



gastronomisk teambuilding for

UP 93

lørdag den 10. november 2001

køkkenchef: Thomas Stig

MENU

Koldhævet brød

Artiskoksuppe med friske hasselnødder

Grillet jomfruhummer med fennikel

Skindstegt torsk med jordskokpure

Glaseret andebryst med appelsin og kanel

Langtidsstegte rodfrugter

Rillettes af dyrebov

Rødbedetatar med rygeostfløde

Aspargeskartofler en papilotte

Plea saj - cambodiansk bøfsalat

Æblegalette

Valrhona chokoladekage



Koldhævet brød

4 stk.

- 1 liter vand
- ½ pakke gær
- 2 spsk. salt
- ca. 1,6 kg mel

Ælt ingredienserne sammen til en ikke for fast dej, der dog slipper rørekedlen. Lad dejen hæve køligt ca 12-16 timer.

Rul dejen ud i fire eller to rektangulære plader. Form fire almindelige eller to store brød.

Lad dem efterhæve til ca. dobbelt størrelse. Pensl. Rids evt. brødene med en meget skarp kniv.

Bag ca. 40 min ved 225°, til brødene er smukt gyldenbrune og de lyder hult, når man banker dem på undersiden.

Variant nr. 1: lav dejen kl. 7 morgen. Slå brødene op over middag, og sæt dem i køleskabet natten over. Bag kl 7 næste morgen. Brødet er færdigt før kl. 8 og hele køkkenet + omegn dufter skønt!

Variant nr. 2: lav boller af dejen i stedet for og bag dem næste morgen kl. 7. Kl. 07.20 er der frisk morgenbrød!

Variant nr 3: mandagsbrød: kom den rå, uhævede dej i køleskabet om fredagen (max 3 grader), slå brødene op mandag morgen, lad dem hæve et lunt sted i formentlig 2-3 timer og bag.

Variant nr 4: mandagsbrød: kom den rå, uhævede dej i forme om fredagen, stil i køleskabet og bag dem mandag morgen kl. 7.

Artiskoksuppe med friske hasselnødder

(4-6 personer)

- 1 spsk. ekstra jomfru olivenolie + lidt til garnering
- 1 spsk. hakket hvidløg
- 1 løg i tynde skiver
- 1 spsk. m. top med hakket spegeskinke (efter smag)
- 6 store artiskokbunde, hakkede
- 6 dl hønsebouillon
- 3½ dl dag gammelt brød skåret i tern
- 2 spsk. frisk, hakket basilikum
- ½ dl fintrevet parmasan-ost + lidt til garnering

Sæt en gryde over på middelvarme og hæld olien på, når gryden er godt varm.

Kom hvidløg, løg og skinke i gryden – rør godt mellem hver ingrediens – og steg dette indtil løgene er klare. De må ikke have taget farve.

Tilsæt så artiskokker og steg videre i et par minutter. Herefter hældes hønsebouillon ved og suppen småkoger indtil artiskokkerne er møre. Kom så brødternene i og kog yderligere i 2 min.

Tilsæt basilikum og parmasan-ost og blend herefter suppen til den er helt glat.

Suppen kan serveres kold eller varm, drysset med parmasan og evt. lidt olivenolie på toppen.

Tip:

Server fx suppen med friske lethakkede hasselnødder. Rist dem lidt på en tør pande til de har taget lidt farve.

Gratinerede jomfruhummere med fennikel

Til 4 pers.:

6 store jomfruhummere
1 fed knust hvidløg
½ finthakket skalotteløg
½ bundt dild
1 spsk. olivenolie

1 stor fennikel
½ finthakket skalotteløg
1 spsk. sherryeddike
½ spsk. olivenolie
½ bundt kørvel

Salt, peber, rørsukker og evt. lidt æbleeddike
Godt brød

Jomfruhummerne flækkes på langs og tarmen fjernes. Hvidløg, skalotteløg, olivenolie, salt, peber og hakket dild blandes sammen og lægges ovenpå jomfruhummerkødet. Jomfruhummerne gratineres i en varm ovn i ca. 4-5 minutter eller indtil kødet løsner sig fra skallerne.

Fennikel skæres meget tyndt og marineres i olivenolie, sherryeddike, skalotteløg og salt. Umiddelbart inden servering vendes fintskåret kørvel i.

Serveres med brød og fyldig hvidvin...

Rillettes af dyrebov

Til 12 personer:

1 dyrebov, saltet i 1 døgn
100 g selleri
1 pastinak
1 persillerod
5 fed hvidløg
3 skalotteløg
2 kviste timian
2 kviste rosmarin
2 l fond høns / vildt fond
1 guldøl
10 stk. peberkorn
5 stk. enebær

Til serveringen:

200 g svampe
2 rødløg
½ bundt hakket, bredbladet persille

Dyreboven hugges ud i mindre stykker og lægges i en bradepande sammen med urterne, på nær hvidløg og krydderurterne. Brunes i ovnen ved 200° i ca. ½ time, til den er gylden. Hældes i en gryde sammen med hvidløg, krydderurter, persillestilke, peberkorn, enebær, laurbærblade, fond og øl. Koges op og skummes, tilsættes salt og koges i ca. 1½-2 timer til alt er mørt og falder fra benene.

Kødet tages op og plukkes fra benene. Fonden sigtes og reduceres til en kraftig sky.

Anretningen:

Svampene ordnes og rødløgene skæres i tern. Løgene steges klare i andefedt og svampene steges heri og lidt portvin tilsættes.

Svampeblandingen hældes sammen med det lune kød, som smages til med salt og peber evt. mere hvidløg og måske lidt rørsukker.

Massen spædes med skyen til en lind, men ikke flydende masse. Til sidst vendes den hakkede persille i massen og det hele hældes i portionsforme og afkøles.

Portionsformene vendes ud på et fad og serveres fx med rødbedetatar.
(Man kan også hælde rilletten i en terrin og 'kugle' den op med varme skeer).

Skindstegt torsk med jordskokpure

Til 4 personer:

4 stk. torsk à 100 g
olivenolie
salt og peber

Jordskokpure:

500 g jordskokker
150 g smør
2 dl piskefløde
salt og peber
saft af en citron
1 håndfuld mel

Jordskokpureen:

Jordskokkerne skrælles. En stor gryde vand sættes over, koges op og lige før vandet koger, piskes melet i. Jordskokker tilsættes sammen med citronsaften, og koges møre i ca. 30-35 min. Efter tages de op og damper af i et dørslag. Når de er let afkølede, presses de fri for vand.

Fløden reduceres til halvdelen og smørret brunes let. Jordskokker, fløde og brunet smør blendes til homogen masse og der smages til med salt, peber og citronsaft.

Fisken:

Skindet ridses let med en skarp kniv.

På en varm pande hældes lidt olie og fisken lægges på skindsiden og steger til den er næsten færdig. Husk og krydre! Vendes, steges i sidste øjeblik og krydres.

Anretningen:

På et fad lægges et 'æg' af jordskokpure og fisken lægges ovenpå.



Rødbedetartar med rygeostfløde

8-10 personer, antipasti:

400 g rødbeder.
1 madæble, ca. 100 g
1 lille rødløg
Ca. 2 spsk. grov dijonsennep
Ca. 2 spsk. reven peberrod
Olivenolie
MEYERS æble –eller kirsebæreddike
200 g rygeost, 5%
1 dl. letmælk
½ bundt kørvel
Rørsukker, salt og peber

Pak rødbederne i alufolie og bag dem alt efter størrelse 4-5 kvarter i en 200° varm ovn, til de er al dente.

Skær æblekødet fri for kernehuset. Hak eller skær rødbeder, æbler og løg i så fine tern som muligt. Riv et par spsk. peberrod. Bland grøntsagerne/frugterne sammen og smag til med de nævnte ingredienser.

Rødbedetartaren skal være delikat syrlig, sød og varm p.g.a. peberrod, sort peber og sennep . Hold igen med olien, da rygeostefløden står for "fedmen" (Bland rygeost med mælk og kørvel, og krydr med salt og peber).

Fordel rødbedetartaren i et tyndt lag, på flere tallerkener eller på et stort fad. Garner med rygeost og kørvelkviste.

Glaseret andebryst i appelsin og kardemomme

Til 4 personer:

2 stk. andebryster med ridset skind

Saucen:

4 spsk. rørsukker

5 stk. knuste kardemommekapsler

½ dl kirsebæreddike

½ l brun fond (and, vildt eller gris)

2 appelsiner

1 citron

1 dl rødvin

Andebrysterne brunes på en pande, til skindet er sprødt - husk at krydre med salt og peber!

Citrusfrugterne vaskes og skrællen tages af med et juliennejern.

Rørsukkeret brunes til en lys karamel og den knuste kardemomme og citrusskallerne tilsættes.

Afkoges med eddiken og rødvinen. Massen koges ind til en let sirup og de brunede andebryster vendes heri.

Fonden tilsættes og saucen koges ind og jævnes evt. med beurre manié. Der smages til med salt og peber og evt. mere rørsukker.

Andebrysterne steges i ca. 15-20 min. og trækker i ca. 10 min.

Anretningen:

Andebrystet skæres i tynde skiver og lægges på den valgte garniture, lidt sauce hældes på og resten af saucen serveres a part.

Tip:

Har man lyst til at få 'flæskesvær' af andeskindet, skæres det af, efter at det er stegt i ovnen og steges forsigtigt i sit eget fedt, til det er sprødt. Lægges på køkkenrulle og krydres med salt og drysses ud over anretningen ved serveringen.

Langtidstegte rodfrugter

Til 5 personer:

2 stk. persillerod
2 stk. pastinakker
½ knoldselleri
Olivenolie
Salt og peber
Timianblade
75 g fint snittet savoykål

Persillerødder, pastinakker og selleri skrælles. De skæres i splitter eller stave. En gryde med koldt vand og rigeligt salt sættes over. Når vandet koger, kommer rodfrugterne heri, men hver for sig. Tages op og afkøles i koldt vand. Afdryppes og tørres i et klæde.

På en pande hældes lidt olie og rodfrugterne lægges på og de steges ved svag varme til de er gyldne og sprøde. Krydres med salt, peber og timianblade. Kålen tilsættes og der steges ved hård varme et øjeblik.

Serveres straks.



Aspargeskartofler en papillote

Til 4 personer:

4 stykker bagepapir 30 x 30 cm

½ kg asparges kartofler med skræl vasket godt

4 kviste timian

lidt rosmarinnåle

2 fed hvidløg finthakket

4 spsk. god olivenolie til hver pakke

havsalt

peber fra kværn

Læg de 4 stykker bagepapir på bordet.

Vend kartoflerne sammen med olivenolie rosmarinnåle, hvidløg og timiankviste. Krydr med salt og peber.

Fordel kartoflerne på de fire stykker bagepapir. Bagepapiret foldes henover, så det bliver en firkant. Kanten lukkes ved at bukke kanten indover hinanden og til sidst vippes enden under papiret, så det er lukket.

Bages i ovnen ca. 50 min ved 180°.

Kartoflerne serveres 1 pakke per.person - gæsterne skal selv åbne deres pakker, så de kan nyde duften af krydderurterne!



Plea saj – lun bøfsalat fra Cambodia

Til 2 personer:

1 mør bøf på 200 g
salatblade nok til at dække en stor tallerken
2 skefulde fish sauce
2 skefulde limesaft
1 teskefuld rørsukker
et finthakket skalotteløg
1-2 finthakkede chilifrugter
1 lille håndfuld mynteblade, evt. rucola
salt, peber og rørsukker

Grill bøffen 2-3 minutter på en varm grillpande, den må gerne være temmelig rød.

Bred salatbladene ud på en stor tallerken eller et fad og rør fish sauce, limesaft, sukker, løg og chili sammen til en marinade. Tilsæt evt. overskydende saft fra bøffen.

Skær bøffen i tynde skiver oppefra og ned, vend stykkerne i marinaden og kom det hele over salaten.

Drys med mynteblade og servér.

Æblegalette

Til 10 personer:

200 g butterdej
125 g frisk flødeost kirks
100 g rørsukker
1 stk. æg
1 ¼ dl piskefløde
korn af en stang vanille
1 kvist rosmarin plukket i nåle
2-4 æbler Gråstenæbler eller Ingrid Marie
2 spsk. abrikosmarmelade

Butterdejen rulles ud til 2 mm tykkelse og en form på 22 cm beklædes med dejen, der skal hænge lidt ud over.

Flødeosten, rørsukker, æg , piskefløden og vanillen piskes sammen til en glat masse.
Hældes i formen.

Æblerne med skræl skæres i tynde både og lægges oven på ostemassen i et cirkelmønster.
Der drysses med 2 spskf. sukker og rosmarinnålene drysses over.

Kagen bages i oven ved 200 grader i ca. ½ time til kagen er gennembagt.

Kagen tages ud og abrikosmarmeladen smøres på kagen sættes i oven i ca. 5 min til den er smeltet og kagen glinser.

Serveres med flødeskum.



Valrhona chokoladetærte

75 g mandler
150 g sukker
150 g smør
150 g chokolade med højt kakaoindhold
evt. 1 spsk. cognac
3 æg

Overtræk:
100 g chokolade med højt kakaoindhold
10 g smør

Smut mandlerne og hak dem til fint mandelmel i en blender eller foodprocessor. Bland de hakkede mandler med sukker i en skål.

Smelt smør og chokolade over vandbad og afkøl lidt.

Rør chokolade sammen med sukker, mandler og evt. cognac. Pisk æggene i ét efter ét. Hæld dejen i en smurt springform, ca. 22 cm i diameter og stil den i ovnen i 30-45 min. ved 175° på næstnederste ovnribbe.

Afkøl kagen og anbring den på serveringsfadet.

Smelt chokolade og smør over vandbad og smør blandingen på kagen med en bred kniv, som er dyppet i varmt vand.