

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 7/12-2016.

Pasta med hokkaido.

1 græskarkød (hokkaido)

1 fed hvidløg

1 løg

Olivenolie til stegning

1 dl hvidvin

125 g bacon

350 g kort pasta

150 g Ricotta

25 g Parmesan

Bredbladet persille til pynt

Skræl græskarret, og skær det i små tern. Hak hvidløg og løg fint, og svits det på en pande med olivenolie. Tilføj hvidvinen, og lad den fordampe lidt på panden. Tilsæt derefter græskar. Lad det simre i 15 min. ved svag varme. Skulle det tørre lidt ud på panden, så tilsæt en smule vand. Skær bacon, i mindre stykker, og svits det på en anden pande. Når det er sprødt, hældes det over i panden med grønsagerne. Kog pastaen i saltet vand efter posens anvisning. Tilsæt straks derefter ricotta på panden med græskar og bacon, og rør rundt.

Hæld pastaen over i en stor skål, og hæld derefter saucen over. Vend forsigtigt pastaen og saucen. Drys revet parmesan og bredbladet persille over retten, og servér den varm.

Bagt Torsk med citronsmør.

1 hel torsk

150 g smør

1 citron

½ bdt. persille

1 bdt. dild

½ bdt. estragon

1 spsk. rasp

1 hvidløg

Tag torsken og skær fileterne fra. Læg fiske benet til siden, det skal bruges til saucen.

I en skål blandes smør, citron, raps og krydder urterne der er hakkede.

Tag et stykke sølvpapir og rul det ud på bordet, læg der efter et fugtigt stykke bagepapir og her på lægges den ene filet med skindsiden ned. krydre med salt, peber og sukker og læg så smørret på hele fileten. krydre den anden filet med salt, peber og sukker og læg den ovenpå. Luk der efter sølvpapiret godt sammen og bag det i ovnen ved 200 grader i 30-40 min.

Saucen.

fiskebenet

1 gulerod

1 løg

1 bladselleri

1 porre

1 laurbærblad

timian

fløde

løg, hvidløg

1 fennikel

Rengør urterne og skær dem i mindre stykker. Kom urter og fisk i en gryde sammen med 1 liter vand. Det skal op og koge og skru der efter med og lad det simre i 15 min før det tages af varmen og trækker 15 min. før det sigtes.

I en anden gryde sauteres snittet løg, hvidløg og fennikel i lidt smør, tilsæt 3 dl hvidvin og lad det koge ned. Tilsæt derefter fiske fond og fløde og lad det kog ned til cremet konsistens.(det smeltede smør fra fisken kan tilsættes for ekstra smag) smag til med salt og peber.

Rosenkål med kapers.

2-3 spsk. olivenolie

50 g friskrevet parmesan

saft af ½ citron

400 g rosenkål

50 g store kapers

1-2 finthakket skalotteløg

Rens rosenkålene og del dem. Kog dem i vand med salt, til de er møre. Sigt vandet fra og vend rosenkålene med skalotteløg, olivenolie, halve kapers, citronsaft og friskrevet parmesan.

Rødbede frit.

2 rødbeder

3 dl rapsolie

havsalt

Olien varmes op. Rødbeden skrælles hele vejen rundt, disse skræller kasseres. Derefter skræller man resten af rødbeden. Disse skræller friteres til de er sprøde og lægges på noget fedtsugende papir og drysses med havsalt