

Madlavning 12-01-2012

**Mørbrad med citronrub, sauce.
Stablede rødder, sprøde kartoffeltern.
Tiramisu oranges, kaffe.**

Mørbrad med citronrub

2 stk. svinemørbrad trimmedede

Fyld:

2 løg i tern
2 skiver bacon, minitern
2 tsk. Friskhakket rosmarin
2 tsk. citronsaft
Salt, peber

Løgene svitses i lidt olie sammen med små bacontern. Når løgblandingen er mør, tilsættes krydderurter, citronsaft, salt og peber. Smag til og køl blandingen ned.

Lav små lommer i mørbradene og fordel fyldet.

Citronrub:

1 citron, skallen fintrevet
2 tsk. rosa peberkorn, knuste
2-3 fed hvidløg, revet
2 laurbærblade, finthakkede
2 stilke frisk rosmarin, nålene hakkes groft.
2 tsk. salt
2 tsk. paprika
½ dl rapsolie koldpresset
Det hele blandes sammen.

Mørbradene gnides med citronrub og forsteges på pande ved jævn varme til de er gyldne.

Mørbradene steges færdige i ovn 160 grader ca. 20 min. eller på pande ved svag varme.

Stablede rødder

4 pastinakker
6 gulerødder
4 persillerødder

Rødderne skrælles og skæres i lange tynde bjælker.

Blancher rødderne i kogende vand, tilsat lidt salt, i ca. 5 min.

Køl rødderne lidt af.

Marinade:

1 dl rapsolie
1 spsk. Citronsaft
2 spsk. Akaciehonning
2 tsk. krydderurtemix
Salt, peber
--
8 baconskiver

Rødderne blandes med marinaden.

Lav 8 brændestabler og vikkel en skive bacon omkring hver stabel.

Læg stablerne på plade med bagepapir eller i fade.

Stablerne bages ved 160-180 grader i ca. 30 min.

Eller til rødderne er møre og baconen er sprød.

Sauce

2 gulerødder
1 løg,
2 laurbærblade
1 pastinak
Vand, salt, peber, olie

Grønsagerne skrælles og skæres i mindre stykker.

Svits grønsagerne i lidt olie.

Tilsæt ½ liter vand, krydderier og lad det hele småkoge til grønsagerne er meget møre.

Si grønsagerne fra og brug bouillionen sammen med kødskyen til en sauce.

Skyen jævnes, smages til, evt. kulør, mælk eller fløde.

Sprøde kartoffeltern

8 store bagekartofler
1½ dl rapsolie
1 spsk. Citronsaft
2 tsk. paprika
Salt

Kartoflerne skrælles og skæres i tern på 1½ x 1½ cm.

Kartoffelternene lægges i koldt vand, gerne 1 time.

Kartoflerne afdrypes og tørres i et viskestykke.

Kartoflerne blandes med olie, citron og paprika.

Kartoflerne fordeles på 1-2 bageplader/bradepander med bagepapir.

Drys med salt og bland rundt.

Bag kartoflerne 200-225 grader til kartoflerne er møre og let sprøde ca. 30-45 min.

Vend rundt undervejs.

Tiramisu oranges

16 stk. Lady fingers ca.

Creme:

3 æggeblommer pasteuriserede
100 g sukker
1 tsk. vanillesukker
1 appelsin skal +1 dl saft
500 g mascarpone
1 dl kaffefløde
3 dl kold stærk kaffe
½ dl orangelikør

Æggeblommer, sukker og vanille piskes lyst og skummende i ca. 5-8 min. Med håndmixer.

Mascarpone moses forsigtigt med gaffel sammen med appelsinskal, saft og kaffefløde.

De piskede æggeblommer blandes forsigtigt i mascarponen.

Kaffe og orangelikør kommes i en dyb tallerken. Dyp ladyfingers hurtigt i blandingen og læg dem i bunden af et aflangt dybt fad.

Kom halvdelen af cremen over lady fingers.

Der lægges igen et lag dyppede lady fingers.

Og derefter resten af cremen.

Bred cremen jævnt over hele fadet.

Sæt dessertkagen koldt, gerne flere timer eller til næste dag.

Ved servering drysses med sigtet kakao og revet chokolade.