

Madlavning 26-02-2015

www.kalitesser.dk
kalia@mvbmail.dk

Menu:

Benløse vildt fugle af krondyrkølle
Krondyrslag som rullesteg
Indbagt krondyrfilet
Kartofler og pastinakker i fad
Orange waldorff, tranebær i portvin
Vildtsauce

Benløse vildtfugle af krondyrkølle, 6 pers.

20 tynde skiver kød fra krondyrkølle
Kødet bankes lidt fladt.

Fyldet:

20 halve skiver bacon,
1-2 bdt. Persille
Salt,
Peber Scandinavian Forest

På hver kødskive krydres der med salt og peber.
Læg ½ skive bacon og lidt persille.
Rul kødet stramt og bind med bomuldsgarn eller
sæt kødnåle i for at holde sammen på kødet.

Fuglene krydres let udvendigt og brunes på pande
i smør. Kom rullerne i en stegegryde.
Tilsæt lidt vand og fløde. Fuglene steger færdige
under låg og vendes lidt undervejs.
Bacon kan undlades hvis vildtsmagen skal være
mere markant.

Sauce:

½ liter fløde
Madkulør
Meljævning
Sky fra fugle etc.
Bouillon/kartoffelvand
Ribsgele eller lign.
Salt, peber

Krondyrslag som rullesteg/rullepølse

1 krondyrslag

Forsaltning 1 døgn:

Lage:

3 liter vand
225 g salt
75 g sukker
4 laurbærblade
10 hele peberkorn

Lagen koges og afkøles helt. Kom lage og slaget i
en kraftig plastpose. Bind stram knude og læg det
hele i et fad. Heri saltes slaget 1 døgn i køleskab.

Fyldet:

150 g bacon, tern
2 løg, hakkes fint
½ spsk. Røget paprika
Evt. Salt
2 tsk. rosa peberkorn
2 kviste friske rosmarinblade
2 tsk. revet citronskal
½ dl hakkede valnødder
5 blade husblads

Slaget aftørres grundigt. Ret slaget til så det ligger
jævnt tyk og nogenlunde i rektangel.
Rids lidt i kødet med en skarp kniv på kryds og
tværs. Det retter på diverse skævheder af kødet.

Drys med røget paprika. Derefter citron, peber,
rosmarin, valnødder, bacon og løg. Fordel det
udblødte husblads.
Rul slaget, med fyldet indeni, stramt sammen.
Bind slaget sammen med bomuldssnor.
Aftør kødet udvendigt.

Krydder slaget evt. med salt og peber.
Brun stegen i smør i en stegegryde. Tilsæt lidt
vand og lidt fløde. Eller kog slaget i vildtbouillon.
Skrue ned for varmen og steg videre i gryden. Tid
ca. 1 - 1½ time eller til kødet virker mørt. Vend
kødet undervejs. Læg kødet i pres, ligesom en
rullepølse. Afkøl kødet og brug det som pålæg.

*Eller slaget kan fyldes med en fars af kød og
krydderier. Derefter kan slaget røggrilles ved
svag varme. Lægges i pres ved afkøling, til brug
ved pålæg.*

Indbagt krondyr filet, 6 - 8 pers.

1-2 krondyr filet efter størrelse
2 pk. Butterdejsruller eller hjemmelavet dej
2 pk. Bacon i skiver
Æg til pensling af dej
Smør eller olie til stegning

Krydderblanding

1 spsk. Salt, groft
1 spsk. Peber Scandinavian Forest
1 spsk. Hele enebær
Det hele køres i minihakker

Krondyr fileterne aftørres godt og brunes på en pande i smør eller olie. Hvis fileten er tyk kan den flækkes.

Afkøl kødet og gnid noget af krydderblandingen ind i kødet.

Vikl baconskiverne omkring fileterne.

Butterdejen foldes ud, når den er optøet.

Læg en filet på hvert stykke butterdej.
Fold enderne af dejen ind over kødet.
Pensel samlingen med æg før dejen lukkes helt omkring kødet.

Sæt det hele koldt inden stegning/bagning i ovnen.
Pensel dejen med æg og lav en del lufthuller i dejen, så dampen kan slippe ud.

Bages ca. 30 min. Ved 225 grader eller til ønsket centrumstemperatur er nået. Brug stegespid.
Kødet smager bedst som rosastegt ved ca. 60-63 grader i centrum. Lad stegen hvile 5 min.

Kartofler og pastinakker i fad

4000 g kartofler
10 pastinakker
500 g tomater
2 pk. Bacon, skæres i tern
5 løg
4 dl olie
Salt, peber

Det hele renses/skrælles og skæres i mindre stykker.

Det hele blandes sammen i 2 bradepander med bagepapir i.

Det hele bager/steger i ovnen ved 200 grader ca. 1 time eller til grønsagerne er møre

Orange waldorfsalat

1-2 bdt. Bladselleri efter størrelse, tynde skiver
12 røde æbler, med skræl, tern
1 klase vindruer
100 g valnødder
10 dl creme fraiche
2 spsk. Honning
1 appelsin, skallen + lidt saft
Lidt salt og peber

Bland creme fraiche med honning, appelsinskal og saft, salt og peber. Bland bladselleri, æbletern, druer og valnødder i creme fraichen.
Salaten hældes i skåle.
Pynt med druer og valnødder.

Frugtsalat

4 bæger æggeblommer pasteuriseret
150 g sukker
1 tsk. vaniljesukker
3 blade husblads
½ liter fløde
½ liter creme fraiche
Frugter i tern af 10æbler, 6 appelsiner, 1 klase hele vindruer, 7 bananer i skiver
200 g hakket chokolade og 50 g hakkede nødder.

Æggeblommerne, sukker og vaniljesukker piskes lyse og luftige med håndmixer i ca. 10 min.

Udblød husblads i koldt vand.

Smelt husblads i 2 spsk. vand. Når den smeltede husblads er lunken blandes det med æggeblommecremen.

Bland creme fraiche og flødeskum i cremen og til sidst frugterne og chokolade og nødder.

Kommes i skåle og stilles koldt.