

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – 8. oktober 2018

Chefkok: Jonas Christensen

Cozze di coltello con finocchio e lavanda.

"Knivmuslinger med fennikel og lavendel"

1 kg friske knivmuslinger
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 stk. fennikel
2 spsk. olivenolie
3 kviste timian
2 kviste frisk lavendel
3 dl hvidvin
5 hele sorte peberkorn
2 dl vand
25 g smør
kørvel

Vask muslingerne grundigt under rindende vand, da de godt kan indeholde en del sand. Pil skalotteløg og hvidløg, og hak dem fint, og skær fennikel i mindre stykker. Varm en stor gryde op, tilsæt olie, og sautéer alle urterne let med timian, lavendel og peberkorn i 1 - 2 min.

Tilsæt hvidvin, og kog det igennem 1 minut. Tilsæt vand samt smør, og kog yderligere 30 sek. Kom muslingerne i gryden, og vend rundt. Damp muslingerne under låg 3 - 4 minutter – eller til de har åbnet sig.

Vær opmærksom; får muslingerne for meget varme og bliver overtilberedte, bliver de både seje og uspiselige.

Træk muslingerne fra varmen, og anret både muslinger og bouillon i en passende skål. Pynt med plukket kørvel.

Scaloppine allo zafferano. "svinekotelet i safran"

4 pers.
800 g svinekotelet
2 knivspids safran
6 fed hvidløg
4 laurbærblade
4 blade salvie
2 kviste rosmarin
4 dl. Hvidvin
150 g smør
6 peberfrugter (røde og gule)
1-2 chili
Olivenolie
Salt

Peberfrugter grilles hele, flåes og skæres ud. Peberfrugt kødet blendes med chili og salt. Smørret smeltes og tilsættes safran. Kom smørret i de blendede peberfrugter og rør godt. Serveres kold til kødet.

Varm en pande med rigelig olie, kom hele knuste hvidløg og kryderurter på panden, herefter brunes kødet på begge sider. Kødet tages op i et ildfast fad. Kom hvidvin på panden og kog det i 5 min. Hæld "pande saucen" over kødet og lav det færdig i ovnen ved 200 grader i 10 min.

Bagte persillerødder.

Timian, rosmarin
4-8 persillerødder
Olivenolie

Persillerødderne vaskes godt og kommes i et ildfast fad, vend dem i olivenolie, salt, peber og timian og bages tildækket ved 200 grader i ca.15 min til de er møre.

Glaseret rosenkål og hasselnødder.

100 g hasselnødder
200 g rosenkål
50 g honning
50 g smør

i en gryde ristes hasselnødder og rosenkål i passende stykker i smør, tilsæt honning og meget lidt vand, lad det simre til rosenkålen er mør. smag til med salt og peber.

Velbekomme 😊