

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 24. APRIL 2019

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Hvide asparges med sauce Mousseline og rejer.

16 hvide asparges
3 dl. vand
1 spsk smør, 1 tsk salt
resten af citronen, som er brugt til at presse saft af til saucen

Sauce Mousseline

4 æggeblommer
280 g smør
1 tsk. salt
1 citron, 4-5 spsk. saft herfra
2 dl piskefløde
sort peber
300 g rejer, pil selv
dild, kørvel, purløg

Skræl de hvide asparges og skær enderne af.

Pres citronen og sæt saften til side til saucen.

Kom citronen, vand og salt i en gryde og kog det op. Når det koger kommes asparges i gryden sammen med en spsk. smør. Kog i ca 5 minutter, tag gryden af varmen, fisk aspargesen op og lad den dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Sauce Mousseline

Kom smør i en gryde og lad det smelte langsomt ved svag varme. Hæld derefter forsigtigt det klarede smør i en skål, og kasser vallen.

I en ren gryde piskes æggeblommer med citronsaft og salt under lav varme, indtil æggeblommerne begynder at tykne.

Sluk varmen og pisk kraftigt det klarede smør i, som tilsættes lidt efter lidt.

Pisk fløden til en luftig flødeskum, og vend den i saucen, som derefter smages til med salt og en smule peber.

Anret på en tallerken med rejer, asparges, sauce og krydderurter.

Stegt lyssej med pasta og salsa romesco.

1 lyssej
salt. peber
olie
smør

Skær fileterne af lyssejen og skær dem i passende stykker. Krydre dem med salt og lad dem stå 15-30 min inden de bliver stegt.

På en varm pande med olie steges stykkerne med skindsiden først. Når man kan se de er ved at være halvvejs tilberedt vendes de på den anden side og der tilsættes en klat smør. Tag der efter panden af varmen, krydre dem med peber og lad dem blive færdige på efter varmen.

Pasta dej:

150 g tipo 00 hvedemel

50 g durum mel

2 æg

Rør det hele sammen og lad dejen hvile på køl i 30 min tildækket.

Rul pastaen tyndt ud på et bord og skær det i passende strimler.

Salsa romesco.

2 peberfrugter

2 blommetomater

50 g. mandler

2 fed hvidløg.

½ stk. rød chili.

1 tsk. røget paprika

½ dl sherryeddike

1 – 2 dl. olivenolie

Salt og peber

Sæt ovnen på grill og læg peberfrugterne i ovnen i 20 – 25 minutter, hvor de vendes efterhånden som siderne bliver sorte.

Læg dem derefter i en frostpose eller lufttæt beholder i 15 minutter.

Pil dernæst det forkullede skind af og fjern kernerne og skær i grove stykker. Rist mandlerne ved svag varme på en pande. Pas på de ikke bliver sorte.

Skær tomaterne i tern og hvidløget i skiver.

Kom alle ingredienser, undtagen olivenolien i en blender, hvor de blendes.

Hæld nu langsomt olivenolien i romesco saucen mens den blendes. Tjek om saucen mangler mere olivenolie når halvdelen er hældt i.

Smag til med evt. mere sherryeddike, salt og peber.

Kog pastaen i saltet vand i 5 min.

Hæld vandet fra og vend pastaen i salsa romesco. Smag evt. til med salt og peber.

Syrlig spidskål salat.

1 spidskål

1 porre

1 citron

1 lime

salt, peber

olivenolie

Snit spidskål og porre fint. Den snittede porre komme meget kort i kogende vand og dryppes godt af efterfølgende.

Marinere spidskål og porre i saft fra citron og lime, salt og peber og lad det stå og trække inden servering.

Anret ved at lægge pastaen i bunden af en tallerken med stykke fisk på, og en smule af den syrlige salat. Drys evt. med hakkede krydderurter.