

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 12/9-2018

Chefkok: Jonas Christensen

Ravioli med ricotta og jomfruummer.

Pastadej:

150 g tipo 00 hvedemel

50 g durum mel

2 æg

Rør det hele sammen og lad dejen hvile på køl i 30 min tildækket.

Fyld:

1 kg jomfruummer

1 bæger ricotta

1 fed hvidløg

hakket persille

hakket estragon

50 g hakket spinat

salt, peber

Pil jomfruummerne og gem skallerne til fond. Hak jomfruummerne groft og bland dem med de resterende ingredienser. Smag til med salt og peber.

Pastadejen rulles tyndt ud på bordet og stikkes ud med et glas, derpå kommes der en smule fyld, pensl med æg og lukkes med et låg af pasta

Raviolierne koges i saltet vand i 5 min.

Hummerfond:

½ fl. hvidvin

½ ds. Tomat koncentrat

1 porre

1 hvidløg

2 kviste timian

1 løg

1 gulerødder

½ l. fløde

1 dl. Cognac

150 g smør

Kom hummerskallerne på en bageplade og bag dem ca.15 min i ovnen ved 200 grader. Vask alle urter og skær dem i mindre stykker. Rist urterne i en gryde i olie, kom de bagte hummerskaller og tomat koncentrat på og rør godt. Tilsæt cognac og flamberer derefter tilsættes hvidvin og koges i ca. 25min. Sigt fonden og reducer den en anelse. Inden servering piskes koldt smør i tern i. Smag til med salt og peber.

Anret raviolierne i en dyb tallerken og hæld en smule hummersky over. Slut af med hakket persille og revet parmesan.

Perlehønebryst med svamperisotto.

4 perlehønebryst

1 dl oliven olie

50 g smør

1 klase søde grønne druer, halve uden sten

Salvie, rosmarin

2 fed hvidløg

Mel

1 godt glas hvidvin

Perlehønen gøres klar(evt. fjer fjernes, skæres til osv.)og vendes i mel. I en stor pande varmes olie og smør. Steg salvie, rosmarin og hakket hvidløg let, læg perlehønen i og brun godt på begge sider. Hæld vinen ved lidt efter lidt, når hønen er mør tilsættes druerne og lad det simre i 10 min. Smag til med salt og peber.

Risotto:

2 fintsnittet skalotteløg

2 fed fintsnittet hvidløg

Olivenolie

Et par kvist timian

600 gram rensede svampe

3 dl. hvidvin

5 dl risottoris

1 l. kogende hønsefond

150 g. smør

200 g. friskrevet parmesanost

Svits løg og hvidløg i olien i en gryde, og tilsæt timian. Tilsæt de rensede, skivede svampe, og lad dem stege nogle minutter.

Hæld risene på panden, og lad dem riste nogle minutter, inden du tilsætter hvidvin.

Nu skal hønsefonden langsomt arbejdes ind i risene. Tilsæt den varme væske lidt efter lidt, og lad risene opsuge det meste af væsken, inden du tilsætter mere.

Tilsæt smør og parmesan, og lad det smelte ind i retten.

Server risottoen straks.

Ratatouille i pose.

3 blommetomater

1 fed hvidløg, hakket

1 squash

1 peberfrugt

1 rødløg, hakket

2 tsk. tomatpure

2 spsk. æbleeddike

4 spsk. olivenolie

timian, 1 tsk. sukker

salt, peber.

tomaterne hakkes groft, squash skæres i små tern og blandes med de resterende ingredienser.

smag til med salt og peber og kom det derefter i små poser lavet af bagepapir der lukkes med snor.

Bag poserne i ovnen i 15 min ved 180 grader.

Serveres ved siden af.

Velbekomme