

## **Madlavning 07-01-2016.**

www.kalitesser.dk

[kalia@mybmail.dk](mailto:kalia@mybmail.dk)

Tlf:61 67 15 37

### **Menu:**

Laks og urter i butterdej, porresovs  
Mørbrad med persille og champignon  
Hasselbagte kartofler, skysovs,  
Blandet vintersalat  
Nøddekage med rødvinspærer og  
chokoladecreme

### **Laks og urter i butterdej, ca. 23 pers.**

12 plader butterdej, halveres  
1400 g laks/ røget, renses og i tern  
10 gulerødder  
9 porrer  
1 citron, skal og saft  
Frisk timian/citrontimian  
100 g smør  
Salt, peber

Drys med lidt mel, og læg butterdejen, til  
optøning på bordet.

Skræl gulerødderne og høvl dem, med en  
tyndskræller, til tynde baner.

Skær det grønne fra porrerne og gem det til  
porresovsen.

Skyl det hvide fra porrerne og fjern rodskiven.

Skær porrerne i ca. 5-6 cm. Og derefter i lange  
baner.

Svits gulerods og porrebaner 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 23 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 23 er lavet. Husk at  
lave damphuller i toppen, for sprødheden.

Bages ved 200 grader i ca. 20-25 min. Til  
butterdejen er gylden og sprød.

### **Porresovs**

9 porrer, det grønne

200 g smør

1 flaske hvidvin

Citronsaft,

Buillion

Maizena til jævning

Salt, peber

Det grønne fra porrerne snittes fint. Sauter  
porrerne i smørret og tilsæt vinen. Lad vinen  
koge ned til det halve. Tilsæt evt. bouillon,  
citron, salt og peber. Si porrerne fra, og juster  
med væske. Jævn sovsen med maizena udrørt i  
vand. Sovsen skal være tynd. Smag til.

Lav ca. 1 liter porresovs.

Server laksetoppene sammen med porresovsen.

### **Mørbrad med persille og champignon**

8 stk. svinemørbrad

Smør eller olie

#### Fyld:

300 g smør

2 bdt. Hakket persille

5 fed hvidløg, hakket

1 citron skallen revet

1 gren frisk rosmarin, hakket fint

400 g champignon, hakket, svitset på pande

Salt, peber,

Bomuldssnor

Mørbraderne renses let for sener.

Skær en lang revne i hver mørbrad.

Fold mørbraderne ud og aftør dem med  
køkkenrulle.

Smørret blandes med hakket persille og smøres  
på indersiden af kødet.

Champignons svitses ved høj varme i lidt  
fedtstof. Bland champignon med hvidløg,  
citronskal og rosmarin.

Fordel blandingen på mørbraderne.

Fold/ rul mørbraderne sammen, og snør dem  
med bomuldsgarn, så de holder sammen på  
fyldet.

Drys mørbraderne med salt og peber, og brun  
dem godt på en pande.

Mørbraderne kan stege færdige i gryde eller  
ildfast fad i ovnen. Kom væde ved i form af  
bouillon/vand

Mørbraderne er færdige ved centrumstemp. På  
ca. 68-72 grader. Derefter skal de hvile  
tildækkede 20 min.

### **Hasselbagte kartofler**

6-8 kg Kartoffler  
2 dl olie  
Paprika, salt, peber

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

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

#### Skysovs:

Sky fra mørbrad  
Fløde, vand, bouillon, madkulør  
Salt, peber

Lav ca. 2 liter sovs med skyen fra mørbraderne

### **Blandet vintersalat**

1 spidskål, snittes fint  
2 iceberg, snittet fint  
8 gulerødder, revet groft  
2 agurker, tern  
2 stk. rød peber, tern  
4 appelsiner, tern  
6-10 røde æbler, tern

1 citron, saften  
1 appelsin, saften  
sukker  
salt, peber  
1 dl olie  
Kålen kvartes, stokken fjernes, snittes fint.  
Grønt + frugt blandes let. Marinaden blandes og smages til. Marinaden hældes over salaten.

### **Nøddekage med rødvinspærer og chokoladecreme. Ca. 23 pers.**

#### Nøddekage:

450 g sukker  
15 æg  
½ tsk. salt  
375 g hasselnødder  
375 g valnødder  
375 g mandler  
6 spsk. rasp

Pisk æg, sukker og salt i en meget stor skål. Brug håndmixer i ca. 10 min. Til æggene er lyse og luftige.

Blend nødder og mandler til nøddemel på en food processor, og bland det sammen med rasp. Vend forsigtigt nøddemelet i æggemassen. Dejen fordeles i 1 stor, 1 lille bradepander foret med bagepapir. Bages ved 165 grader til kagen er bagt. Efter størrelse ca. 45-60 min. Eller kom dejen i 3 springforme med bagepapir.

#### Rødvinspærer:

14 pærer, skrælles, halveres  
2 flasker rødvin  
450 g sukker

Rødvin og sukker varmes op i en gryde, uden at koge. Fjern kærnehuset forsigtigt og lad pærerne blive møre i rødvinen. Tag dem op af lagen og læg dem på et fad. Gem rødvinen.

#### Glaserede valnødder:

400 g valnødder  
Rødvinsblandingen fra pærerne

Valnødderne kommes ned i rødvinslagen og glaseres langsomt mens rødvinen fordamper, til tynd sirup.  
Kom valnødderne i en skål og hæld rødvinsiruppen i en skål.

#### Chokoladecreme:

100 g sukker  
4 æg, pasteuriserede  
200 g blød nougat  
400 g mørk chokolade  
1 liter piskefløde

Nougat og chokolade smeltes ved svag varme hver for sig. Æg og sukker piskes med håndmixer til de er lyse og luftige.

Pisk fløden til blødt skum.

Vend først smeltet nougat i æggemassen og derefter chokoladen. Til sidst vendes æggemassen i flødeskummet.

Afkøl cremen.

#### Anretning:

Flæk kagen, dryp med tynd rødvinsirup og smør med chokoladecreme. Læg kagen sammen og smør udvendigt med chokoladecreme. Pynt med valnødder og læg pærerne i kanten af kagen eller server ved siden af i en skål. Kagen skal trække koldt inden servering.