

Det Italienske Køkkens Venner – tirsdag, den 3/2-2015

chefkok: Jonas Christensen

Ravioli med spinat, ricotta og jordskokker.

200 g spinat
100 g ricotta
1 fed hvidløg
1 citron
Pastadej
500 g jordskokker
1 løg
2-3 dl hvidvin
½ l fløde
5 skiver parmaskinke

Rør hakket spinat, ricotta og hvidløg sammen og smag til med salt og peber og citron skal.

Rul pastadejen tyndt ud, skær det ud i lige store firkanter. Kom en spsk. Creme på halvdelen af pastadejen. Luk dem med den anden halvdel. Koges i let saltet vand i ca. 2-4 min.

Jordskokkerne skrælles og skæres i mindre stykker. Svits dem af i en gryde med løg. Tilsæt hvidvin og kog ned. Tilsæt fløde og kog det hele mørt. Sauce blendes helt glat og fri for klumper. Smages til med salt, peber og citron saft.

Anret ravioli i en dyb tallerken kom sauce over og drys med sprødt stegt parmaskinke. Serveres med lækkert brød.

Farseret fasanbryst med rødvinssauce.

4 fasanbryster
100 g kyllingefars
1 æg
Rosmarin
8 skiver bacon
1 løg
100 g svampe
1 flaske rødvin
Kalve bouillon
4 skozonerrødder
Persille
5 bagekartofler
1 ds. Majs
Olie
200 g rosenkål
80 g valnødder
Honning, smør

Rør hønsefarsen med æg, hakket rosmarin, 1 spsk. Mel, salt og peber. Lav en lomme i fasanbrysterne og kom farsen der i. Kom 1-2 skiver bacon rundt om hvert bryst. Brysterne brunes af på en pande og steges færdige i ovnen ved 180 grader i ca. 15-20 min. Inden servering skal de trække i ca.10 min.

På samme pande kommer hakket svampe og løg på og svitses. Tilsæt en flaske rødvin og kog den ned. Tilsæt ca. 1 l kalve bouillon og koges ned. saucen sigtes, smages til med salt og peber og en klat smør. Sauce kan jævnes med maizena.

Skozonerrødderne skrælles og skæres i passende stykker. Stykkerne ristes i en gyde med smør, tilsæt hakket persille og krydr med salt og peber.

Skræl kartoflerne og riv dem groft. Kartoffelmassen røres sammen med majs, salt og peber. Massen formes til små kager og steges møre på en varm pande i olie.

Rengør rosenkål og skær dem i ½. Svits dem i en gryde med smør. Tilsæt valnødder og smag til med honning, salt og peber.