

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 7. MARTS 2018

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 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.

Kalve schnitzel Saltimbocca.

Saltimbocca

6 stk. kalveschnitzler
12 skiver parmaskinke
12 stk. salvieblade
1 spsk. smør, olivenolie
2 dl tør hvidvin, 2 dl marsala
hvedemel, salt, peber

Vignerola

1 gl. artiskokker.
1 stk. løg
100 g pancetta/ lomo.
1 smule olivenolie
4 dl grøntsagsbouillon
250 g edemamebønner
400 g ærter
1 tsk. oregano
1 håndfuld hakket persille
2 spsk. hakket mynte
1 smule citronsaft
salt, peber

800 g små kartofler
frisk rosmarin
oliven olie
salt, peber.

Kartoflerne vendes i oliven olie, salt, peber og frisk rosmarin, bages i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Vignerola:

I en sauterpande kommes en god sjat olivenolie som opvarmes. Kom derpå løgene (der er skåret i både), pancetta og oregano ved og lad det stege roligt i ca. 8-10 minutter.

Lad artiskokstykkerne dryppe af og kom dem i panden sammen med grøntsagsbouillon. Lad dem koge ved svag varme under låg til de lige er møre,- ca. 15 minutter.

Kom derpå edemamebønnerne ved og lad dem simre med i et par minutter og endelig ærterne, som blot lige skal varmes igennem. Drys med persille og mynte og smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

Saltimbocca:

Bank schnitzlerne tyndt ud. Del hver schnitzel i to halvdele. Læg et stykke parmaskinke på hvert kødstykke og placer et salvieblad øverst. Derpå fæstnes skinke og salvieblad til kødet med en tandstik.

Varm smør og olie op i en pande. Den side af kødet der ikke har skinke og salvie pudres med lidt mel iblandet salt og peber. Steg kødet først på skinke-salvie siden i et minuts tid og vend det så og steg yderligere et minut på den anden side.

Hæld hvidvin og marsala på panden og lad saltimbocca'erne snurre yderligere et par minutter. Tag dem derpå op og kog væden på panden ind til der lige er en stor skefuld pr. portion. Servér øjeblikkeligt med vignerolaen.