

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG, DEN 11/4-2018.

CHEFKOK: Jonas Christensen

Stegte hvide asparges med hummer, ramsløg og skum.

1 bdt. hvide asparges
50 g smør
8 blade ramsløg
1 hummer
½ bdt. dild
1 citron
½ fl. hvidvin
½ ds. Tomat koncentrat
1 porre
1 hvidløg
2 kviste timian
1 løg
1 gulerødder
½ l. fløde
1 dl. Cognac
1 spsk. creme fraiche 38 %

Tag hummeren og flæk hovedet på den. Med det samme kommes den i en gryde sammen med dild, citron, vand og salt. Sørg for at vandet spild koger når hummeren kommer i. Når hummeren er i vandet skrues der ned for varmen og lad den simre i 10 min, inden den tages op og sættes til side.

Hummeren pilles og skallerne bruges til fond. Kødet sættes til side

Kom hummerskallerne på en bageplade og bag dem ca.15 min i ovnen ved 200 grader. Vask alle urter og skær dem i mindre stykker. Rist urterne i en gryde i olie, kom de bagte hummerskaller og tomat koncentrat på og rør godt. Tilsæt cognac og flamberer derefter tilsættes hvidvin og koges i ca. 25min.

Sigt fonden og reducere den med fløde. Smag til med salt og peber. Inden servering tilsættes creme fraiche og blendes med en stavblender så den skummer.

Skræl asparges og kog dem møre i saltet vand. Tør dem godt af og rist dem af på en pande i smør til de får lidt farve. Inden servering tilsættes hakket ramsløg.

Hummerkødet varmes i en gryde i lidt hummerfond, krydres med salt og peber.

Serveres med frisk bagt brød.

Lam a la frikassé.

3 lammeculotter
3dl. hvidvin
5 dl. hønseboullion
2,5 dl. fløde
1 hakket løg
5 laurbærblade
5 gulerødder
5 persillerødder
1 porre
1 selleri
1 bdt. grønne asparges
150 g ærter
1 fed hvidløg
5 kviste timian
1 håndfuld hakket persille
Maizena, 1 citron
800 g nye kartofler

Lammeculotterne ridses i fedtet og krydres med salt og peber. Alle grøntsager gøres i stand og skæres i passende mundrette stykker. Brun lammekødet i en gryde sammen med timian og hvidløg, der er stor nok til også at rumme grøntsagerne. Tag lammekødet op og steg det færdig i ovnen ved 180 grader i 20 min. Kom alle grøntsagerne i gryden (med undtagelse af asparges og ærter)og brun det godt af. Hæld et stort glas hvidvin samt hønseboullion i gryden og lad det simre til grøntsagerne er møre. De sidste 5 minutter kommer asparges stykker, ærter og fløde ved. Saucen jævnes med maizena og smages til med salt, peber og revet citronskal. Ved servering tages lammeculotterne og skæres i skiver og en god skefuld stuvning hældes over.

Frikasséen serveres med nye kartofler, bagte rødbeder og drysses med masser af hakket persille.

Bagte krydre -rødbeder.

5-6 rødbeder
1 spsk honning, 1 citron
1 spsk. herbes de provence.
salt, peber.

skræl rødbederne og skær dem i passende stykker og kom dem i et ildfast fad. tilsæt honning, citronen der er skåret i mindre stykker, herbes de provence og salt og peber. Bag rødbederne i ovnen ved 200 grader til de er møre(ca 20 min. alt efter størrelse).