

Det Italienske Køkkens Venner – tirsdag, den 3. marts 2015

chefkok: Jonas Christensen

Stegt spidskål med stenbidderrogn og beurre blanch.

½ spidskål

Ca. 200 g stenbidderrogn

Hakket rødløg

Hakket purløg

Daggammelt rugbrød

1 hakket skalotteløg

3 dl hvidvin

400 g smør

Salt, peber

Rens stenbidderrognen og salt det let. Rognen stilles i køleskabet indtil det skal serveres.

Del spidskålet i 4 stykker, steg det på skærer siderne på en pande i smør og olie, derefter koges de i letsaltet vand i ca. 4 min og serveres varme.

Skær rugbrødet i tern og steg det sprødt på en pande i smør, krydre med salt og peber.

Skalotteløget svitses i en gryde med lidt smør, tilsæt hvidvin og kog ned til det halve. Væsken sigtes og varmes op igen hvorefter der piskes 200g koldt smør i tern i. Smag til med salt og peber.

Ved anretning kommes det varme spidskål på en tallerken, kom stenbidderrogn på og drys med rødløg og purløg. Den varme sauce helles over og drys med rugbrøds croutons.

Ølbraiseret svinekæber med selleri, grønkål og syltet svampe.

12 svinekæber
1 øl (alé, stout el.lign.)
Suppeurter(gulerødder, selleri, porre, løg, hvidløg osv.)
3 kviste timian
2 laurbærblad
Kalve bouillon
½ selleri
6 blade grønkål
400 g rødbeder
Honning
Olivenolie
½ appelsin
Salt, peber.

Brun kæberne af på en pande i olie, derefter kommes de over i et ildfast fad med suppeurter, laurbærblade og timian. Kog panden af med en flaske øl og kom det i fadet. Tilsæt kalvebouillon til det næsten dækker. Braiseres i ovnen i 1½ time ved 200 grader tildækket. Sørg for den ikke koger tør undervejs.

Sigt væden fra og kog ned, pisk en klat smør i og smag til med salt og peber. Saucen kan jævnes med maizena.

Skær selleri i små tern og steg dem gyldne og møre på en pande med smør og olie, lige inden servering tilsættes hakket grønkål og krydres med salt og peber.

Rødbederne skrælles og skæres i passende stykker og kommes i et ildfast fad. Krydre med salt, peber og vend dem i honning, appelsinsaft og olivenolie. Bages ved 200 grader til de er møre.

Syltede svampe.

200 g svampe
3 dl hvidvin
½ citron
4 kviste timian
1 hvidløg
Olie

Rensede svampe svitses i en gryde i olie sammen med et knust hvidløg og timian, tilsæt en halv citron og hvidvin og lad det koge 5 min. Sluk for det og lad det trække til det skal bruges.

Inden servering dryppes svampene af og ristes på en pande i lidt olie. Krydre med salt og peber.