

Madlavning afslutning 03-03-2016

www.kalitesser.dk

Menu:

Laks og urter i butterdej, aspargessovs med rejer
Højreb af Bisonokse, Hasselbagte kartofler,
Whiskysovs, Salat med feta og granatæblekerner,
Salat med iceberg i orange creme fraiche
Nøddekurve med daimis, after eightis, pynt af
frugt, isomaltspiraler.
Kaffe med småkager

Laks og urter i butterdej, ca. 24 pers. X 2

12 plader butterdej, halveres
800 g skivet røget laks, skæres i tern
6 gulerødder, små tern
6 porrer, ringe
1 citron, skal og saft
1-2 tsk. timian/citrontimian
100 g smør
Salt, peber

-
Æg til pensling

-
Drys med lidt mel, og læg butterdejen, til
optøning på bordet.
Skræl gulerødderne og skær dem i terninger.
Skær det grønne top fra porrerne
Skyl det hvide fra porrerne og fjern rodskiven.
Skær porrerne i ringe.
Svits gulerødder og tilsæt porrer i smørret på en
pande/gryde.
Tilsæt salt, peber, timian og citronskal og svits i få
minutter.
Laksetern vendes i citronsaft, lidt salt og peber.

De 24 stk. butterdej rulles tyndt ud med kagerulle.
Tag en kop eller andet der er ca. 1 god dl i rummål.
Pudder koppen med lidt mel og for den med
butterdej. Butterdejen skal hænge godt ud over
kanten. Læg lagvis først urter og derefter
laksetern.
Fold dejen godt ind over fyldet og klem det godt
sammen. Vend de små toppe ud på bagepapir på
bageplader. Fortsæt til alle 24 er lavet. Pensel
med æg og husk at lave damphuller i toppen, for
sprødheden.
Bages ved 200 grader i ca. 20-25 min. Til
butterdejen er gylden og sprød.

Asparges sovs med rejer x 1

150 g smør
220 g hvedemel
3 dåser aspargessnitter
1 kg rejer ca.
Citronsaft og krydderurtemix, salt, peber
Aspargesvand
½ liter Fløde + bouillon/vand

Når smørret er smeltet, piskes melet ud i gryden.
Tilsæt fløde og aspargesvand, bouillon og vand.
Sovsen må gerne være tyk.

Lad sovsen småkoge og smag den til med salt og
bouillon.

Lige før servering varmes de velafdrypede,
optøede rejer + aspargesserne med i sovsen.
Juster konsistensen og smag til.

Bisonokse højrebssteg, 42 personer.

7,5 kg bisonokse højreb
Salt, peber

Stegene krydres med salt og peber og lægges på
riste over bradepander. Fordel efter størrelse.

Forvarm ovne til 250 grader (ikke varmluft) og
brun kødet, ca. 15 min.
Sæt stegetermometer i kødet og sænk
temperaturen til 80 grader. Husk det skal være
traditionel ovn og ikke varmluft.
Stegningen varer mellem 2-3 timer efter størrelse,
men mere smag i kødet og saften ved de lave
grader..
Slut stegningen ved 58 grader i centrum. Stegen
vil være ensartet rosastegt. Stegen vil blive grå
hvis den når på 60 grader i centrum.

Lad stegen hvile 15 min. Inden der skæres tynde
skiver af stegen. Smagen er mild, blød og
velsmagende.

Hasselbagte kartofler

8-10 kg Kartoffler
2-3 dl olie
Paprika, salt, peber

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver, men ikke
helt igennem kartofflen.

Sæt kartoflerne på plader med bagepapir på.
Sorter efter størrelse. Pensel kartoflerne med olie
og drys med paprika, salt og peber.
Kartoflerne bages ved 180-200 grader i en lille
time eller til de er møre, efter størrelse.

Salat med feta og granatæblekerner

2 spidskål, grøn/rød, snittet supertyndt
2 bk. Mini salatblade
6-8 røde æbler, tern
3-4 rødløg, små tern

Dressing:

4 dl olie
3 spsk. sennep
1½ dl æbleeddike
Salt, peber
Sukker

500 g bacon, ristes sprødt, knuses
3 granatæbler, kernerne
300-400 g fetaost, tern
3 dl ristede græskarkerner

Byg salaten op på flere store fade. Start med spidskålen, fordel de små skyllede blade ovenpå. Herover fordeles rødløg og æbler. Løft op i salaten med fingrene. Bland dressingen og smag den til. Dressingen kringles over salaten. Pynt med feta, bacon og granatæblekerner.

Salat med iceberg i orange creme fraiche

4 iceberg, snittede
5-6 appelsiner, tern
600 g blå druer, halverede
1 bdt. Bladselleri, snittet fint

200-300 g hasselnødder, ristede gyldne i ovnen

Dressing:

1 liter creme fraiche
Revet appelsinskal
Sukker
Lidt salt, peber

Den snittede icebergsalat og bladsellerien fordeles på store fade.
Dressingen blandes og smages til. Den skal smage orange- syrlig-sød.
Fordel dressingen over salaten.
Løft op i salaten med let hånd.
Fordel druer og appelsinstykker på salaten.
Pynt med hasselnødder (gnedet fri for skallen i et viskestykke).

Whiskysovs

2 liter piskefløde
500 g smør
560 g tomatkoncentrat
2-3 spsk. rosmarin, finthakket
4-5 dl whisky
Bouillon
Salt, peber

Smelt smørret i en gryde.
Tilsæt alle ingredienserne.
Pisk i sovsen til den bliver jævn og varmet igennem.
Juster konsistens og smag.

Nøddekurve med daimis, after eight is, frugtpynt, isomaltspiraler

Nøddekurve, ca. 20 stk.

600 g florentinermix
300 g hakkede nødder, ikke for fint
Det hele blandes i en skål

På bageplader med papir, fordeles massen med en ske i store cirkler, på størrelse med en underkop. Glat ud og bag ved 200 grader til nøddebundene er fint gyldne og bobler godt.

Tag pladen ud af ovnen og lad den stå, indtil nøddebundene samler sig og kan flyttes med en paletkniv uden at gå i stykker.

Lægges på omvendte kopper/små skåle etc.
Med hånden formes /klemmes der let på nøddekurven, til den har faconen.

Nøddekurve kan fryses og også fyldte med iskugler.

Isomaltspiraler

Isomalt smeltes.
Træk isomalt i en tråd og vikkel den omkring noget rundt og aflangt, af stål, til der bliver en spiral.
Køl af og træk spiralen væk. Lav flere spiraler eller andet af isomalt.

Grundis:

10 æggeblommer, 2 dl, pasteuriserede
150 g sukker
2-3 tsk. Vanillesukker
1 l piskefløde
2 stk. æggehvider, pasteuriserede

Pisk æggeblommerne med sukker og vanillesukker til sukkerkornene er opløste og massen er cremet og lys, ca. 10 min. med håndmixer.

Fløden blandes med æggehviderne, pisk blandingen til flødeskum. Bland flødeskummet i massen.

Daimis: x 2

1 portion grundis
224 g daimplader, hakkes fint

After eight is: x 2

1 portion grundis
200 g after eight, tern

Fyldet skal hakkes groft og blandes med grundisen. Skålen kommes i fryseren utildækket.

De forskellige ismasser omrøres under indfrysningen. Isen skræbes ned fra siderne. Kom isen i lufttæt beholder og lad den stå i fryseren til den er indfrosset.

Anretning af nøddekurve:

Sæt nøddekurve, is, frugtpynt og tilbehør sammen.

Frugt:
Druer, blåbær, ananas i tern

Træskoringe x 2

750 g hvedemel
300 g sukker
300 g smør
4 æg
3 tsk. bagepulver
4 tsk. kardemomme
200 g hasselnødder, knækket groft

Bagepulver og kardemomme sigtes sammen med melet.

Hvedemel og smør skåret i tern, smuldres så det ligner revet ost.

Kom æg og hakkede nødder i dejen og ælt det hele sammen uden at tilsætte mere mel.

Rul lange stænger, af dejen, der passer i bagepladernes længde og 3 cm ca. i diameter. Læg stængerne på plader med bagepapir med max 3 stænger på hver plade.

Bag stængerne ved 180 grader i ca. 20 min. Til de er bagte.

Tag stængerne ud af ovnen og snit dem på skrå i 2 cm. bredde.

Læg småkagerne på bagepapir, sådan de ligger ned og tør dem videre i ovnen ved 150 grader til de er sprøde.

Når de er afkølede opbevares de i kagedåser.

Chokoladekager, 100 stk. ca. x 2

300 g smør
1 dl olie
250 g sukker
250 g brun farin
20 g vanillesukker
3 æg
540 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
150 g nødder, knækket groft
200 g chokolade, hakket groft

Smør, olie, sukker, farin, vanille og æg røres godt sammen.

Melet sigtes med bagepulveret og blandes i dejen sammen med chokolade og nødder.

Dejen sættes, på plader i toppe, med 2 teskeer og med god afstand.

Bages ved 170 grader ca. 8 min.