

Madlavning 5-2-2015

www.kalitesser.dk
kalia@mvmmail.dk

Menu:

Stegte rødspættefileter med karry æblesovs,
Kogte kartofler, blomkålsgrus
Kogt torsk med hele moletjausen
Hindbærnsnitter, kaffe

Stegte rødspættefileter med karry æblesovs:

40 rødspættefileter
Panering: mel, æg, rasp
Stegning: olie + smør på varm pande. Holdes
varme i bradepande.
Citronbåde, salat

Karry æblesovs:

Lidt olie
3 løg, tern
3 pk. Bacon, skæres i tern
1-2 spsk. Karry
3 æbler, tern
4 dl tomat pureret
1 ds. Ananans tern + saften
½ liter fløde
2 dl hønsebouillon, salt, peber, evt. vand

Olie, bacon og løg svitses i en gryde.
Drys med karry og svits det med i gryden. Tilsæt
ananassaft og bouillon. Lad sovsen koge 10 min.
Tilsæt resten og kog op igen.
Hvis sovsen er for tynd tilsættes lidt meljævning.
Smag til

Blomkålsgrus

1 blomkål i buketter

Marinade:

1 dl olie
1 spsk. citronsaft
4 fed hvidløg, hakket fint
4 spsk. hakket persille
1 tsk. salt

Marinaden blandes sammen og smages til

Kun det groveste af blomkålen kasseres.
Blomkålsbuketterne rives groft på food
processoren. Alternativt på almindelig rivejern.
Blomkålsgruset blandes med marinaden og
smages til.
Salaten kan holde sig flere dage.
Salatens træketid er minimum 1 time.
Kom salaten i en skål.

Kogt torsk med hele moletjausen:

5 kg torskefilet, delt i passende stykker
Vand, salt, peberkorn, laurbærblade, lidt eddike

Fisken lægges i en eller flere gryder. Dæk fisken
med koldt vand og krydderier etc.

Bring gryden i kog. Skru lidt ned for varmen og
lad fisken simre i ca. 10-15 min. Skum vandet
undervejs for grums.

Fisken tages op med hulske og anrettes på fade.

Alternativt:

Kom fiskestykkerne i en eller flere bradepander.
Drys med salt, peberkorn, laurbærblade. Kom lidt
vand ved med lidt eddike i.

Læg alufolie om bradepanden. Damp fisken ved
140 grader til den er dampet færdig.

Tilbehør:

900 g bacon, tern, ristet sprøde på pande
2 glas syltede rødbeder, tern
10 kogte æg, tern
3 potter persille, hakket
Kapers
Revet peberrod
Fiskesennep
Sennepssauce
Kogte kartofler

Sennepssauce:

250 g smør
250 g hvedemel
2 l kogevand fra fisken
2 l mælk
Fiskesennep
Salt

Smør og mel bages op i en gryde.
Tag gryden fra varmen og lad den køle lidt ned.
Kom kogevand og mælk i gryden og pisk det hele
godt igennem.
Bring gryden i kog under omrøring.
Juster konsistens.
Smag sovsen til med fiskesennep og salt.

Kogte kartofler

4-5 kg melede kartofler

Skræl kartoflerne og kog dem i en gryde med salt
i. Når kartoflerne er møre, tages vandet fra.
Kartoflerne dampes færdig så de er lidt tørre.

Hindbærsmutter, 10-12 stk.

250 g iskoldt smør, tern

400 g hvedemel

75 g flormelis

1 æg

Fyld og glasur:

Hindbærmarmelade

Flormelis

På en food processor køres mel og smør til det ligner revet parmesanost.

Tilsæt flormelis og æg. Kør dejen til den danner en klump og ælt den færdig på bordet.

Dejen må ikke blive smattet, hvor den vil miste sin struktur.

Evt. skal dejen lægges koldt før den udrulles.

Del dejen i 2 stykker og rul hver del aflangt i pladens længde. Saml resterne og gentag processen. Sørg for at have et lige antal stænger.

Med en kniv skæres dejen så den er ca. 10 cm.

Bred og er på pladens længde.

Læg 2 eller 3 stænger på hver plade på bagepapir.

Prik dejen med gaffel.

Bag stængerne ved 180 grader varmluft i ca. 20 min. Eller til dejen er gylden og bagt.

Køl stængerne af på bordet.

På halvdelen af stængerne smøres et tyndt lag hindbærmarmelade.

Den anden halvdel af stængerne lægges ovenpå de første stænger. Så hindbærsyltetøjet er imellem stængerne.

Lav en flormelisglasur og smør den ud over stængerne med en våd kniv.

Stængerne skæres med en meget skarp kniv, så hindbærsmutterne bliver 6-8 cm brede.

Kniven aftørres imellem hver gang der skæres en hindbærsmutte.