

## **Madlavning 20-03 2014**

### **Påskefrokost**

Tomatmarineret sild, løgringe, creme fraiche, æg og purløg, med rejer

Kopper med laks bagt i urtecreme med butterdejsslåg

Små marinerede hvidløgsfrikadeller

Små mørbradbøffer med baconring og pestofløde gratineret i ovnen

Grillrøget kylling og lammekølle marineret

Grøn forårssalat med asparges og porrer

Rød forårssalat med rødbeder og fennikel

Brød bagt i hønsefacon, rugbrød, smør  
Øl, snaps

### **Kaffe, te**

Tesmakager

Lagkage

### **Krydrede tomatsild**

30 stk. marinerede sildebidder

#### **Marinade:**

1 dl tomatkoncentrat

3 dl lage fra sildene

½ dl appelsinsaft

1 stang kanel, Sri Lanka

6 hele nelliker

2 stjerneanis

2tsk. hele peberkorn

2-3 friske laurbærblade

1 rødøg, tynde ringe

1/4 frisk fennikel, supertynde skiver

Ingredienserne til marinaden blandes sammen.

Krydderierne skal være hele i marinaden.

Sildene skal marinere mindst 1 døgn.

Pynt med friske rødøg - og fennikelskiver.

#### **Tilbehør:**

Creme fraiche

Fad med halve æg, purløg og rejer i en skål.

## **Kopper med laks bagt i urtecreme med butterdejsslåg 40 stk.**

2 kg laksefilet uden skind

40 cirkler af butterdej

1-2 æg til pensling

Sesamfrø

#### **Urtecreme:**

100 g smør

7 ½ dl piskefløde

7 ½ dl vand

3-5 fed hvidøg, hakkes fint

3 stænger bladselleri, skåret fint

3 porrer, snittes fint

200 g spinat, frisk

Revet muskatnød, salt, peber

Lidt citronsaft

I en stor gryde smeltes smørret.

Tilsæt porrer, bladselleri og hvidøg.

Lad det snurre uden at brune i 5 min.

Kom vandet i gryden og lad det koge.

Nu tilsættes fløden og cremen koger stille i ca. 10-15 min. Kom spinat i fløden og kog det med i ca. 7 min.

Det hele blendes til creme og smages til med revet muskatnød, citronsaft, salt og peber.

Fordel cremen i oliesmurte kopper.

Stykker af laksefilet lægges i cremen.

Butterdej tões op og rulles lidt tyndere i lidt mel.

Udstik cirkler, der er større end koppers diameter.

Pensel dejcirklerne med vand i kanten.

Vandsidenvendes ind mod koppen.

Klem fast i kanten, så dejen sidder fast til koppen.

Kopperne er nu klar til at stå i køleskabet 1 døgn eller kan fryses (så skal de tildækkes)

Før kopperne skal bages, pensles de med æg og drysses med sesamfrø.

Bages i ca. 15 min. Ved 180-200 grader.

### **Små marinerede hvidløgsfrikadeller**

2 kg hakket svinekød/halvgris og kalv  
4 æg  
3 løg, finthakket  
3 dl hvedemel  
1 dl rasp  
4-5 tsk. salt  
2 tsk. peber  
2 tsk. paprika  
2 tsk. krydderurtemix  
5-6 dl Vand  
Smør og olie

Kødet røres med krydderier og æg.  
Tilsæt resten og juster konsistens med vand.  
Farsen røres lind og jævn.  
Steg små frikadeller i en blanding af smør og olie.  
Frikadellerne afkøles og fryses ned.

#### **Marinade:**

3 dl olie  
2 citroner, saften  
6 fed hvidløg, hakket  
Frisk rosmarin, hakket  
1 bdt. Persille, hakket  
1 rød peberfrugt, hakket  
3 tsk. krydderurtemix  
2 tsk. paprika  
2 tsk. rosa peberkorn  
salt

De optøede frikadeller blandes med marinaden, når den er rørt sammen.  
Fordel frikadellerne i fade og lad dem trække mindst 1 time.

### **Hønsbrød, 3-4 stk.**

1,5 kg hvedemel  
300 g groft mel  
100 g gær  
1 liter mælk  
2 æg  
4 tsk. salt  
1 dl sukker  
250 g smør, blødt  
1 dl olie  
--

Æg, birkes, frø kerner etc.

Mælken lunes lidt og heri opløses gæren.  
Det hele æltes sammen til smidig og fugtig dej.  
Tilsæt evt. mere vand, hvis dejen er for tør.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse under plastpose et lunt sted.

Form 3-4 figurer af dejen og læg dem på plader til hævning. Løsdele skal limes fast med æg.  
Drys med frø etc. Pensel gerne hele dejen med æg.

Sæt til hævning og bag i varm ovn 200 grader til brødene er fine gyldne og lyder hult, når de bankes på undersiden.

### **Små mørbradbøffer med baconring og pestofløde gratineret i ovnen 40 stk.**

5 svinemørbrad, pudses af, 40 skiver  
40 skiver bacon  
Salt, peber  
5 dl piskefløde  
2 potter persille, hakkes fint  
1 dl grøn pesto, købt/hjemmelavet  
500 g revet ost

Mørbradbøfferne rettes til i faconen.  
Krydder med salt og peber.

Vikkel en skive bacon rundt om kanten af hver bøf. Sæt det fast med små tandstikkere.  
Sæt bøfferne i ovnfaste fade.  
Bag bøfferne i varm ovn på 225 grader i ca. 10-15 min.  
Vend bøfferne på hovedet.

Pisk fløden til skum.  
Bland skummet med ost, pesto og persille.  
Læg en top af fyldet på hver bøf og bag videre i ca. 10-15 min.

### **Tesmåkager**

250 g smør  
200 g brun farin  
1 æg  
375 g hvedemel  
2 tsk. Bagepulver  
0,9 dl earl grey te  
1 citron, revet skal  
150 g hakket hvid chokolade

Smør og farin piskes sammen. Tilsæt ægget.

Tilsæt te, chokolade, citronskal.  
Hvedemel og bagepulver sigtes sammen og blandes i dejen. Trilles i kugler, trykkes flade. Bages ved 160 grader til de er gyldne. Riv hvid chokolade over kagerne.

### **Grillrøget kyllingebryst**

16 stk. kyllingebryst  
4 liter vand  
12 spsk. Salt  
12 spsk. Sukker

Vandet blandes med sukker og salt.  
Kyllingebryst lægges til marinering i  
saltsukkerlagen i 2 timer, i plastpose  
Kødet tages af lagen og tørres godt.  
Kødet skal gerne blive tørt i overfladen inden  
grillrøgningen.  
Krydder evt. med peber

Når grillen er klar kommes der røgflis på kullene  
eller der sættes en foliebakke med fugtig røgeflis  
på risten eller i kullene.  
Når flisen røger, lægges kyllingestykkerne på  
indirekte grillning.  
Tiden er ca. 20-30 min. Temperatur i centrum 75  
grader.

Lad kødet trække 20 min. Før det skæres i skiver  
på skrå.

### **Grillrøget lammekølle**

2 lammekøller

#### **Marinade:**

3 stk. stoutøl  
2 stænger rosmarin  
3 spsk. salt  
6 fed hvidløg

Lammekøllerne skal have fedtlaget ridset i tern.  
Bland marinaden i plastpose og lad lammekøllerne  
marinere 24 timer på køl.  
Vend kødet flere gange undervejs.  
Kødet skal tørres og drysses med salt og peber.  
Evt: Lav lommer i kødet, fyld og smør det med en  
god pesto hjemmelavet eller købt.

Når grillen er varm kommes røgflis på efter  
samme princip som ved kyllingebryst.  
Læg køllerne på indirekte grillning. Pas på at  
temperaturen ikke er for højt i grillen.  
Kødet er bedst ved lang stegetid.  
Stegetiden er mellem 2-mange timer afhængig af  
temperaturen i grillen.

### **Grøn forårssalat med asparges og porrer**

4 røde snackpeberfrugt, tern  
2 porrer, julienneskåret i ringe  
3 bdt. Grønne asparges  
9 jordskokker  
2 dl store sultanas, grønne rosiner

#### **Marinade:**

3 appelsiner, saften  
1 ½ spsk. Olie  
4-5 tsk. sennep  
4 tsk. hvid balsamisk eddike  
Lidt rørsukker, salt, peber

Salaten laves i 2 skåle.  
Skær peberfrugterne og fordel dem i skålene.  
Skær porrerne meget tyndt i skiver og nuldrer dem  
fra hinanden til ringe. Fordeles i skålene.  
De grønne asparges skylles og bunden knækkes  
fra, den er trædet.  
Aspargeserne skæres meget skråt i tynde skiver.  
Fordeles. Og jordskokkerne skrælles og skæres i  
små tern, fordeles sammen med sultanas i skålene.

Marinaden blandes sammen og smages til sursød.  
Fordel marinaden over grønsagerne og bland  
salaten forsigtigt.

### **Rød forårssalat med rødbeder og fennikel**

6 pastinakker, revet groft  
6 rødbeder ikke forstore  
3 fennikel  
6 modne pærer  
12 spsk. Tørrede tranebær  
150 g valnødder

#### **Marinade:**

3 citroner, saften  
10 spsk. akaciehonning  
10 spsk. Olie  
Lidt salt og peber

Skræl pastinakker og rødbeder og riv dem groft.  
Fennikel renses og rodskive og top fjernes, skæres  
i supertynde skiver.  
Pærerne skrælles og skæres i terninger.

Marinaden blandes og smages til.  
Pastinakker, rødbeder og fennikel blandes med  
marinaden. Fordel salaten på fade.  
Kom pæretern på salaten og bland let med  
fingrene.  
Pynt med tranebær og groft hakkede valnødder.

### **Fyldte chokoladeæg**

40 æg  
Olie  
Stoppenål  
Plaster

Prik huller i enderne af ægget med stoppenålen.

Pust ægget ud i en skål.

Æggene skylles godt og kommes i kogende vand et øjeblik. Vandet tømmes af æggene og bagefter fyldes olie ind i æggene og rystes godt.

Æggene tømmes og afdryppes.

Når æggene fyldes, sættes et plaster i bunden af ægget på ydersiden.

I toppen af ægget pilles hullet lidt større.

Med en sprøjtepose/plastpose/engangssprøjte fyldes æggene.

### **Orangefyld med nougat**

100 g nougat blød  
2 gode spsk. Piskefløde  
2 spsk. Grand marnier

Smelt nougat og fløde i en skål over vandbad.

Tilsæt likør.

### **Chokoladefyld**

100 g chokolade  
3 spsk. Piskefløde  
1-2 spsk. Spiritus som rom, whisky

Smelt chokolade og fløde i vandbad og rør spiritus i til sidst.

### **Trøffel fyld**

1 dl piskefløde  
150 g mørk chokolade  
40 g smør  
4 spsk. Cognac

Fløden varmes op i en gryde, men må ikke koge.

Tilsæt chokoladetern og smørtern og tag gryden fra varmen, mens det røres sammen.

Cognac kommes i til sidst.

### **Fyldte chokoskalæg**

100 g mørk chokolade/hvid/lys  
50 g marcipan  
1-2 spsk. Spiritus

Chokoladen smeltes i vandbad.

Fyld æggene halvt med chokolade og hold for hullet, så chokoladen fordeles i hele ægget, mens ægget rystes. Sæt ægget, vend det efter 5 min. Og igen efter 5 min. Lad chokoladen stivne.

Marcipan røres med spiritus og fyldes ind i hulrummet i chokoladeæggeskallen.

Dæk hullet med lidt chokolade og køl ægget igen.

I stedet for marcipan, kan hulrummet fyldes med likør eller cognac etc.

### **Lagkage til mange**

9 dl æggehvide  
950 g sukker  
450 g nødder, hakket fint  
180 g hvedemel  
5 spsk. kakao

Æggehviderne piskes til stift skum i en meget stor skål.

Mens der piskes, kommes sukkeret i æggehviderne.

Melet sigtes med kakao og blandes med nødderne. Æggehvidemassen blandes forsigtigt med melblandingen.

3 bradepander fores med bagepapir.

Fordel lagkagemassen i de 3 bradepander.

Bag bundene ved 150 grader i ca. 15-20 min.

Lad bundene køle helt af.

### **Fyldet:**

1,5 liter fløde, skum  
1 kg frugt efter årstiden  
200 g lys chokolade, hakket  
100 g hakkede nødder

Kagen kan lægges sammen på forskellige måder!

Bundene kan samles lagvis med flødeskum, frugt og chokolade til en stor lagkage.

Toppen pyntes ekstra pænt.

Bundene kan skæres over, så der bliver 2 store

kager, og ellers som nævnt.

Bundene kan også smøres med skum og der lægges frugt osv. På, for derefter at blive rullet til roulader.