

Madlavning 02-02-2017

Karin Lis Albæk

www.kalitesser.dk

Menu

Svinekoteletter med lommefyld

Flødebagte kartofler

Honningmelonsalat

Flødeboller med hvid chokolade og hindbær.

Flødeboller med lys chokolade, kaffe og orange.

Flødeboller med mørk chokolade, lakrids og citron.

Svinekoteletter med lommefyld

Svinekam uden ben og svær, 5 kg

Eller med svær 6-7 kg, sværen skæres af.

Skær svinekammen til dobbelte koteletter.

Ved først at skære kødet ned til en lomme, og hver anden gang skæres kødet helt igennem.

Fyldet:

5 løg, tern

smør/olie

5 æbler, tynde både

2-3 appelsiner, revet skal

4 tsk. krydderurtemix

300 g bacon, små smalle strimler

4 knuste laurbærblade

4 fed hvidløg, knust/revet

4 tsk. karry

Salt, peber

-

1 liter kaffefløde

Bouillon

Appelsinsaft

5 løg i skiver

300 g bacon, små strimler

Svits løg i fedtstof på en pande.

Tag det på en tallerken.

Svits bacon sprødt på panden.

Hav de andre ingredienser klare.

Lad karry og æblerne svitse med i 2 min.

ca. Bland det hele sammen til fyldet og smag til.

Fordel fyldet i lommerne på koteletterne.

Luk koteletterne med kødnåle/pinde.

Krydder også koteletterne på ydersiden.

Varm en pande og brun koteletterne i smør/olie, på begge sider.

Læg koteletterne i ildfaste fade.

Svits løg og bacon let på en pande og fordel det mellem koteletterne.

Kom en blanding af fløde/bouillon/appelsinsaft ved koteletterne.

Kom koteletterne i en 180 grader varm ovn og det må ikke være varmluft.

Indtil koteletterne er møre i ca. 40-60 min.

Evt. dækkes kødet med stanniol.

Honningmelonsalat

2 iceberg snittet fint

1 bk. babysalatblade

2 rødløg, små tern

1 rød chili, minitern

1 honningmelon, små tern

2 røde peberfrugter, små tern

2 appelsiner, små tern

Marinade:

½ dl citronsaft

1 dl olie

½ spsk. Akaciehonning eller sukker

Salt og peber

Iceberg, babysalat, rødløg, appelsin, chili og peberfrugt blandes forsigtigt og hældes på fade/skåle.

Bland honningmelonen med marinaden og derefter blandes den forsigtigt med salaten.

Flødebagte kartofler

5 kg kartofler, tynde skiver
5 løg, tynde skiver
4-5 fed hvidløg, knust
4 tsk. timian
4-5 tsk. paprika
Salt og peber
2 liter fløde
½ liter vand

Kartoffelskiver og løg fordeles i smurte ovnfaste fade.

Pisk en blanding sammen af fløde, vand, æg og krydderier. Fordel blandingen over kartoflerne.

Bages i ovnen ved 180 grader i ca. 1 – 1,5 timer eller til kartoflerne er gyldne, møre og saucen er cremet. Hvis saucen tørrer bort inden kartoflerne er færdige, kan der tilsættes vand i fadene.

Sovs:

Der kan laves en sovs af skyen fra kødet.

Sprød svær:

Sværen skæres fra hinanden, saltes, og lægges på bagepapir i bradepander. Steges ved 230 grader til de er sprøde.

Flødeboller med hvid chokolade og hindbær:

Tilsæt til flødebolleguffet, når det er færdigt. 10 g frysetørret hindbær kværnet fint sammen med 1 spsk. sukker. Brug elektrisk kværn.

Evt. Få dråber rød farve hvis det er nødvendigt.

Drys med lidt kværnet hindbær efter overtrækning af chokolade

Flødeboller med lys chokolade, kaffe og orange:

Erstat vandet i flødebolleguffet med stærk kaffe og kog det med sammen med glucosesirup og sukker.

Når guffet er færdigt, tilsættes revet skal af en appelsin.

Pynt evt. nogen af flødebollerne med kokos, når de er færdige.

Flødeboller med mørk chokolade, lakrids og citron

2-3 tsk. lakridspulver
1 citron, revet skal

Lakridspulver og citron tilsættes når flødebolleguffet er færdigt.

Drys med lidt lakridspulver, over de færdige flødeboller, med en lille sigte.

Grundopskrift flødeboller, 16 stk.

Bunde:

400 g marcipan
100 g chokolade

Rul marcipanen mellem 2 lag plastpose til 0,5 cm tykkelse.

Udstik med kolonneform, 12 bunde på ca. 5 cm i diameter. Stil bundene på bagepapir med god afstand. Pensel begge sider med den type chokolade der bruges senere og stil dem koldt og tørt.

Flødebolleguf:

0,6 dl koldt vand
80 g glukosesirup
140 g hvidt sukker
10 g vanillesukker
-
100 g æggehvider pasteuriserede
2 spsk. sukker
-

Kom vand, glucosesirup, sukker og vanille i en gryde af stål.. Det skal små koge til nøjagtig 117 grader. Tag gryden fra varmen.

Pisk æggehvider og sukker med håndmixer /røremaskine til bløde skumtoppe.

Tilsæt til æggehviderne, den 117 grader varme sukkerlage, i en tynd stråle, under kraftig piskning.

Pisk marengsen i ca. 8 min. til den er kølet ned. Når flødebolleguffet er kølet ned kan der tilsættes forskellige smagsstoffer.

Klip et stort hul/5 cm i en engangsprøjtepose og fyld den med guffet. Sprøjt en passende mængde flødebolleguf på hver marcipanbund. Lad flødebollerne stå og tørre i min. ½ time, gerne 2 timer.

Flødebolleguffet skal kunne hænge fast på bunden, når den dyppes i chokoladen.

Chokoladeovertræk:

400 g chokolade mørk
Hvid eller fløde

Temperering af 400 g chokolade:

Hak chokoladen i små stykker.

Lav et vandbad i en gryde, der ikke må nå kogepunktet. Sæt en skål i vandbadet, uden at vandet når skålen. Skålen skal slutte tæt over gryden, damp fra vandet må ikke nå chokoladen.

Kom 300 g chokolade i skålen og smelt det under omrøring til:

55 grader, mørk chokolade
45 grader, hvid og lys chokolade

Tag skålen med chokolade af vandbadet og sæt det på en foldet viskestykke.

Kom lidt efter lidt, de sidste 100 g chokolade i den smeltede chokolade, mens der røres.

Nu skal temperaturen ligge på:
31 grader, mørk chokolade
30 grader, lys chokolade
29 grader, hvid chokolade

Nu skal temperaturen holdes eller lunes til gradtallet igen under overtrækningen.

Når chokoladen er tempereret ud fra den type der bruges:

Tag en bageplade med bagepapir på og stil en bagerist ovenpå.

Flødebollerne placeres forsigtigt på bageristen.

Dyp hver flødebolle i chokoladen. Med en drejende bevægelse tages flødebollen op af chokoladen. Sæt dem tilbage på bageristen.

Drys evt. med smagstof eller pynt inden chokoladen størkner.

Flødebollerne afkøles og kan opbevares i køleskabet.