

Madlavning 3-03-2011

Tournedos af oksemørbrad
Bagte kartofler, hvidløgssmør
Broget vintersalat, dressing, flûte
Citronfromage

Tournedos af oksemørbrad

Bøfferne skæres i 3-4 cm tykke skiver af afpudset oksemørbrad. Bøfferne ombindes, evt. med bomuldssnor, med tynde skiver af mager bacon eller seranoskinke.

Rapsolie eller smør til stegning
Friskkværnet salt og peber

Den lodrette side af bøfferne brunes ved relativ høj varme i lidt fedtstof.
Bøfferne steges derefter i få minutter på hver af de 2 vandrette sider, alt efter hvor rødt kødet ønskes.
Ca. 2-5 minutter.

Bagte Bintje kartofler

Antal kartofler skrubbes rene
Og pakkes i stanniol, sorter efter størrelse.
Læg kartoflerne i bradepander og bag dem i ovnen.
200 grader i ca. 1-1½ time til kartoflerne er møre.

Broget vintersalat

1 spidskål, meget fintsnittet eller 2 iceberg
1 bakke babysalatblade
2 røde peberfrugter
1 squash, minitern
1 melon, terninger
4-5 gulerødder, små tern
1 fennikel, mm tynde strimler
2 rødløg, finthakket
1 bakke blåbær
Grønsagerne lægges lagvis på fade. De sarte ting lægges øverst. Med hænderne løftes salaten sammen og herefter pyntes salaten af med de sarte grønsager etc.

Dressing

1½ liter creme fraiche
3 rødløg minitern
Persille, finthakket
Citronsaft, salt, peber, rødvinseddike, rørsukker

Rør creme fraichen med citron, salt, peber, rødvinseddike og lidt rørsukker. Smag dressingen til og kom rødløg i dressingens.
Smag dressingens til igen.
Hæld dressingens i skåle.

Flûte

1 liter vand
½ pk. Gær ø
20 g salt
1 dl olie
150 g rugmel
1000 g hvedemel Aurion

Juster dejen med mere vand eller mel. Ælt dejen grundigt, så den danner lange tråde. Dejen skal være fugtig. Dejen skal hæve under plastpose i mindst ½-1 time eller til dobbelt størrelse.

Form flute af dejen og sæt dem på plader. Rids dejen på skrå.

Lad dejen hæve igen til dobbelt størrelse.

Bag flutene ved 200-220 grader i ca. 20 minutter eller til brødene er bagte og lyder hule, når de bankes under bunden.

Dejen kan tilsættes valnødder, krydderurter, græskarkerner etc.

Hvidløgssmør

Smør, finthakket hvidløg, lidt citronsaft, salt, kværnet rosa peber. Det hele blandes sammen, formes til ruller med hjælp af stanniol. Afkøl smørret og skær det i skiver ved servering.

Citronfromage

225 g rørsukker
2 dl vand

9 pasteuriserede æg = 4 ½ dl

1 liter piskefløde
2 dl citronsaft
30 g husblads

Vand og rørsukker koges i en gryde til en tynd sirup. Husbladsen lægges i blød i koldt vand.

Æggene hældes i en stor røreskål.
Under kraftig piskning med håndmixer, hældes siruppen i en tynd stråle i æggene.
Æggene piskes nu til luftig æggesnaps.

Den udblødte husblads knuges fri for vand og smeltes ved svag varme i en lille gryde.

Tag gryden fra varmen og tilsæt citronsaften til den smeltede husblads.

Tilsæt smeltet husblads og citronsaft i æggesnapsen.

Bland æggemassen grundigt sammen.

Flødeskummet tilsættes og fromagen hældes i skåle. Sæt fromagen til afkøling.

Fromagen kan pyntes med flødeskum, chokolade, frugt etc.