

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 12. januar 2022

Chefkok: Jonas Christensen

Krydret svineskanke med svampepure.

6 stk. svineskanke, 1 øl

Dry rub

Gnid skankene godt ind i dry rub og læg dem i et ovnfast fad. Tilsæt øl og steg dem i ovnen ved 180 grader i 45-60 min. Kig en gang imellem til dem, og tilsæt vand hvis der mangler væske.

Dry rub.

½ tsk spidskommen, ½ tsk korianderfrø

1 tsk sort peber, 1-2 stjerne anis

½ tsk fennikelfrø

Tørsteg krydderierne og stød dem med:

½ tsk cayennepeber, ½ tsk ingefærpulver

½ tsk hvidløgpulver, ½ tsk chiliflager

6 tsk salt

Svampepuré:

500 g brune champignoner

3 spsk. olivenolie

1 fed hvidløg

5 kviste timian

saft af ½ citron

salt og friskkværnet peber

Rens champignonerne grundigt, og del dem i mindre stykker (gem 4-5 hele til salaten). Hæld olie, hvidløg, timian og champignoner op i en gryde, og sauté dem i et par minutter. Læg låg på gryden, og lad champignonerne dampe ved svag varme under låg i ca. 10 minutter, indtil de er faldet helt sammen. Tag gryden af varmen, og lad svampene hvile i 5 minutter. Fjern timianstilke og hvidløg, og smid dem ud. Hæld dernæst svampene i en blender sammen med væden fra gryden, og blend det til en glat puré. Smag til med citronsaft, salt og friskkværnet peber.

Salat:

4-5 champignoner

2 skalotteløg

1 bakke karse

20 g tørrede bær, fx blåbær, tranebær

Salat: Skær 4-5 hele svampe i tynde skiver, brug evt. et mandolinjern. Pil skalotteløg, og skær dem i tynde ringe. Bland svampeskiver, løgringe, karse og de tørrede bær til en lille 'salat'

Hasselbackkartofler:

2 kg kartofler

100 g smeltet smør

Olivenolie

3-5 fed hvidløg skåret i tynde skiver

1-2 kviste frisk timian

Havsalt

Skrub eller skræl kartoflerne. Læg kartoflerne i en skål med koldt vand i min. 30 min.

Tag kartoflerne af vandet og tør dem med et rent viskestykke. Skær en skive på 0.5 cm af hver kartoffel. Placer skiverne med den flade side nedad på en bradepande eller i et ovnfast fast.

Placer kartoflen på den flade side på bordet imellem de to spisepinde.

Skær så tynde skiver, som du kan. Placer de skårede kartofler på skiverne i fadet.

Åbn kartoflerne ved at presse enderne lidt ned over skiven i fadet.

Stik frisk timian og hvidløg imellem skiverne.

Drys med fint salt. Pensl kartoflerne med rigeligt smeltet smør og olivenolie - gem lidt til at smøre undervejs.

Bag kartoflerne ved ca. 185 graders varmluft i 60 min.

Smør kartoflerne med olie/smør et par gange undervejs.

Panna cotta med hvid chokolade og hindbær.

3 blade husblas

4½ dl piskefløde

1½ dl mælk

4 spsk. sukker

120 g hvid chokolade

Hindbærsaucen:

2½ dl frosne hindbær

2 spsk. Sukker

1 citron

Læg husblassen i blød i koldt vand i 5-10 min. Kog fløden og mælken sammen i en gryde.

Tag gryden af varmen og tilsæt sukker, chokolade og husblasbladene.

Rør rundt til cremen er helt jævn og hæld den så op i fine glas. Stil panna cottaen i køleskabet indtil den er stivnet helt.

Hindbærsaucen:

Kog hindbær med sukker og 1 spsk. vand. Saucen blendes og smages til med citron og sukker hvis den ønskes mere sur eller sød.

Inden servering hældes saucen ovenpå panna cottaen. Dekorér med nogle hindbær på toppen.