

# Det Italienske Køkkens Venner – onsdag, den 3. maj 2017

chefkok: Jonas Christensen

## Hvide asparges med sauce Mousseline og rejer.

1 kg hvide asparges

100 g smør

1 citron

salt

Mousseline:

3 æggeblommer

4 spsk citronsaft + lidt til tilsmagning

1 tsk salt

200 g smør, 1 dl piskefløde

rejer

brøndkarse.

Skræl de hvide asparges, og skær enderne af. Bring 4 cm vand i kog i en dyb pande sammen med smør, citronskiver og et drys salt. Kog aspargesstænglerne i vand i 4-6 minutter. Tag dem op, og dryp dem af på et klæde.

Smelt smørret til mousseline. Pisk æggeblommerne sammen med citronsaft og salt i en gryde over mellem varme, til det begynder at tykne. Tag gryden fra varmen, og tilsæt smørret lidt efter lidt – langsomt i starten. Pisk kraftigt undervejs, så sauceen ikke skiller. Smag til med citron.

Pisk fløden til skum, og vend den i sauceen lige inden servering. Hæld sauceen ud over de kogte asparges, drys med rejer og brøndkarse.

## Ribeyesteak med pommes frites og pebersauce.

1,2 kg ribeyesteaks

4 kviste timian

½ hvidløg

salt, peber.

Skær nogle gode bøffer at stegen og krydres med salt og peber. Tag en pande og varm den godt op, kom olie på panden med timian og hvidløg. Når olien er godt varm steges bøfferne 3-5 min på hver side (alt efter størrelse) tilsæt en klat smør når bøfferne vendes.

Læg bøfferne på et skærebræt og lad dem hvile 15 min inden servering.

### **Pebersauce.**

1 løg  
1 fed Hvidløg  
1 spsk. paprika  
½ - 1 dåse Madagaskar Peberkorn  
1 dl Whisky  
2 dl vand  
½-1 spsk. sennep  
2 1/2 dl. oksebouillon  
5 dl. Fløde

Hak løg og hvidløg og svits det i en pande sammen med paprika. Tilsæt ½ spsk. peberkorn, som moses helt ud. Tilsæt resten af peberkorn.

Tilsæt derefter spiritussen, og lad alkoholen fordampe.

Tilsæt vand, bouillon, fløde og sennep.

Lad det koge ned til cremet konsistens. Smag til med salt, peber.

### **Pommes frites.**

1 kg bagekartofler  
masser af vand  
salt  
olie

Bagekartofler skrælles og skæres til pommes frites. Derpå udvandes de i koldt vand som man skifter et par gange i ca. 1 time.

Kartoflerne tørres grundigt og koges i friture, som holder omkring 140-150 grader, til de begynder at blive møre, men ikke tager farve, ca. 5-6 minutter. Det er vigtigt ikke at overlæsse frituren, så gør det ad flere omgange.

Efterhånden som de er færdige, lægges de i en bradepande eller lign. Lige inden de skal spises, kommer de i rygende varm friture (190 grader) til de er gyldne og sprøde. Dette gøres også i flere hold. Dryp dem af på fedtsugende papir.

Fritterne kan holdes varme i ovnen med døren på klem. Vent med at salte til lige inden, de skal serveres.

### **Gratineret portobello.**

4-6 portobello  
1 chili  
150 g oliven  
100 g soltørret tomat  
50 g picorino  
4-6 skiver gede ost

Tag stokken ud af svampene og fyld dem med hakket oliven, hakket tomat, chili og revet piccorino. Slut af med en skive gedeost og krydre med salt og peber. Bag dem i ovnen ved 200 grader i 10 min.