

Madlavning 14-01-2016

www.kalitesser.dk

mob: 61 67 15 37

Menu:

Bagte peberfrugter

Flamberede Berliner bouletten med

Sprøde løgringe, cole slaw, syltede rødbeder, rugbrød, smør

Sønderjyske bratklopse med stuvet hvidkål.

Vandbakkelse med orange creme, kaffe

Bagte peberfrugter

12 peberfrugter, halveres, renses

1 kg rå hamburgryg, små tern

8-10 tomater, tern

12-14 forårsløg, tynde skiver

12 æg

1 blomkål revet

Salt, peber

Rå hamburgryg i tern svitses på pande i lidt fedtstof. Derefter blandes de sammen med tomater, forårsløg, blomkål og krydderier. Det hele blandes med de sammenpiskede æg. Kom fyldet i peberfrugterne og bag dem i ovnen til de er møre og gyldne ved 180 grader i ca. 20-30 min.

Flamberede Berliner bouletten, 24 stk.

1,5 kg grofthakket oksekød,

1,5 kg grofthakket svinekød

6 bdt. Purløg, hakket fint

6 æg

3-4 spsk. sennep, stærk

9 tsk. salt

4 tsk. pebermix

24 meget små løg, piller, hele, eller perleløg

Smør/olie til stegning

Kødet fordeles på bordpladen, i et rektangel oven på hinanden.. Bland de 2 kødsorter let sammen. Udover farsen fordeles krydderier og smagsstoffer. Ælt farsen let sammen, så den ikke mister den grove konsistens. Form farsen til 24 tykke bøffer. Kom et helt løg ned i midten af hver boulette/bøf. Den skal lige flugte kanten af bouletten. Steges på pander med løgsiden nedad først, i ca. 6-7 min. På hver side.

Flambering:

4 dl kommensnaps, lunes let

Bouletterne lægges i meget varme ildfaste fade. Hæld den varme snaps over bouletterne, tænd så ild og lad bouletterne flambes.

Ekstra tilbehør:

Syltede rødbeder, Rugbrød og smør

Sprøde løgringe,

4 Store løg

4 dl kærnemælk

4 dl hvedemel

2 tsk. salt

1 tsk. bagepulver

1 tsk. paprika

½ tsk. cayennepeber

Olie

Skær løgene i tykke skiver.

Læg dem ½ time i koldt vand, afdryppes godt.

Bland de tørre ingredienser i en skål og hæld kærnemælken i en skål.

Løgringene tørres grundigt.

Vend de løse løgringe i kærnemælken, derefter melblandingen. Steg løgringene i varm olie ad flere gange. Temp. ca. 180 grader og få min. Lad løgringe afdryppe godt.

Coleslaw

1-2 spidskål fintsnittet

10 gulerødder, revet

Marinade:

2 dl æblecidereddike

4 tsk. salt

4 spsk. sukker

4 spsk. sød sennep

Lidt peber

Bland marinaden og kom den i en plastpose sammen med gulerødder og kål.

Muffel posen grundigt og læg den koldt ca. 30-60 min.

Dressing:

1 liter creme fraiche

Lidt sukker

Salt og peber

Den afdryppede kålblanding blandes med en dressing. Hæld salaten i skåle.

Syltede rødbeder

2 kg rødbeder aflange, vaskes
Vand
1,5 spsk. salt

Kog de vaskede rødbeder i vand og salt i ca. 1 time efter størrelse.

Rødbederne overhældes med koldt vand og står til de er kolde nok til at røre ved.

Rødbederne gnides så skallen glider af.

Rødbederne skæres i skiver.

Kogelage:

1,75 liter eddike ca.
1 kg sukker
5 hele nelliker
1 spsk. hele peberkorn
2 tsk. salt

Kog lagen med krydderierne i ca. 5 min.
Hæld lagen over rødbedeskiverne og lad dem trække til de er kolde.

Stuvet hvidkål

3 kg snittet hvidkål
Salt

Hvidkålen koges i vand ca. 10 min. Til det er mørt. Afdryppes for vand.

Bechamelsovs:

200 g smør
200 g mel ca.
2 – 2,5 liter mælk
Salt, peber
Revet muskatnød

Smør og mel bages af i en gryde.
Tag gryden fra varmen i 5 min.
Hæld halvdelen af mælken i gryden og pisk det godt sammen. Tilsæt resten af mælken, lidt efter lidt, mens sovsen varmes op. Sovsen skal være ret tyk for at bære hvidkålen. Smag sovsen til og lad den koge godt igennem.

Tilsæt den kogte hvidkål og varm stuvningen godt igennem.

Tilbehør:

Kanelsukker eller salt og peber

Sønderjyske bratkløpse, 60 stk.

1 kg haket kalvekød
1 kg hakket svinekød
1 kg hakket oksekød
6 æg, deles i hvider og blommer
5 dl mælk
400 g brød
1 dl hvedemel ca.
4 løg, revet fint/hakket fint
12 tsk. salt
5 tsk. peber
2 tsk. revet muskatnød
--
Rasp, fintsigtet
Smør og olie til stegning
40 enebær, knuste

Brødet lægges i blød i mælken i en skål.

Kødet kommes i en skål og der tilsættes krydderier og æggeblommer.
Brødet blandes i farsen sammen med løgene.

Når farsen er rørt grundigt sammen blandes den med stiftpiskede æggehvider. Juster konsistens.
Form frikadeller på størrelse med æg og vend dem i sigtet rasp. Tryk dem lidt flade.

Stegning af bratkløpse:

Til en pandefuld:
40 g smør og lidt olie
10 knuste enebær

Kom smør, olie og enebær på en pande.
Når smør/olien er varmt og gyldent lægges bratkløpsene på panden med en spiseske. De steges til de er gyldentbrune, for derefter at vendes og stege færdige på den anden side.

Vandbakkelser med orangecreme

5 dl vand
250 g smør
300 g hvedemel
8-9 æg
1 knivspids salt

Kom vand og smør i en gryde.

Når smørret er smeltet uden at koge, styrtes alt melet på en gang i gryden. Rør grundigt med en grydeske.

Sæt god varme under gryden og rør kraftigt rundt i gryden, til dejen er varmet igennem og slipper siderne.

Tag gryden fra varmen og efter 2-3 min. Ca. kommes æggene i dejen lidt efter lidt og der røres grundigt i dejen. Dejen skal være rimelig fast, så vent med det sidste æg og vurder konsistensen.

Dejen kommes på bageplader, på bagepapir, i toppe, formet med 2 spiseskeer. Ca. 25 stk.

Bages ved 175 grader, varmluft, til de er gyldenbrune i ca. 30 min. Ovndøren må ikke åbnes før de er bagte.

Hvis dejen bobler er de ikke færdigbagte.

Orangecreme:

11 blade husblads
4 æg, pasteuriserede
130 g sukker
2 dl appelsinsaft, ca. 2 appelsiner
1 spsk. revet appelsinskal
½ dl citronsaft
1 liter piskefløde

Husbladsen udblødes i koldt vand.

Æg og sukker piskes til en luftig æggesnaps, ca. 10 min. Med håndmixer.

Riv citron og appelsin og kom det i æggemassen.

Pres saften af appelsinerne og citronen, og mål mængden.

Pisk fløden til skum.

Knug husbladsen fri for vand og smelt det ved svag varme sammen med appelsinsaften.

Når husbladsen er lillefingerlunken blandes den i æggemassen.

Bland flødeskum og æggemasse sammen. Hæld cremen i skåle/fade og sæt det koldt indtil cremen stivner.

Servering:

Flormelis

Når vandbakkelserne er kolde og cremen stivnet, skæres vandbakkelserne over og fyldes med orangecreme. Læg låg på og sigt lidt flormelis over vandbakkelserne inden servering.

Pickles af limefrugter

½ kg limefrugter, fjern kernerne
35 g salt
200 g rørsukker
2 ½ dl vand

Skær limefrugter i miniaturretern eller hak dem på food processor. Husk at fjerne kernerne.

Bland de hakkede limefrugter sammen med saltet og lad det trække ved stuetemperatur i ca. 1 døgn.

Kom limefrugterne op i en gryde sammen med vand og rørsukker.

Lad limepickles stå og småkoge i ca. ½ time.

Når den er færdig, ser den lidt gennemsigtig ud og er ret tyk i konsistensen.

Hæld picklesen på rene glas og skru låget på mens det er rygende varmt. Gemmes i køleskabet.

Limepickles er meget syrlig og letbitter i smagen.