

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 17/12-2014

chefkok: Jonas Christensen, Event Kokken

Pasta med tigerrejer og trøfler.

400 g pasta
200 g pillede tigerrejer
100 g revet parmesan
1 chili
100 g svampe
Hakket persille
½ spsk. Trøffelpasta
100 g smør
Skal fra ½ citron
Salt, peber
Olivenolie

Svampene skylles, skæres i skiver og ristes i en gryde med lidt olivenolie. Tilsæt hakket chili og tigerrejer.

Pastaen koges mør i letsaltet vand. Når pastaen er mør kommes den over i gryden med tigerrejer. Lige inden servering tilsættes smør, parmesan, trøffelpasta og citron skal. Røres godt rundt og smag til med salt og peber.

And på 2 måder.

2 andebryst
4 andelår
Salt, peber
Andefedt
1 Savojkål
70 g Valnødder
1 spsk. Akaciahonning
2 spsk. Æble eddike
2 appelsin
1 nellike
1 dl. Fløde
6dl andefond
800 g kartofler
Timian, rosmarin
4-8 persillerødder
Olivenolie

Andelår saltes natten over.

Lårene skylles i koldt vand og koges ca.3 timer i andefedt. Når de er kogt kan de opbevares i glas dækket af fedt.

Inden servering varmes de i en ovn på 200 grader i ca.15 min.

Ris fedtet på andebrysterne og stegt dem på en tør pande med fedtsiden først. De skal ca. have 5-6 min på hver side så de er rosa. Krydre med salt og peber og lad dem hvile i 5 min inden de bliver skåret i tynde skiver.

Når brysterne er taget af panden tilsættes andefond, nellike, skal fra 1 appelsin og fløde. Det simrer i 10 min inden det sigtes. Jævn saucen og smag til med salt, peber og kulør.

Savoykål snittes og sautes i en pande med smør og valnødder, tilsæt honning og æbleeddike og smag til med salt og peber.

Kartoflerne koges i vand med salt, timian, rosmarin og ½ appelsin til de er møre. Kartofler dryppes godt af og steges gyldne i andefedt.

Persillerødderne vaskes godt og kommes i et ildfast fad, vend dem i olivenolie, salt, peber og timian og bages tildækket ved 200 grader i ca.10 min til de er møre.

god appetit