

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, 20/11-19

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Kammuslinge ceviche.

12 kammuslinger
3/4 dl limesaft
2 spsk. olivenolie
koriander
½ radicchio og ½ hjertesalat
1 chili
1 tsk. rørsukker
1 forårsløg
salt, peber
lime både.

Fjern den lille muskel på siden af kammuslingerne. Skær muslingerne i tynde skiver. Hak korianderen, skær forårsløget i tynde skiver og hak chilien. Rør sukker, lime og olie sammen så sukkeret bliver opløst. Vend kammuslingerne med dressingen, koriander, forårsløg og chili. Smag til med salt og peber. Pluk salatbladene fra hinanden og fyld cevichen i bladene. Servér straks – gerne med limebåde til.

Krondyr filet med salat.

600 g Krondyr filet.
2 kviste rosmarin
3 fed hvidløg
2 enebær
3 dl. portvin
½ l kalvefond
2,5 dl fløde
kulør
ca. 100 g blåbær
evt. maizena
olie
smør
salt og peber.

Puds krondyr fileten fri for de værste sener og brun den på en varm pande i olie sammen med rosmarin, enebær, hvidløg og en klat smør. Når den er brunet godt af, kommes den i et fad og steges færdig i ovnen ved 180 grader i ca.15-20 min til den er medium. Lad den hvile ca. 10 min inden den skæres i skiver.

Panden koges af med portvin og kalvefond. Fonden fra panden sigtes over i en gryde og til sættes fløde. Sauce koges ned til passende konsistens. 5 min inden servering tilsættes blåbær og smages til med salt og peber.

Saucen kan jævnes med maizena og tilsættes kulør efter behov.

Hasselbach kartofler.

1 kg kartofler
50 g smør
2 spsk. rosmarin, hakket
2 spsk. timian, hakket
2 fed hvidløg, hakket.
1½ tsk. salt.

Smelt smørret og tilsæt krydderurter og hvidløg.

Skræl kartofler og skær den i tyndeskiver 2/3 ned igennem kartoflen.

Placerer kartoflerne tæt i et ildfast fad og pensl med det smeltede smør. Bag kartoflerne i ovnen ved 180 grader i ca. 1 time. Pensl dem 3-4 gange undervejs med smørret.

Ved servering drysses med salt og frisk krydderurter.

Waldorf salat.

5 stilke bladselleri
2 æbler
100 g druer
50 g valnødder
2 dl. creme fraiche 18%
6 spsk. mayonnaise
3 spsk, citronsaft
1 spsk sukker
salt, peber.

Rens bladselleri og skær den i tynde skiver. Skær æblet i tern. Halvere druerne og hak nødderne groft.

Rør creme fraiche, mayonnaise og citronsaft sammen og smag til med sukker, salt og peber.

Vend det hele sammen og serveres koldt til kødet.

Velbekomme.