

Madlavning 24-02-2011

Grillet dyreryg

Røggrillet dyremørbrad

Røggrillet vildtrullesteg

Vildtbouillon

Ragout med dyrekød og jordkokker

Dyrekølle, bov stegt med friske figner

Pærer og brombær

Pastinakpuré

Broccolisalat

Kartofler i fad med bouillon

Hasselbagte kartofler

Fennikelsalat med rødbeder

Nøddekage med pærer

Vildt på Weberg Grill

Grillet dyreryg

1 dyrefilet, afpudset, 600-800 g

Rapsolie koldpresset

2 spsk. Hele enebær

1 tsk. Hel sort peber

Rosa stensalt fra Himalayabjergene

Den afpudsede dyrefilet gnides eller pensles med olie.

Enebær og peber knuses groft sammen med rosa stensalt. Dyrefileten gnides med krydderblanding.

Læg dyrefileten på indirekte stegning på grillen.

Sæt det trådløse stegetermometer i kødet og indstil termometeret til 63-65 grader alt efter hvor rosa kødet ønskes. Dyrefileten vendes efter ca. 15-20 minutters stegning.

Røggrillet dyremørbrad

1-2 dyremørbrad

Rapsolie koldpresset

Lidt revet citronskal Ø.

Groftkværnet pebermix

Kværnet rosa stensalt fra Himalayabjergene

Mørbradene afpudsес og gnides med olie.

Drys med citronskal, lidt pebermix og salt.

Når grille er klargjort, sættes en lille foliebakke med bøgesmuld direkte på de varme briketter.

Læg låget på og når bøgesmullet røger, lægges mørbradene på indirekte stegning.

Mørbradene skal kun have få minutter på grillen.

Vend mørbradene så de bliver grillet på begge sider.

De må gerne være rosastegte.

Røggrillet vildtrullesteg

1 fladt stykke kød eller tildannet stykke.

Hakket rødløg, rosmarin

Paprika, Himalayasalt, rosa peber,

Tranebær, hakkede valnødder, citronskal, husblads

Kødet drysses med de forskellige ingredienser.

Husbladsblade lægges i blød i koldt vand.

Læg de udblødte husbladsblade ovenpå kødet og krydderierne. Rul kødet stramt som en rullepølse.

Vikkel bomuldsnor om kødet.

Kødet drysses med salt, peber og paprika på ydersiden.

Læg 2 foliebakker med bøgesmuld på briketterne.

Læg låget på grillen. Når bøgesmullet røger, lægges kødet på indirekte stegning med stegespid, til centrumstemperatur på 68-70 grader.

Vend kødet når halvdelen af tiden ca. er gået.

Køl rullestegen helt af i køleskabet under let pres.

Skær kødet som pålæg.

Vildtbouillon

Ben og afpuds fra kødet etc.

Porretop, lidt selleri, løg, gulerod etc.

Lidt persille, timian, rosmarin etc. Salt og peber

Brun ben, kød og afpuds i lidt olie eller i ovnen.

Hæld det derefter i en gryde.

Tilsæt vand og kog op og tag skummet væk fra gryden.

Tilsæt urter, krydderurter, salt og peber.

Kog bouillonene gerne i flere timer og si den før brug.

Ragout med dyrekød og jordkokker

2 kg dyrekød fra bov etc. I terninger

3 løg hakket

1 lille dåse tomatpure

2 porrer, 1 cm skiver

2 røde peberfrugter, små terninger

1 kg jordkokker, skrællede, tern

400-500 g champignon, skiver

Olie eller smør til stegning

Salt, 2 spsk. Knuste madagaskarpeber

Vildtbouillon og rødvin

Evt. lidt fløde, lidt dijonsennep

Brun kød og løg i fedtstof i en stor gryde, ad flere omgange.

Sammel kødet i gryden og tilsæt porrer, jordkokker, champignon og tomatpure.

Hæld bouillon og rødvin i gryden sammen med salt, peber. Kødet mørnes og småkoger under låg i ca. 45-60 minutter.

Mærk til kødet undervejs, når kødet er mørt

tilsættes dijonsennep, peberfrugt og evt. lidt fløde.

Måske skal retten jævnes med lidt maizena udrørt i vand. Smag retten til.

Dyrekølle, bov stegt med friske figner

Marinade

1-1½ kg kølle fra vildt
1 gulerod, lidt selleri
1-2 løg, 1 tsk. Sort hel peber, 3 nelliker, 10 hele enebær, 3 laurbærblade knuste, 2 kviste rosmarin, 1 spsk. Salt, 2½ dl æblecidereddike, 1 liter vand, 2 spsk. Olie.

Grønsagerne svitses i lidt olie i en gryde. Tilsæt resten af marinaden og kog marinaden i ca. 20 minutter.

Afkøl marinaden og kom køllen i et dybt fad og hæld marinaden over kødet. Dæk kødet til og marinér køllen i ca. 2-3 dage i køleskabet.

Vend køllen 2 gange pr. dag. Kølle + marinade kan også kommes i en kraftig plastpose, der lukkes og lægges i et fad.

Tør køllen fri for marinade. Læg køllen i en bradepande og pensel den med olie.

Brun køllen ved 250 grader i ca. 15 minutter. Si marinaden og kom halvdelen over køllen. Steg videre ved 200 grader og efter 20 minutter ca. tilsættes mere marinade. Stegen må ikke koge tør. Pak evt. kødet lidt ind i stanniol under stegningen.

2 tsk. Groftkværnet himalayasalt
1 spsk. Rosa peberkorn, 1 dl ribsgele

Smør ribsgele på stegen og drys med himalayasalt og rosa peberkorn. Steg videre og dryp sky over stegen jævnlige.

15-20 friske figner
5 dl creme fraiche

Bland eller pisk skyen, ved stegen, med creme fraichen. Arranger skyen og fignerne ved stegen.

Steg videre til stegen og fignerne er møre. Tag forsigtigt fignerne fra stegen. Skyen jævnes evt. med lidt maizena udrørt i vand. Smag til og brug evt. lidt madkulør.

Kødet skæres i skiver og arangeres på et stort fad med fignerne og skyen dryppet over kødet. Resten af skyen serveres som sovs.

Pærer og brombær

8 faste pærer
6 dl vand, lidt rødvin
2½ dl muscovadosukker
3 dl brombær
1-2 stjerneanis
2 hele nelliker
Lidt citronskal

Lagen koges i ca. 10 minutter.

Skræl pærerne, men lad stilken sidde på. Kog pærerne for jævn varme og vend dem undervejs.

Der skal være bid i pærerne og endelig ikke kogt for bløde.

Hele eller halverede pærer serveres som tilbehør til vildt.

Pastinakpurè

8 pastinakker, skrællede, små tern
Salt, peber, revet muskatnød
Lidt fløde

Kog pastinakkerne møre i ca. 20 minutter.

Blend pastinakkerne med lidt af kogevandet.

Pastinakpuréen skal være rimelig fast.

Kom puréen i en gryde sammen med salt, peber, revet muskatnød og lidt fløde.

Kog det hele grundigt igennem og smag til. Serveres i en skål eller formes som aflange kugler der serveres som tilbehør til vildt.

Broccolisalat

2 broccolihoveder, minibuketter
¼ selleri, små tern
4 røde æbler, små tern
Grønne druer
1 pose valnødder, 100 g ca.
1 pakke bacon i skiver Ø, små tern
5 dl creme fraiche
2 spsk. rødvinseddike, lidt rørsukker, salt, peber.
½ tsk. Røget paprika.

Dressingens blandes sammen og smages til.

Rist bacon på en pande til det er sprødt.

Kom de andre ingredienser i salaten.

Gem lidt valnødder, bacon og druer til pynt.

Hæld salaten i skåle eller på fade og pynt med druer og ristet bacon.

Kartofler i fad med bouillon

4 kg Bintje kartofler
50 g smør
1½ liter bouillon, grønsags eller høns
Salt, peber
Tørrede krydderurter eller friske

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.
Ildfaste fæde smøres med smør/olie.
Kom kartoflerne i fadene.

Drys med salt og peber.
Drys med friske eller tørrede krydderurter.
Hæld bouillon over kartoflerne.
Sæt fadene i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time.

Hasselbagte kartofler

Kartofler
olie
Paprika, salt, peber
Kartofler af Bintje skrælles og skæres i skiver, men ikke helt igennem kartoflen.

Sæt kartoflerne på plader med bagepapir på.
Pensel kartoflerne med olie og drys med paprika, salt og peber.
Kartoflerne bages ved 200 grader i en lille time eller til de er møre.

Fennikelsalat med rødbeder

2 fennikel, små tern
1 iceberg, snittet i tern
4-5 dl hakkede syltede rødbeder
3 rødløg, små tern
1 karse, 1 bdt. Purløg

Det hele blandes sammen i skåle

Dressing

1 dl olie
½ dl citronsaft
2½ dl saft fra rødbederne
Salt, peber
2 tsk. Krydderurtemix

Dressing blandes sammen og smages til.
Server dressing ved siden af salaten.

Nøddekage med pærer

300 g hasselnødder
10 æggehvinder
10 æggeblommer
300 g rørsukker
1 dl rasp
½ tsk. Bagepulver
En smule salt
2 -3 pærer, små tern
Lidt revet citronskal

Nødderne males fint.
Æggehvinderne piskes stive med saltet.
Pisk sukkeret i lidt efter lidt.
Pisk til sukkeret er opløst.

Bland æggeblommerne lidt efter lidt i æggehvinderne.
Bland nødderne med rasp og bagepulver.
Bland nødderne i dejen og derefter pærerne.

Kom dejen i et aflangt fad, ca. 20 x 30 cm, der er smurt med fedtstof.
Bag kagen ved 150-160 grader i ca. 50 minutter.
Afkøl kagen.

Cremen

2½ dl fløde
100 g hakket chokolade
Lidt pulverkaffe
1 tsk. Vanillesukker
1 spsk. Flormelis

Pisk fløden til skum.
Opløs lidt pulverkaffe i varm vand.
Bland det hele i cremen og smag til.

Cremen smøres på den kolde kage.
Drys evt. med blåbær eller hindbær oven på cremen.