

Madlavning 15-03-2012

Tærte med varmrøget laks og spinat
Krydderstegte kammuslinger
Rejeboller på spid
Crouton af flûte, tomat basilikumpesto.

Flettede koteletter i piedej, bearnaisesovs
Ovnstegte små kartofler, vintersalat
Kompot af æbler og rødløg,
Tiramisu orange, nøddekager,
Chokosnitter med lime, kanelkringler

Krydderstegte kammuslinger

12-14 kammuslinger
½ dl olie, 2 spsk. Balsamisk eddike
2 tsk. citronsaft
2 spsk. Basilikum, friskhakket
2 fed hvidløg, knust, lidt salt og peber
Bland marinaden og lad kammuslingerne
trække 1 time tildækket og koldt.
Steg kammuslingerne på en varm pande i
smør. Stegetid er meget kort, muslingerne
skal gyldne og være lige akkurat
gennemstegte. Serveres straks.

Rejeboller på spid

500 g hakket torsk/lyssej
1 æg, 1 dl fløde
500 g rejer, hakkede
¾ dl blandet hakket persille og purløg
1 tsk. salt, lidt peber
1 spsk. Kartoffelmel
Rasp, sigtet til panering
1 liter olie til stegning

Det hakkede fiskekød røres med salt og
lidt peber. Tilsæt æg og kartoffelmel.
Derefter tilsættes fløden. Til sidst blandes
rejer og krydderurter i farsen.
Farsen formes til 60 små runde boller.
Vend bollerne i rasp. Varm olien i en
gryde og steg ved 180 grader. Kom kun
det antal boller i gryden, så de flyder
meget frit omkring. Stegetid er ca. 4
min. Bollerne afdryppes på køkkenrulle
eller bagepapir. Sæt bollerne 2 og 2 på
små spid.

Tærte med varmrøget laks og spinat

200 g hvedemel
25 g rugmel
150 g smør
½ tsk. fint salt
1 æg
Lidt vand

Hvedemel, rugmel, salt og smør køres på
food processor til det ligner revet ost.
Tilsæt æg og evt. lidt koldt vand.
Kør dejen med momentfunktionen til fast
klump og juster konsistensen undervejs.
Dejen må ikke blive blød.
Læg dejen koldt 1 time, indpakket i
plastpose.

Del dejen i 3 stk. Udrul dejen tyndt og
beklæd 3 tærteforme (4 små) i bund og
side.
Formene med dejen skal stå koldt ½ time
før brugen eller fryses til senere brug.

Fyld:

500 g varmrøget laks
225 g hel spinat, frost
9 æg
9 dl creme fraiche
1½ -2tsk. salt, lidt peber

De kolde tærtebunde forbages ved 200
grader i ca. 15-20 min.
Spinaten der er knuget for væde, fordeles
i tærtebundene.
Laksen plukkes i små stykker og fordeles
over spinaten.
Æg og creme fraiche piskes sammen og
salt og peber tilsættes.
Fordel æggemassen over laksen.
Bag tærterne ved 180 grader i ca. 30-40
min. Til æggemassen er stivnet og
overfladen er gylden.

Tallerknerne anrettes med de 3 fiskeretter.

**Og garneres med babyblade, citron og
crouton med tomatbasilikumpesto.**

Flute opskrift til crouton

6 dl vand, lunken
25 g gær
1/4 dl olie
2 tsk. Salt
800 g hvidt hvedemel
200 g rugmel

Bland vand og gær i en skål. Kom resten af ingredienserne i dejen og ælt den grundigt, til der skabes lange tråde i dejen. Juster dejen med mere mel eller vand. Dejen skal være fugtig, men ikke klistret.

Lad dejen hæve under en plastpose et lunt sted. Form 4 flute af dejen, lad dem efterhæve på plader under plastpose et lunt sted. Bages ved 215 grader ca. 20-30 minutter.

Croutoner

Kolde flute af god kvalitet skæres i pålægstynde skiver.

Pensles tyndt med hvidløgsolie lavet af hvidløg, olie, citron, røget paprika, basilikum og havsalt.

Brødene lægges på plader og ristes sprøde i ovnen, vendes undervejs. 160-180 grader.

Croutoner kan også laves af flute skåret i små firkanter vendt i samme hvidløgsolie og ristet sprøde i ovnen.

Tomat basilikumpesto

1 ds flåede tomater
1 bdt. Basilikumblade
1 fed hvidløg, 1/2 dl olie
100 g pinjekerner, ristet gyldne
1/2 citron, saften. Lidt akaciehonning
salt, peber, brødkrummer uden skorpe

Rist pinjekerne i ovnen ved 150 grader i ca. 8 min. Til de er lys gyldne.

Kør det hele på food processoren og juster konsistensen med brødkrummer til smørbar konsistens. Smag til.

Ovnstegte små kartofler

1,5 kg kartofler små vaskede
1/2 dl olie
2 tsk.. Citronsaft
1 tsk. Paprika
1-2 fed.hvidløg, fintrevet
1 tsk. Tørrede krydderurter
Groft salt

Olie, citronsaft, paprika, hvidløg og krydderurter blandes sammen og hældes i en stor plastpose.

Kom kartoflerne i posen og fyld posen med luft. Klem posens åbning sammen og ryst/trommel posen, til kartoflerne er jævnt krydrede.

Fordel kartoflerne på plader /bradepander med bagepapir på.

Bages i ovnen ved 160-180 grader i ca. 45-60 minutter, til kartoflerne er gyldenbrune og møre.

Kompot af æbler og rødløg

4 røde æbler, både med skræl
4 stk. rødløg, både
2 røde peberfrugter, grove tern
1 bk. Champignon uden rod, 1/4

Marinade:

1 appelsin, saften
1/2 dl. Balsamisk eddike
1 dl. Olie,
Lidt salt
2 tsk. krydderurtemix/ timian
1/2 dl rørsukker

Marinaden blandes sammen, heri blandes æbler, rødløg, champignon og peberfrugter.

Hæld det hele i en lille bradepande og mørn det i ovnen. 160-180 grader i ca. 20 minutter.

Vend forsigtigt undervejs.

Flettede koteletter i piedej, 8-9 stk.

325 g hvedemel
140 g smør
1 tsk. salt
115 g græsk yoghurt ca.

Kom mel, salt og smør i food processoren og kør til konsistens som revet ost. Kom yoghurten i og kør til fast dej. Dejen må ikke køre blød.

Koteletterne

8-9 fadkoteletter
1 dl olie
2 spsk. Citronsaft
1 tsk. gurkemeje
4 fed hvidløg, knust
1 lille tsk. koriander
1 tsk. salt, lidt peber

Der skæres 2 lange ridser i koteletterne. Flet eller vrid koteletterne så de bliver snoede, lidt klejneagtige.

Bland marinaden og mariner koteletterne heri i ca. 30 min.

Koteletterne steges på en varm pande i få minutter på begge sider. Koteletterne køles lidt ned.

FylDET

150 g løg, små tern
150 g gulerod, små tern
150 g jordkokker, små tern
100 g champignon, små tern
3 fed hvidløg, knust
75 g bacon, små tern, ristet sprødt
10 rosmarinblade, hakkede
2½ tsk. paprika
Salt og peber
1 dl olie

På en pande kommes olien. Heri steges alle grønsagerne i ca. 5 min. Tilsæt krydderier og ristet sprødt bacon. Smag til og køl blandingen lidt af.

Formning af pierne

1 æggeblomme til pensling

Dejen deles i 8-9 stk.

Form klumperne til kugler og rul dem ud, ret tyndt til 16 cm i diameter.

Pensel hele kanten med æggeblomme.

Læg en flettet kotelet på midten af dejstykket.

Kom en god spiseske fyld på koteletten.

Fold dejen op mod hinanden så kanten

med æggeblommen mødes. Tryk

dejkanterne mod hinanden så

æggeblommen limer og pienen står som en halvmåne.

Sæt pienen på en plade med bagepapir.

Fortsæt til alle er lavet og pensel dem med æggeblomme.

Bag dem ved 190 grader i ca. 25 min.

Overskydende fyld serveres som tilbehør.

Bernaisesauce, 6-8 pers.

2 dl pasteuriserede æggeblommer

250 g smør, 3 dl hønsebouillon

2 spsk. Bearnaiseessens

Finthakket persille

Smelt smørret i en gryde og tilsæt hønsebouillon, essens og persille.

Hæld alle ingredienser i en blender og blend til saucen skummer godt.

Hæld saucen i en gryde af stål og saucen varmes først 20 min. Før servering.

Tag gryden af varmen når saucen bliver jævn. Smag til.

OBS! saucen skiller, hvis den koger.

Vintersalat

2 iceberg, fintsnittet

1 bk. Små blade, 1 agurk, tern

4-5 snack peberfrugter i tern

1 cantalup melon, tern

2 æbler, tern, 100 g valnødder

Fordeles på fade

Marinade, hældes over salaten

2 dl olie,

¾ dl. æblecidereddike

Rørsukker, salt, peber

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.

Chokosnitter med lime, chili

3 æg

280 g sukker

2 tsk. vanillesukker

75 g hvedemel

½ tsk. bagepulver

3 spsk. Kakao

¼ tsk. chilipulver

1 lime, revet skal

100 g hakkede valnødder

100 g hakket chokolade

150 g smør, smeltet

Æg og sukker piskes skummende med håndmixer i ca. 5-8 min.

Tilsæt limeskallen, nødder og chokoladen.

Mel, bagepulver, cacao, vanille og chili sigtes sammen og blandes i æggene. Smeltet afkølet smør røres i dejen.

I ovnens bradepande med bagepapir, fordeles dejen.

Kagen bages i ovnen ved 165 grader i ca. 30 min. Må ikke branke.

Køl kagen til lunken før den skæres i felter.

Nøddekager

125 g hvedemel

125 g smør

125 g rørsukker

150 g hasselnødder, hakkede

60 g sirup

1 citron, skallen

2 tsk. vanillesukker

Smør og mel smuldres til revet ost.

Det hele æltes godt sammen.

Kagerne sættes med ske, der trykkes godt flade, med god afstand.

Eller dejen trilles i 2 pølser, der sættes koldt, hvorefter der skæres skiver.

Bages ved 180 grader i ca. 8-10 min.