

Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 16/12-2015

chefkok: Jonas Christensen

Stegt gåsebryst med orange stegesky.

3 gåsebryster
2 appelsiner
200 g svampe
100 g perleløg
4 kviste timian
2-3 dl kalvefond
1 dl rødvin
100 g smør

Rens svampe og perleløg.

Ris fedtsiden på gåsebrystet. Krydre brysterne og læg dem på en kold tør pande og sæt varme under. Når brysterne vendes tilsættes svampe, halve perleløg og timian og rist godt. Tilsæt skal og saft fra appelsinerne, rødvin og kalvefond. Steg brysterne videre i ovnen på 200 grader i ca.15 min. Tag brysterne op og lad dem hvile mens der laves sauce.

Gåsebrysterne skæres i skiver og kom saucen over med masser af fyld.

Kålrabi mos med timian.

1 lille kålrabi
1 dl mælk
50 g smør
5 kviste timian

Skrald kårabilien og skær den i mindre stykker. Kog stykkerne med timian i vand uden salt til det er mørt. Sigt vandet fra og mos det med mælk og smør. Smag til med salt og peber.

Gulebeder i rødvinglance.

6 gulebeder
3 dl rødvin
250 g sukker
½ dl æbleeddike
1 stjerneanis
1 tsk sennepsfrø

I en gryde koges bederne møre. Når de er møre skylles de i koldt vand så de kan smuttes. Bederne skæres i 1/4 eller 1/2.

I en anden gryden laves glacen. Kom rødvin, sukker, æbleeddike, stjerneanis og sennepsfrø i en gryde og kog det ned til en tyk glace. Varm bederne i glacen inden servering.

Gratineret kål.

1/4 savoykål
6 blade violet grønkål
100 g rosenkål
1/4 hvidkål
1/4 fløde
200 g parmesan
salt, peber og muskat

Snit alt kålen og kom det i et ildfast fad. Tilsæt fløde, salt, peber og muskat og rør det rundt. Riv parmesan ud over og bag det i ovnen ved 150 grader i ca. 30 min.

Chokoladesouffle med mandarinsirup.

15 g smør
80 g mørk chokolade
3 dl sødmælk
35 g hvedemel
50 g sukker
3 past. æggeblommer
2 past hvider.

Smelt chokoladen med 2 dl mælk i en skål over vandbad under omrøring til blandingen er jævn. Hæld mel og resten og mælken i en anden gryde og bland det godt. Rør sukker og chokoladeblandingen i, bring det i kog og lad det simre i 2 min. under omrøring. Tag gryden af varmen og lad dejen køle lidt af og rør så smørret i. Rør et par skefulde af lune chokoladeblanding i æggeblommerne, og tag derefter resten og rør i. I en anden skål piskes æggehviderne stive og vend dem derefter i massen. Fordel dejen i 5-6 smurte forme og bages i ovnen ved 200 grader i 12 min. Souffleerne serveres straks efter de er taget ud af ovnen.

Mandarinsirup.

3 mandariner
100 g sukker
100 g hasselnødder
½dl vand

I en gryde ristes hasselnødderne. tilsæt sukker og smelt til en karamel. hæld vand på og lad det koge op og tilsæt derefter mandarin filetter. Lad det simre ned til en sirup konsistens. Kan serveres kold og lun.

Velbekomme.