

Det Italienske Køkkens Venner – 8. juni 2016

chefkok: Jonas Christensen

Sommerbuk med kirsebær.

4-5 personer

700-800 g steg skåret af en rådyrkølle

½ portion vildtmarinade (se opskrift)

500-600 g kirsebær

smør

1 spsk. olivenolie

½ spsk. balsamicoeddike

salt og peber

lidt sukker

koldt smør til saucen

Puds kødet af for hinder og sener. Gem afpudset og læg det i en skål med låg. Snør kødet let sammen med kødsnor. Læg kødet i beholderen til afpudset og fordel ingredienserne til marinaden (grøntsager, krydderbuket, krydderier, æblemost, vineddike og olie) over. Vend det godt rundt, læg låg på beholderen og lad kødet marinere i 5-6 timer ved køkkentemperatur eller 8-9 timer i køleskabet.

Skyl kirsebærrene. Tag kødet op og tør det med et stykke køkkenrulle. Gem marinade, afpuds, krydderurter og grønnsager. Brun kødet omhyggeligt på alle sider i lidt smør og olie i en stegegryde, lad varmen være moderat, så kød og fedtstof ikke branker. Tilsæt marinaden (med afpuds, grønnsager og urter). Læg låg på og lad det hele simre i 25-30 min. Vend kødet jævnlige undervejs.

Tag kødet op og lad det hvile under alufolie i 15-20 min. Imens gøres resten klar: Si stegeskyen og kog den ind til ca. 3 dl ved kraftig varme. Kom 1 spsk. smør i en stor sauterpande og kom kirsebærrene på. Lad dem småstege i ca. 30 sekunder, men undgå at stikke i eller rode for meget rundt i bærrene. Tilsæt balsamicoeddike, samt salt, peber og lidt sukker og lad dem stege i yderligere 30 sekunder. Hæld den nedkogte sky i sauterpanden, bring den i kog og smag den til med salt og peber. Pisk 1-2 spsk. koldt smør i skyen og hæld straks saucen i en skål og server den til kødet.

Marinade til vildt

1 gulerod

1 løg

1 tynd skive knoldselleri eller 1 stor stilk bladselleri

2 fed hvidløg

krydderbuket af: timiankviste, meriankviste, en rosmarin- og en salviekvist samt et laurbærblad

4 enebær (letknuste)

salt og peber

3 dl æblemost

4 dl hvidvin eller rødvin

2 spsk. vineddike

3 spsk. olivenolie

Gør grøntsagerne (inkl. hvidløg) i stand og skær dem små i terninger. Bind krydderurterne sammen til en krydderbuket.

Ristede svampe og spidskål.

200 g svampe

1/4 spidskål

½ hakket løg

1 hvidløg

timian, salt, peber.

smør, olie

skyl svampene og skær roden af. Snit spidskålen i tynde strimler. Rist svampe, løg og hvidløg på en pande i smør og olie. Krydre med timian, salt og peber. tilsæt til sidst spidskål så bare bliver varmet igennem. servere straks.

Brunet Blomkålpure.

1 blomkål

50 g smør.

1/4 l fløde.

1dl. vand.

1 knivspids vaniliepulver.

Smelt smørret i en gryde. tilsæt blomkål og brune det rigtig godt af. tilsæt vand, fløde og vanilie og kog det ned til blomkålen er hel mør. tag blomkålen op i en skål og blend den til en pure, tilsæt væsken lidt af gangen til den har passende konsistens. smag til med salt og peber.

Bagte krydre gulerødder

5-6 gulerødder

1 spsk honning

1 citron

1 spsk. herbes de provence.

salt, peber.

skræl gulerødderne 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 gulerødderne i ovnen ved 200 grader til de er møre(ca 15 min. alt efter størrelse).

Nye danske Kartoffler.

600 g kartofler.

1 spsk olivenolie

havsalt

friske krydderurter.

Skrup kartoflerne så de er helt rene og klar til at koge. Kog kartoflerne i saltet vand til de er møre men stadig har bid. Tag vandet fra og vend dem i olivenolie, havsalt og hakkede urter.

Karamel Panna cotta med marinerede jordbær.

100 g sukker

1 st. vanilie.

1 l. fløde

3 bl. husblads.

Kom sukkeret i en gryde og smelt det til karamel. tilsæt fløde og vanilie og kog karamellen ud.

smelt udblødt husblads i karamelfløde og hæld den på glas inden den kommer i køleskabet for at sætte sig. serveres kold med marinerede jordbær.

1 bk. Jordbær

2 spsk. sukker.

1 appelsin

½ dl gran manirere

2 kviste mynte

1 lime.

skyl jordbær og skær blomsten af. lav en marinade af sukker, saft og skal fra appelsin og lime, hakket mynte og gran manirere. lad jordbærende trække i marinaden i ca. 30 min inden servering.

velbekomme