

## **DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – onsdag, den 25. oktober 2023.**

Chefkok: Mike "the bike" Nielsen

**Stegt Kalvemørbrad på svampecrouton. Dertil Calvados sauce, ristede æbler og grønkål.**

### **Kalvemørbrad**

5 stk kalvemørbrad af 150g

3 fed hvidløg

1 kvist rosmarin

Kalvemørbrad steges let på panden med rosmarin og knust hvidløg.

### **Svampecrouton**

5 skiver toastbrød

2 fed hvidløg

½ dl olie

2 stk skalotteløg

¼ fløde

Brødet udstikkes, så de er runde og ristes i olie til de er helt sprøde. Så gnides der hvidløg på dem.

Svampene ordnes og hakkes sammen med løg. De sautes af i en gryde og fløde kommer på og det hele koges til creme.

Ved anretning lægges svampecreme på croutonerne.

### **Æble og grønkål**

5 stk æbler, "nok" grønkål

50 g smør

Hvert æble skæres i 8 både og ristes i smør til de er gyldne og sprøde.

Grønkålen skylles grundigt, plukkes og vendes på panden med æbler.

Husk at smage til med salt og peber

## Calvados sauce

1 fl hvidvin

3 dl Æblemost

2 dl Calvados

2 stk skalotteløg

250 g smør

Hvidvin, æblemost, Calvados og fint hakket løg reduceres til ca. 2 dl og inden anretning røres koldt smør i. Sauce smages til med salt, peber og calvados.

Saucen blendes



## Nougatglas med nøddegrissini

### Nougatcreme

250 g blød nougat

4 dl piskefløde

Smelt nougaten i en skål over vandbad, husk, at der aldrig må komme vand ned i nougaten, da den så vil blive ødelagt. Nougaten skal være godt lun.

Pisk fløden til let skum. Tag nougaten op af vandbadet. Kom en 1/3 af den let piskede fløde i den godt lune nougat og pisk kraftig. Hæld derefter nougatfløden op i den resterende let piskede fløde og vend det forsigtigt, men hurtigt sammen.

Så snart cremen er ensartet, fordeles den i 5 glas. Opbevar glassene på køl, indtil de serveres kolde med sprøde nøddegrissini og revet nougatpynt.

### Nøddegrissini

Korn af ½ stang vanilje, 150 g hvedemel

75 g blødt smør, 50 g flormelis

1 æggeblomme, 50 g blandede hasselnødder

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas vaniljekornene sammen med en anelse af sukkeret med kniven, så kornene skilles ad.

Ælt alle ingredienserne sammen med hænderne til en ensartet dej. Stil dejen kold i en ½ time.

Rul dejen ud i meget tynde, lige lange, pølser på ca 10 x ½ cm – 2 stk per person plus et par ekstra. Læg dem på en bageplade med bagepapir.

Bag nøddegrissinierne i ovnen ved 150 grader i ca 15 minutter, til de er sprøde og gyldne. Lad nøddegrissinierne afkøle på en bagerist.

**Pynt:** Ca 50 g blød nougat, En anelse flormelis

Riv iskold nougat groft på rivejernet og læg det op i de kolde nougatglas. Drys en anelse flormelis over inden de serveres med Nøddegrissini til.

Velbekomme.