

Risotto & bagt græskar samt spidskål med bacon Kanin i dijonsennep & sesam/grahams brød

Risotto

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
Salt 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. og høvl med parmesan over retten, drys med salt og peber lige inden servering.

Bagt græskar

1 tsk. finthakket rød chili, olivenolie
25 g græskarkerner, 3 kviste timian
1/2 kg græskareller hokkaido
saft af ½ citron, salt og peber, 1 bdt. rucola
1½ spsk. finthakket skalotteløg, 1 fed hvidløg

Halver græskarret og skrab kernerne ud med en ske. Skær græskarkødet i både eller grove stykker. Pluk bladene af timiankvistene og rør en marinade af finthakket hvidløg, timian, chili, citronsaft, olivenolie, salt og lidt peber.

Kom græskarstykkerne i et stort ovnfast fad og vend dem sammen med marinaden. Bag græskarret i ovnen ved 200 grader i ca. 25 minutter, til det er mørt.

Rist græskarkernerne på en tør, hed pande, til de begynder at poppe. Krydr med salt og kom dem over på en tallerken til afkøling. Anret det bagte græskar på et fad og vend det sammen med græskarkerner, rucola og finthakket skalotteløg

Sesam & grahambrød

1 dl sesamfrø, 1 dl hørfrø
400 g hvedemel , 400 g grahamsmel
2 dl havregryn , 50 g gær
8 dl minimælk , 1 spsk. mørkt farin , 2 tsk. salt

Luft mælken og opløs gæren heri. Kom salt, mørk farin, havregryn og frø i. Kom grahamsmel i. Tilsæt hvedemel lidt af gangen. Dejen skal være som en tyk grød. (den kan ikke æltes). Dejen hældes i to små franskbrødsforme og sættes i en kold ovn. Tænd ovnen på 185 grader. Brødet skal ikke hæve. Lad brødet bage i 50 minutter. Brødet er klar, hvis det lyder hult, når du banker på det.

Spidskål & bacon

½ spidskål, 8 skiver bacon, lidt frisk persille.
1 dl. hønsefond, 10 g. smør. Peber.

Spidskålet skræres fri fra stok og snittes groft. Bacon skæres også i grove tern og ristes på en tør pande, når det er spødt fjernes det og smørret kommes i bacon fedtet. Heri steges spidskålet og det hele vendes sammen inden servering med frisk hakket persille og lidt groftkværnet sortpeber.

Kanin

1 1/2 kg kanin, 3 skalotteløg, 2 fed hvidløg, 2 gulerødder
2 glas hvidvin, 2 dl. fond ,2 spsk. dijonsennep
3 skalotteløg, lidt mel

Partere kaninen i filet og lår
Brun stykkerne af kanin sammen med hakket skalotteløg og hvidløg, tern af gulerod. Drys lidt mel over de brunede kødstykker og tilsæt et par glas hvidvin samt 2 spsk. dijonsennep. Krydr med salt og peber. Hæld fond ved. Lad kødet stege mørt over sagte ild i en time til halvanden. Smag den til og tilsæt eventuelt mere dijonsennep. Nu må saucen ikke længere koge, for så taber sennep i smag.

Til hovedretten drikker vi.

Blåbærpocheret pære i egen suppe med vaniljecreme

Pæren i blåbær

4 stk. flottepære, ¼ st. polynesiske vanilje
6 dl. blåbær (½ frosen/ ½ friske), 4 dl. usødet æblemost
1 kvist rosmarin, 1 laurbær blad.

Skrab kornene ud af vaniljestangen og skyl rosmarinen, kom det i en gryde med æblemosten og blåbærrene. Kog det til blåbærrene er kogt helt ud i mosten og sigt det igennem et klæde for at fjerne urenheder.

Skræl pærerne og udstik kernehuset. Skyl gryden og kom pærerne i, dæk dem med blåbærsuppen og pochere, dvs. varm op uden at koge indtil pærerne lige netop er møre.
Lad dem køle af i lagen så længe som muligt.

Fyld

8 stk. abrikoser
1 spsk. mandler, reven skal af 1 citron, reven skal af 1 appelsin.
1 spsk. pistacie kerner

Hak abrikoserne fint og nødderne groft, skyl citrusfrugterne og riv dem. Bland det hele sammen og kom denne `fars` op i pærene og anret dem i kolde dybe tallerkner.

Vaniljecreme

2 cm. vaniljestang, 3 æggeblommer
2 tsk. sukker, 1 knivspids salt.
1 dl. fløde, 1 dl. creme fraiche 38%

Pisk vaniljekornene, sukker og æggeblommen helt hvidt og luftigt.
Pisk fløden og vend det sammen med creme fraiche i æggeblommeblandingen..

Anret

1 spsk. mandler, 1 spsk. pistacie, 1 spsk. valnødder
Mynte og hvid chokolade til pynt. 1 tsk lakridspulver

Riv de forskellige nødder og den hvide chokolade samt lakridspulver henover pærerne.
Kom ca. 1 dl. kold blåbærsuppe i hver tallerken med lidt vaniljecreme i og mynte som pynt.

Til desserten drikker vi.