

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – 22/9-2021

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Strandkrappebisque med bagt fisk.

1 kg frosne strandkrabber
1 stilk blegselleri i store skiver
1 løg i grove tern
1 porre i store skiver
Lidt frisk timian, 1 laurbærblad
1 spsk. hel sort peber
1 gulerod i grove tern, 1 spsk. sød paprika
3 dl hvidvin
1 ds flåede tomater, 2 spsk. tomatpuré
Olie til stegning, 4 dl fløde
Salt og peber, frisk citronsaft
2 stk. porre i tynde skiver, lidt smør
400 g kulmulefilet eller anden fisk
Fint skåret purløg

BISQUE:

Flæk krabberne midt over med en tung kniv.

Rist krabberne i lidt olie til de har taget lidt farve og dufter godt.

Kom urterne ved, og steg med i et par minutter.

Kom tomatpuré og paprika ved, og steg kort. Tilsæt hvidvin og flåede tomater, og kog op.

Tilsæt vand så det dækker, og lad det simre i cirka 45 minutter ved svag varme – under kogningen moses der lidt med et piskeris eller grydeske, så du får al smagen godt ud af krabberne.

Sigt saucen, og mas det sidste sauce ud af skallerne med en ske i sigten. Tilsæt fløde, og lad saucen koge ind til en lidt cremet konsistens.

Blend med en stavblender, og smag til med citronsaft, salt og peber.

Servér suppen skummende med bagt fisk, lidt dampede porre og purløg.

FISK:

Skær fisken ud i fire stykker.

Kom i et ildfast fad med lidt vand og olivenolie.

Dæk til med folie, og kom det i ovnen på 180 grader i cirka otte-ti minutter. Giv den derefter lov til at trække et par minutter.

PORRE:

Kom porre i en gryde med lidt smør, vand og salt, og damp et par minutter. Sigt til sidst vandet fra.

Herregårdsbøf med fritter og bearnaisesauce.

800 g oksefilet

Olie til stegning

½ hvidløg, frisk timian

50 g smør, salt, peber

Skær fileten ud i bøffer og brun dem godt af på den ene side. Når bøfferne er brunet godt af, vendes de og der tilsættes hvidløg, timian og smør. Steg dem på panden i ca. 5 min steg dem derefter færdige i ovnen ved 200 grader.

Når bøfferne er færdige tages de ud af ovnen og lad dem hvile i 15 min inden servering.

Fritter:

8 bagekartofler

2 tsk. salt, 2 l olie

Groft salt, til drys.

Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stave. Læg dem i en skål og hæld kold vand på. Skift vandet ca. 5-6 gange på 1 time.

Kog kartoflerne i vand med ca. 2 tsk salt i 10 min, til de næsten er møre.

Tag kartoflerne op og lad dem tørre på et viskestykke.

Varm olien op til ca. 150 grader. Kog kartofler i ca. 5 min, til de næsten har fået farve. Det er vigtigt ikke at koge mange ad gangen. Når de er kogt lægges de på et bagepapir til senere.

Inden servering varmes olien godt op. Steg fritterne gyldne og sprøde. Det er vigtigt at stege små portioner. Når fritterne er gyldne tages de op af olien og dryppes af hvorefter de drysses med salt.

Bernaisesauce:

4 spsk. bearnaise essens, se længere nede

250 g smør som du klarer

4 æggeblommer

Salt og lidt peber

Citronsaft

Friskhakket estragon og kørvel

Bearnaise essens:

½ dl hvidvinseddike

½ dl vand

3-4 stængler estragon

½ finthakket løg

Start med at lave essensen ved at hælde det hele sammen i en gryde og lad det koge ind til det halve. Når det er kogt ned, sigtes det og stilles til side indtil det skal bruges. Smelt smørret stille og roligt så vollen og fedtet skiller sig. Hæld forsigtigt det klarede fedt over i en kande. Vollen smides ud. Tag æggeblommer og essens i en gryde. Tænd gryden for middelvarme og pisk til det begynder at tykne. Pas på det ikke bliver for varmt for så skiller det. Når det er tyknet, hældes smørret i lidt efter lidt mens der piskes. Det skal ikke gøres for hurtigt for så kan den skille. Når alt smørret er i smages den til med salt, peber, hakket estragon og kørvel og citronsaft.

Ærte francaise.

400 gr. frosne ærter,

200 gr. bacontern

20 gr. Smør,

1 stort rødløg, finthakket

2 fed hvidløg, fintpresset

Frisk timian, hakket persille

2 spsk. Æblecidereddike, 1 spsk. rørsukker

Salt, peber, 1 hjertesalat

Steg baconternene sprøde i en gryde eller pande ved middelhøj varme.

Tilsæt rødløg og hvidløg og steg løgene klare i ca. 3-4 minutter.

Vend de frosne ærter ned til de øvrige ingredienser på panden, og varm det hele godt igennem under jævnlig omrøring i ca. 3-4 minutter.

Skrab alle ingredienserne på panden eller gryden ud til siderne, og hæld æbleeddike og sukker ud midt på panden. Lad æbleeddiken bruse op og fordampe lidt i ca. 1-2 minutter, og rør herefter alle ingredienserne sammen på panden.

Rør smørret i og tilsæt timian persille, salt og peber. Smag retten til og tilsæt eventuelt lidt mere æbleeddike, hvis du savner lidt syre.

Vend salatbladene i retten lige inden servering, da de blot lige skal falde sammen, men stadigvæk være sprøde. Server dine ærter francaise med det samme.

Buon appetitio.