

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 20/2-19

CHEFKOK: JONAS CHRISTENSEN

Krabbekløer med fennikel mayonnaise.

1 kg krabbekløer
1 spsk. havsalt
1 citron
10 hele sorte peberkorn
½ bundt dild

Fennikelmajo

4 pasteuriserede æggeblommer
havsalt
1 spsk. dijonsennep
2 spsk. cidereddike
3 dl rapsolie
1 fennikel
½ bundt kørvel

Sæt krabbekløerne over i en gryde, dæk dem med vand, tilsæt 1 spsk. havsalt, 2 skiver citron, hel peber og hele dildstilke. Kog kløerne op, og skum dem af for hvidt skum. Skru ned for varmen når vandet koger, og lad kløerne koge i 5-7 min. Sluk herefter for varmen, og lad kløerne trække færdig i den varme kogelage i ca. 20 min. Når kløerne er let afkølede, så knus dem let med en hammer, så man kan komme ind til kødet med en gaffel.

Fennikelmajo

Pisk æggeblommer, salt, sennep og eddike med en elpisker, til det er tyk og hvidt. Pisk herefter olien i en tynd stråle, det er vigtigt, at det går stille og roligt, så majoen ikke skiller. Tilsæt evt. et par dråber koldt vand under piskningen, hvis majoen ser ud til at skille – det kan af og til redde den. Halver fenniklen, og skyl den grundigt i koldt vand. Snit den herefter helt fint, og bland den i majonæsen sammen med hakket kørvel.

Pasta a la Provence med perlehønebryst.

600 g frisk pasta
500 g tomater
1 fed hvidløg, timian, 1 laurbærblad
30 g smør
olivenolie
125 g bacon i tern
1 løg
salt, peber
100 g parmesan
1 lille trøffel
4 perlehøne bryster

Brun perlehønebrysterne af på en pande i olie.

Lav sauce mojo og marinerer dem rigtig godt. Steg dem færdig i ovnen ved 200 grader i ca.10-15 min. og krydre med salt og peber.

Lav et kryds i bunden på tomaterne og kom dem i kogende vand 10 sek. kom dem der efter i kold vand og tag skindet af, fjern stilken og skær dem i kvarte. Kom dem i en gryde ved moderet varme. Hak hvidløg og timian og kom det ved tomaterne sammen med laurbærblad. Lad det simre i 15 min. Rør hyppigt.

Skær løget i skiver. I en anden gryde varmes smør og olie, kom løg og bacon på og lad det brune let. Når tomaterne er færdige, røres de sammen med løg og bacon på panden. krydr med salt og peber og lad saucen simre i yderlige 15 min.

Kog pastaen i saltet vand. Når pastaen er færdig hældes vandet fra og vendes sammen med den varme tomat sauce.

Lige inden servering drysses med frisk revet parmesan og trøffel.
serveres med lækkert brød.

Sauce mojo.

2 fed hvidløg, 2 tsk. paprika
1 tsk. spidskommen
5 spsk. olivenolie
2 spsk. hvidvineddike
salt

Sauce Mojo: blend hvidløg, paprika og spidskommen sammen. tilsæt olien lidt af gangen. Kom til sidst eddike og salt ved.