

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 13. marts 2019

Chefkok: Jonas Christensen

Stenbiderrogn med hjemmelavet blinis.

175 g hvedemel
60 g boghvedemel
1 tsk. salt
4 tsk. tørgær
2 dl. sødmælk
1 tsk. honning
2 æg
2 dl. creme fraiche 18%
50 g smeltet smør

Tilbehør:

200 g rensset stenbider rogn.
1 hakket rødløg
purløg
creme fraiche 18%

Rør hvedemel, boghvedemel, salt og tørgær sammen.

Lun mælken i en gryde, den skal kun være finger lun!!

Del æggene i blommer og hvider. Rør creme fraiche, honning, mælk og æggeblommer i melblandingen til en ensartet konsistens. Stil dejen i køleskabet og lad den hvile i 1 time.

Pisk hviderne stive og smelt smørret. Tag dejen ud af køleskabet og vend forsigtig hvider og smør i dejen.

Varm en pande op med lidt olie og smør og steg de små blinis lækre gyldne på begge sider.

De lune blinis serveres med stenbiderrogn, hakket rødløg, purløg og creme fraiche.

Lammeculotte med rødvinssauce.

3-4 lammeculotter
3 fed hvidløg, knust
4 kviste rosmarin
3 dl rødvin, 1 l kalve fond
Marizena, 100 g smør
salt, peber

Tag lammeculotten og fjern de værste sener og rids fedtet. På en pande brunes culotterne godt af på begge sider sammen med hvidløg og rosmarin, inden de kommer i et ildfast fad og steges færdig i ovnen ved 200 grader i ca.20 min. Lad culotterne hvile i ca.15 inden servering.

Panden med stegefedtet koges af med rødvin og når det er reduceret godt tilsættes kalvefond. Kog det hele ned til passende mængde og jævn sauce med marizena. Pisk smør i og smag til med salt og peber.

Bagt grøn kartoffel:

800 g små kartofler
150 g smør
1 god håndfuld krydderurter(purløg, persille, kørvel)
2 æg
salt, peber

Kog kartoflerne møre i vand uden salt.

Smelt smørret og blend krydderurter i så smørret bliver helt grønt.

Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem groft med urtesmørret. Tilsæt æg og rør godt rundt.

Smag til med salt og peber og kom det i portions skåle.

Bag den grønne kartoffel i ovnen ved 200 grader i ca.20-30 min.

Syltede rødløg.

3 rødløg
3 dl æbleeddike
300 g sukker
2 laurbærblade

Lav en syltelage af eddike, sukker og laurbærblade.

Pil rødløget og skær det i både. Når lagen koger fjernes gryden fra komfuret og rødløg tilsættes.

Rør i det en gang i mellem så det hele bliver syltet.

Server løgene lune uden syltelage.

Edemamme bønner med mynte.

350 g edemamme bønner
100 g smør
hakket mynte
salt og peber.

Sauterer bønnerne i smør og tilsæt hakket mynte og krydre med salt og peber.