

## Madlavning 11-02-2016

[www.kalitesser.dk](http://www.kalitesser.dk)

61 67 15 37

### Menu:

Stegte vildænder og haresteg,  
Kogte kartofler, brunede kartofler, Waldorff salat,  
Rødbedesalat med æbler og peberrod,  
Vildtsovs,  
Jægerens vilde kage

### Stegte vildænder

3 vildænder  
6 knuste enebær  
Salt og friskkværnet peber  
Smør til bruning  
5 dl fløde  
Bouillon  
Gele af ribs/æble/ rønnebær etc.  
-  
Sky  
Mel  
Madkulør  
Fløde  
Salt, peber  
Gele

Andestykkerne tørres for væde.  
Krydder andestykkerne og brun dem i gyldent smør, i en stegegryde.  
Når alle andestykkerne er godt brunede lægges de samlet i gryden.  
Tilsæt knust enebær, bouillon, fløde og et pat spiseskeer gele. Hvis der ønskes en røgagtig smag tilsættes bacon tern under bruningen.  
Lad ænderne snurre ved svag varme ca. 1 time eller til de er møre (efter alder).  
Si skyen fra ænderne og lav en sovs.  
Smag sovsen til med salt, peber, gele, fløde og madkulør.

### Haresteg

3 harer delte i ryg, for og bagben  
Salt og peber

Harestykkerne tørres for væde.  
Læg harestykkerne i bradepander.  
Krydder med salt og peber.  
Brun harestykkerne ved 250 grader i ca. 10 min.

### Sovsen:

150 g smør  
150 g hvedemel  
8 dl vand  
bouillon  
6-7 dl fløde  
1 flaske rødvin, halvtør  
Madkulør  
Salt og friskkværnet peber  
-  
Sky  
Mel  
vand  
fløde  
salt, peber etc.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt melet. Rør godt rundt i opbagning mens den ristes lyst (lys roux).  
Tag gryden fra varmen i få min.  
Kom mindst halvdelen af væden i sovsen før der piskes i den (derved undgås klumper i sovsen).  
Tilsæt resten af ingredienserne og smag sovsen til.  
Sovsen skal være rimelig tyk.

Efter bruning af harestykkerne sløres de med halvdelen af sovsen.  
Steg videre på harestykkerne i ovnen men ved 150 grader ca. til kødet er mørt.  
Kom evt. mere sovs over harestykkerne undervejs.

Lav en sovs af resterne fra stegen og den tilovers blevne sovs.

### **Rødbedesalat med æbler og peberrod**

1 kg rødbeder, kogte, smuttede, tern eller stave  
1 kg æbler, danske, tynde både med skræl  
6-7 dl creme fraiche  
salt, sukker  
75 g revet peberrod ca.  
friske dildkviste

Creme fraichen blandes med peberrod, salt og sukker. Smages til.

Bland æbler og rødbeder med dressingen.

Gem lidt æblebåde og rødbedestave til pynt.

Salaten fordeles på 2 fade eller skåle.

Pynt med dildkviste.

### **Brunede kartofler**

3-4 kg små kartofler, koges, pilles

### **Bruning pr. 1 kg kartofler:**

4-5 spsk. Sukker

20 g smør

Kom sukkeret på en moderat varm pande.

Når sukkeret er smeltet og gyldenbrun kommes smørret i panden.

Når smørret er bruset op kommes kartoflerne i panden.

Kartoflerne vendes forsigtigt rundt til de er brunede. Hvis karamellen er for sej kan der tilsættes lidt vand.

### **Kogte kartofler**

3-4 kg kartofler

Salt

Kog kartoflerne og damp dem tørre i gryden.

### **Waldorff salat**

7 dl creme fraiche

Lidt sukker eller honning

Lidt citronsaft

Salt, peber

5 æbler i tern

150 g revet selleri

600 g grønne druer, halverede, afdryppede

100 g valnødder hakket groft

50 g hele valnødder, pynt

Smag creme fraiche til med honning, citronsaft, salt og peber.

Heri kommes resten af ingredienserne. Hvis salaten kan bære mere selleri kan det tilsættes.

Tag lidt hele valnødder fra til pynt.

Kom salaten i skåle og pynt med valnødder og druer.

## Jægerens vilde kage

### Kagebunde: x 3

4 æg  
115 g sukker  
10 g vanillesukker  
150 g hvedemel  
1 ½ tsk. bagepulver  
100 g finthakkede nødder  
2 spsk. cacao  
1 spsk. vand

Pisk æggene lyse med sukker og vanillesukker.  
Pisk med håndmixer i ca. 8-10 min.  
Kom vandet i æggemassen.  
Sigt melet med kakao og bagepulver. Kom de finthakkede nødder i melet.  
Kom melblandingen i æggemassen og bland det sammen.

En portion dej passer til en bradepande beklædt med bagepapir. Kom dejen godt ud i hjørnerne og glat den helt ud, så kagen bliver lige over alt.

Bag hver kage på anden nederste rille på 180 grader ca. 10 min. Mærk om kagen er bagt: om den giver efter for let tryk.  
Når kagen er bagt vendes den med et snuptag rundt på et nyt stykke bagepapir, evt. drysset let med sukker.  
Læg viskestykke (evt. fugtig) over bunden, bagepapiret skal blive på kagen til den er afkølet.

### Chokoladecreme x 1

2 dl vand  
400 g sukker  
2 æggeblommer, pasteuriserede  
500 g smør, stuetemperatur  
2 spsk. vanillesukker  
400 g lys chokolade

Vand og sukker koges i en gryde til sukkeret er smeltet. Køl massen ned til 47 grader ca.  
Chokoladen hakkes og kommes i gryden til sukkersiruppen.  
Massen står til den er lillefingervarm. Nu piskes smørret i chokoladecremen og til sidst æggeblommerne. Brug en røremaskine til piskningen. Chokoladecremen bliver lyst og cremet.

### Kagen:

Chokoladecreme  
Portvin etc.  
Blåbær, hindbær skyllede godt  
Den første bund lægges på et stort fad evt. en plade til ovnen foret med stanniol.

Stæk bunden med portvin etc.  
Læg et lag chokoladecreme på bunden og glat det ud til kanten. Fordel nogen blåbær, hindbær over bunden.

Læg næste kagebund oven på chokoladecremen og stæk bunden med portvin etc.  
Læg et lag chokoladecreme som på første bund og fordel nogen blåbær, hindbær over bunden.

Læg tredje lag kagebund øverst og glat chokoladecreme ovenpå kagen og lags kanten. Så kagen får en fin facon.

### Så kommer det "vilde" pynt på kagen

Fondant i forskellige farver  
Kokosmel farvet grøn  
Udstikkere, kagerulle  
Maizena  
Osv.

### Farvning af fondant.

Kom en klump fondant i en plastpose og tag med en kødnål/vatpind lidt farve og kom det ned i fondanten.  
Muffel posen grundigt så farven fordeles.  
Hold farverne helt adskilte ellers bliver det til marmorkugler.

Fondant udrulles i lidt maizena ved udstikning.  
Formning af smådele i hånden.  
Lille pensel og anelse vand til at lime delene sammen.

### Forslag:

Grøn kokos lægges rundt omkring på kagen som steder der er græs.  
Et træ med blade.  
En hare eller to  
Lav en snu ræv og et par høns  
En mus, liggende rådyr  
Et par honningbier  
Små røde svampe med hvide prikker i klynger  
En skovsø med ænder  
Lang græs, blade, hegn, stakitter, vej  
Find selv på mere