

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 5. april 2017

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 rensede stenbiderrogn.
1 hakket rød løg
ramsløg
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 rød løg, ramsløg og creme fraiche.

Lamme frikassé.

1,5 kg lammebov
1 fl. hvidvin
1 l. hønseboullion
2,5 dl. fløde
1 hakket løg
5 laurbærblade
5 gulerødder
5 persillerødder
1 porre
1 selleri
1 bdt. grønne asparges
150 g ærter
5 kviste timian
1 håndfuld hakket persille
Marizena
1 citron
1 kg kartofler

Lammekødet skæres i tern på ca. 4-5 cm. Alle grøntsager gøres i stand og skæres i passende mundrette stykker. Kom lammekødet i en gryde, der er stor nok til også at rumme grøntsagerne. Hæld et stort glas hvidvin samt hønseboullion i gryden til det står 7-8 cm over kødet. Bring gryden i kog og skum grundigt. Timian, løg og laurbærblade kommes i og lad det hele simre roligt i ca. 35-40 minutter. Derpå kommes resten af grøntsagerne ved bortset fra asparges og ærter. Der koges roligt videre til grøntsagerne er møre. De sidste 5 minutter kommes asparges stykker, ærter og fløde ved. Sauceen jævnes med marizena og smages til med salt, peber og revet citronskal.

Frikasséen serveres med hvide kartofler og drysses med masser af hakket persille.

Bagte krydret rødbeder.

500 g rødbeder
1 spsk. honning
2 kviste timian
2 kviste rosmarin
½ dl. balsamico
salt, peber.

Skræl rødbeder og skær dem i passende stykker. Kom rødbederne i et ildfast fad og tilsæt krydderier, honning og balsamico. Bag dem i ovnen ved 200 grader til de er møre. Rør rundt i dem en gang imellem.