

Madlavning 05-03-2015

www.kalitesser.dk
kalia@mvbmail.dk

Menu:

Stegte rødspættefileter med karry æblesovs
Store konkylier med hvidløgsmarinerede rejer
Hvidløgsflute, salat, citron, creme fraiche

Marineret rosastegt kalvemørbrad, pebersovs,
Ovnbagte kartofler, salat

Brownies med æbler, vaniljeis, minimarengs,
hindbærsirup.
Chokolademacarons, hindbærmacarons, macarons
med bounty

Store konkylier med hvidløgsmarinerede rejer

40 meget store pasta konkylier
2 kg frosne rejer, optøede, afdryppede

Hvidløgsmarinade:

2 dl olie
6 fed hvidløg, revet fint
1 citron, skal og saft
½ bdt. Persille bredbladet, hakket
Salt, peber

Marinaden blandes sammen. Heri kommes de
velafdryppede rejer.

Rejerne skal marinere ½ time.

Afdryp rejerne for det meste marinade.

Rejerne fordeles i konkylierne og sættes på en
salatbund på store fade.

Salatbund/Pynt:

2 iceberg fintsnittet
1 bk. Babymixsalat

6 citroner, både
½ bdt. Bredbladet persille

Citronbådene sættes mellem konkylierne og der
sættes persilleduske på konkylierne.

2/2 liter creme fraiche hældes i 2 skåle.

Stegte rødspættefileter med karry æblesovs:

40 halverede rødspættefileter
Panering: mel, æg, rasp
Stegning: olie + smør på varm pande. Lægges
taglagt på bageplade

Karry æblesovs:

Lidt olie
3 løg, tern
400 g. Bacon hanegal, skæres i tern
1-2 spsk. Karry
3 æbler, tern
5 dl tomat pureret
1 ds. Ananans tern + saften
½ liter fløde
5 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

Hvidløgsflute, 6 stk. laves x 2

700 g hvedemel
300 g sigtemel
1-2 poser tørgær
2 tsk. groft salt
6 dl kærnemælk
¾ dl olie

Kom melet i en bred røreskål.

Tilsæt tørgæren og bland det godt med melet.

Lun kærnemælken, forsigtigt til lillefingervarm,
under omrøring, i en gryde.

Hæld resten af ingredienserne i skålen og ælt
dejen til den bliver smidig, trådet og fugtig.

Juster med væde eller mel.

Lad dejen hæve tildækket et lunt sted, til den er
blevet dobbelt så stor. Form 6 lange flute af dejen.

Læg dem på plader med bagepapir.

Pensel med kærnemælk og rids dejen vandret på
skrå. Lad flutene hæve et lunt sted og bag dem ved
250 grader ca. 12 min. Eller til de er gyldne og
bagte. Køl flutene af på bagerist.

Hvidløgssmør laves x 2

250 g smør, 4 fed hvidløg, revet eller hakket
Lidt citronskal og saft
½ bdt. Hakket persille, salt

Smørret røres blødt og blandes med alle
ingredienser. De afkølede flute snittes på skrå.
Men flutene skal hænge sammen i bunden.

I åbningerne kommes lidt af hvidløgssmørret.

Sæt flutene på plader med bagepapir og pres
åbningerne lidt sammen.

Flutene bager sprøde i ovnen ved 225 grader i ca.
5-10 min.

Marineret rosastegt kalvemørbrad

8 kg kalvemørbrad ca. velafpudset

Marinade:

6 dl olie
3 spsk. paprika
2 spsk. røget paprika
½ dl krydderurtemix
2 spsk. barbecue krydderi
4 tsk. Scandinavian Forest peber, Santa Maria
3 spsk. salt
1 dl balsamico eddike

Marinaden blandes og kalvemørbraderne gnides i marinaden. Marinade + mørbrad lægges i plastposer. Bind knude og kødet lægges i køleskabet nogle timer eller til næste dag.

Læg kødet i bradepander. Buk den tynde ende ind under sig selv. Så bliver kødet stegt nogenlunde ens i begge ender.

Brug stegetermometer og steg kødet ved ca. 200 grader i ca. 35 – 45 min. Kødet skal være ca. 53 - 55 grader i centrum. Kødet skal hvile indpakket ca. 45 min. Anret kødet som hel på skærebrætter og sæt på buffeten. Kødet skæres i tynde skiver, efterhånden som det bruges. Denne stegemetode giver kødet en ensartet rødme.

Pebersovs

6 løg, finthakket
Smør til stegning
2 ds. Madagaskarpeberkorn grønne, knuses
5 dl whisky ca.
2 /2 liter fløde
1,5 – 2 liter bouillon
1 spsk. paprika
1 lille dåse tomatkoncentrat
3 tsk. timian/rosmarin
Salt, peber
Evt. maizena til jævning
Evt. madkulør

Løg svitses møre på panden i smør.

Kom alle ingredienser i en stor gryde **undtagen fløden** og lad det snurre sammen. Tilsæt fløden og juster konsistens. Smag til.

Tomatsalat med feta

1,5 kg tomater i både
4 agurker, tern
3 iceberg, snittet
500 g feta, tern
500 g snackpeberfrugt, tern

200 g mandler, ristes gyldne, hakkes groft

Marinade:

1 ½ dl olie
1 citron, skal + saft
Lidt salt og peber

Salaten bygges op på fade eller i skåle. Marinaden kringles over salaten. Drys med mandler og feta.

Pasta penne salat

½ kg pasta penne
3 squash, minitern
500 g små tomater, halve
1 bdt. Bredbladet persille
3 bk. Babymix salat
3 rødløg, minitern
100 g bacon, ristet sprødt og knust
200 g pinjekerner, ristet gyldne i lidt olie, pande

Marinade:

2 dl olie
1 ½ spsk. honning
2 citroner, saften
Salt, peber

Pasta penne koges al dente i rigeligt kogt vand. Skylles og afdryppes. Den kolde pasta blandes med marinade og bacon. Tag forskelligt grønt fra til pynt. Salaten bygges op på fade. Vend let rundt i salaten med fingrene og marinaden kringles over salaten. Pynt med pinjekerner og lidt grønt.

Kartoffelbåde bagte i ovnen.

10 kg kartofler, skrælles, både
3-4 dl olie
3 spsk. paprika
salt

Det hele blandes sammen og fordeles i bradepander med bagepapir og bages ved 200-225 grader i ca. 40-50 min.

Brownies med æbler, laves x 3

125 g chokolade, lys eller mørk
200 g smør
350 g sukker
3 æg
1 æble revet
2 tsk. vaniljesukker
1 knsp. Fint salt
125 g hvedemel
100 g nødder

Chokolade og smør smeltes i en gryde ved svag varme og afkøles let.

Æg og sukker piskes til lys æggesnaps.
Heri blandes den smeltede chokolade.
Tilsæt melet blandet med finthakkede nødder og salt.
Bland det revne æble i dejen.

Dejen hældes i en lille bradepande, med bagepapir, af halv størrelse som ovns.
Kagen bages ved ca. 165 grader varmluft i ca. 30-40 min.

Kagen kan fryses. Skæres ved servering i trekantede eller små firkantede stykker.

Tilbehør: 5 liter vaniljeis, minimarengs, hindbærsirup

Minimarengs, 400 ca.

9 æggehvider
3 dl sukker, 3 dl sukker
9 dråber citronsaft
Rød frugtfarve

Pisk æggehvider, citronsaft og 3 dl sukker til en fast skum med håndmixer.
Vend forsigtigt resten af sukkeret i massen.
Tilsæt lidt frugtfarve og bland forsigtigt til farven fordeler sig ujævnt, marmoreret.

På bagepapir med sprøjtepose og lille tulle sprøjtes minikyskager.

Bages ved 125 grader til de er sprøde. Skru ned for varmen hvis de bliver mørke.
Kagerne skal være helt sprøde og kolde før de pakkes væk i kagedåse, plastpose etc. De må ikke få fugt så bliver de bløde.

Hindbærsirup

600 g frosne hindbær
2 ½ dl sukker
1-2 dl vand
3 tsk. vaniljesukker
3 stjerneanis

Kom hindbær og vand i en gryde og lad det småkoge til hindbærrene har afgivet smagen til vandet.

Si hindbærrene fra vandet og smid hindbærrene væk.

Kom hindbærvandet og de andre ting i en lille gryde og lad det hele småkoge til der er en tynd sirup.

Køl hindbær sirup. Opbevares koldt.

Brownies arrangeres på fade og sættes sammen med skåle med vaniljeis der er rørt sammen, Skåle med minimarengs, skåle med hindbærsirup. Skåle med frugt.

Chokolademacarons, 45 stk. ca.

225 g malede mandler
300 g flormelis
6 spsk. Kakao
-
6 store æggehvider
150 g sukker

Fyld:

150 g chokolade
2 1/4 dl piskefløde

Kom de meget fintmalede mandler, kakao og flormelis i en food processor og blend det sammen.

Sigt blandingen ned i en stor skål.

Pisk æggehviderne med håndmixer til de danner bløde toppe. Pisk sukkeret i lidt ad gangen. Pisk til der er en fast blank marengs.

Fold mandelblanding i marengsmassen, ca. 1/3 ad gangen. Fold dejen til den er tyk, blank og med lang konsistens.

Ved hjælp af en sprøjtepose med glat tulle laves 96 små cirkler på bagepapir på plader.

Pladerne bankes ned i bordet for at fjerne luftbobler.

Pladerne med dejcirklerne skal hvile i mindst 30 min. Bages ved 160 grader i ca. 10-15 min.

Bundene afkøles på bagepapiret.

Fyldet:

Fløden varmes næsten til kogepunktet i en gryde af stål. Smelt chokoladen i fløden. Lad blandingen køle ned under jævnlig omrøring. Når det er koldt, piskes cremen igennem med håndmixer

Macarons laves ved at komme lidt af fyldet mellem 2 bunde. Læg dem på plader med papir og frys dem. Når de er frosne kan de pakkes ind og gemmes i fryseren.

Hindbærmacarons, 45 stk. ca.

225 g malede mandler
350 g flormelis
-
6 store æggehvider
150 g sukker
Rød frugtfarve

Fyld:

150 g hvid chokolade
2 1/4 dl piskefløde
1 spsk. Frysetørret hindbær
Evt. lidt hindbærsirup/rabarbersirup
1 tsk. vanillesukker
Lidt revet citronskal

Fremgangsmåde som til chokolademacarons. Hindbær/rabarbersirup laves ved at dampe lidt af frugten i sukkervand. Si blandingen og lad siruppen koge ind til konsistens som flydende honning. Køl siruppen inden brug.

Macarons med bounty, 45 stk. ca.

150 g malede mandler
75 g tørret kokosmel, fintmalet
350 g flormelis
-
6 æggehvider
150 g sukker

Fyld:

225 g mælkechokolade
1 1/2 dl piskefløde
75 g smør

Fremgangsmåde som chokolademacarons
OBS! Her skal mandel kokosblandingen ikke sigtes.