingredienser og hæld den over fisken. Stil det på køl så længe som muligt og servere det kold og plukket med garnituren.

Garnituren

5 cm. agurk, 8 cherry tomater, , 1 forårsløg, ¼ mango

Alt her skæres i fine stykker og blandes med hellefisken som plukkes inden servering.

Syrnet creme

1 dl. god fed creme fraiche, ½ lime
Salt og peber.

Rør saften fra lime med creme fraiche og smag til med salt og peber.

Maltbrød

2 dl. vand, 2 dl. kærnemælk, 20 g. gær. 2 spsk. olie
En smule salt, 40 ml. malt sirup
2 dl. rug mel, hvedemel for resten. 1 dl. Fuldkorns hvedemel

Udblød gæret i lunt vand og kærnemælk. Kom olie, maltsirup i og rør det rundt.
Kom rugmel i og rør det rundt. Kom hvedemel i til dejen er blød og let. Lad det hæve i ca. 45 min.
Slå brødet op til flutes med fuldkorns hvedemel og lad det hæve yderligere 45 min. Bag det i 30 min. ved 200 grader varmluft.

Flamberet kalvecuvette i senneps/soya sauce

Ca. 600 g. kalvecuvette i afpudset tilstand

3 dl. fløde, ½ l. fond (kraftig) 1 dl. cognac, 2spsk. dijonsennep

En sjat soya, salt og peber, olie til stegning.

Kødet brunes af i olie og når alle sider har fået så hældes cognacen på og der sættes ild til det. Tag kødet fra og kog panden af med fonden, tilsæt fløden og kog det godt ind. Kom til sidste dijon, salt og lidt soya på og smag det til.

Kødet bages i ovnen ved 80 grader i ca. 1 time eller til kerne temperaturen er 56 grader.

Kartoffel tortilla

200 g kartofler, ½ løg

1 fed hvidløg, 1 spsk. olivenolie til stegning

salt og friskkværnet peber

0,75 dl mælk, 3 æg

100 g frisk stærk salami, 1 lille håndfuld bredbladet persille.

Skræl kartoflerne. Kog dem netop møre, og skær dem i store tern. Pil løget, og hak det groft. Pil og hak hvidløg fint. Tænd ovnen på 190°. Steg kartofler, løg, salami i fine tern og hvidløg gyldne i olie på en pande, som kan tåle at gå i ovnen. Krydr med salt og peber. Pisk mælk og æg sammen, og hæld det over kartoffelblandingen. Bag tortillaen i ovnen i 25-30 minutter (hvis panden ikke kan sættes i ovnen, kan du tilberede retten i et ovnfast fad). Skyl og hak persille som drysses over tortillaen.

Stegt ratatoulli

2 løg, 1 dl olivenolie

1 aubergine, 2 peberfrugter

1 stor courgette, salt

2-3 fed hvidløg, 4 store tomater

Skræl løget og hak det fint. Varm olien op i en stor pande og kom løgternene ved. Lad dem koge i olien i godt 10 minutter, men de må ikke tage farve. Aubergine, courgette og peberfrugt skylles og skæres i grove tern og hældes op til løgene. Drys salt henover og lad det koge i 40 minutter. Rør forsigtigt i det med jævne mellemrum. Tomaterne flås og skæres i grove tern, som kommes i grøntsagsblandingen. Pres hvidløget ud over og lad det koge i yderligere et par minutter. Inden servering hældes det overflødige olie fra

Bagt serano med havtorn sirup

6 skiver serano

1 dl. havtornsaft, 20 g. sukker

Saften og sukkæret koges til sirup og pensles på seranoen som bages sprød. Knus den over retten