

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – ONSDAG 14/11-2018

CHEFKOK: Jonas Christensen

Østers.

Lune østers med agurk & estragon

1 agurk
1 skalotteløg
1 dl cremefraiche 38%
50 g smør
2 spsk. hakket estragon
salt, peber
citron

Halvér agurken på langs, skrab kernerne ud med en teske, og skær resten af agurken i meget, meget små tern, der koges igennem i ½ minut i saltet vand. Finthakket skalotteløg koges i saften fra 8-10 østers, saften reduceres til det halve. Tilsæt cremefraiche 38%, og kog det igennem. Smør piskes i sammen med. Der smages til med salt og peber og citronsaft. Skru så helt ned for blusset, mens østersene hældes ved og pocheres i ½ minut. Sluk og rør agurketerne i. Anret østersene i skallerne og pynt med estragon.

Lun østers i peberrodscreme

½ l. hønsebouillon
½ dl. fløde
1 peberrod
karse

Hønsebouillon og saften af 4-6 østers koges ind til en tredjedel, hæld fløde ved og kog ind, så konsistensen bliver cremet. Sluk for blusset, og rør friskrevet peberrod i. Læg østersene i cremen, og lad dem stå et par minutter under låg, så de lige samler sig og 'får varmen'. Anret østersene i skallerne, hæld peberrodscreme ved og pynt med karse.

Andebryst á l'orange med kartofler

Orangesauce:

2 skalotteløg, 2 usprøjtet appelsin
4 spsk. Sukker, 2 spsk. rød vineddike
1 dl tør rødvin, 3 dl hønsebouillon
Ca. ½ tsk. Salt, Groftkværnet peber
2 tsk. Majsstivelse, 50 g smør,
2 andebryster,
2 tsk. Salt, Groftkværnet peber

Pil og hak skalotteløgene fint. Skræl appelsinskallen i strimler. Kog strimlerne 3 min. i lidt vand, skift vandet og gentag 2 gange. Pres appelsinsaften til ca. 1½dl. Smelt sukkeret gyldent i en gryde. Tilsæt appelsinsaft, løg, vineddike, vin og bouillon. Koger småt under låg 20 min. Rør majsstivelse og lidt koldt vand sammen og jævn saucen. Pisk smørret i og smag til med sukker, salt og peber. Rist andebrystets skindside og giv det salt og peber. Læg det på en varm pande med skindsiden nedad 2-3 min. Vend det og dæmp varmen. Steg det 15-20 min. under låg, til det er rosa i midten.

Saltbagte rødbeder.

600 g røbeder.

timian

100 g salt

4 dl vand

hvedemel

Lav en saltdej af salt, vand mel. Pak derefter rødbederne ind i dej sammen med timian og bag det i ovnen 1,5 time ved 180 grader.

Pak rødbeder ud og smut så skrællen af dem. De skæres i passende stykker og serveres.

Kartoffelbåde med sesam.

1 kg kartofler

røget paprika, timian, hvidløgs pulver

salt

olie, sesam

Skær kartoflerne i store både og vend dem i olie og krydderierne og bag dem ved 200 grader i 20 min.

Stegte bønner med valnødder.

400 g grønne bønner

50 g smør

100 g valnødder.

Skær top og bund af bønnerne og kog dem kort i saltet vand.

Steg dem på en pande i smør sammen med hakket valnødder.

Velbekomme 😊