

DET ITALIENSKE KØKKENS VENNER – onsdag, den 13/12-2017

chefkok: Jonas Christensen

Stegt sild med syrlig salat.

4 sildefileter
Grov sennep
dild
rugmel
100 g smør
olie
200 g rosenkål
1 fennikel
1 bdt. purløg
1 dl. hvidvin
200 g smør
salt, peber.

Læg sildefileterne på et skærebræt med skindsiden ned. Krydre sildene med salt og peber og smør med grov sennep, drys derefter med hakket dild og fold dem sammen. Vend fileterne i rugmel og steg dem på en pande i smør og olie. Når fileterne er færdig stegt kommes de på et stykke fedtsugende papir og krydres med salt.

Klargør rosenkål ved at tage de yderste blade af og skær dem i kvarte. Halver fennikel og snit det i tynde strimler. I en gryde sautes rosenkål og fennikel med smør, tilsæt hvidvin og kog det lidt ned. Sigt saften fra i en anden gryde og pisk koldt smør i. Smag saucen til med salt og peber. Det sauterede rosenkål og fennikel blandes med hakket purløg og serveres lunt til silden.

Stegt gåsebryst.

2 gåsebryst
Salt, peber
Andefedt
1 Savojkål
70 g Valnødder
1 spsk. Akaciehonning
2 spsk. Æble eddike
2 appelsin
1 nellike
1 dl. Fløde
6dl andefond
800 g kartofler
Timian, rosmarin
4-8 persillerødder
Olivenolie

Ris fedtet på gåsebrysterne og stegt dem på en tør pande med fedtsiden først. De skal ca. have 6-8 min på hver side så de er rosa. Krydre med salt og peber og lad dem hvile i 5 min inden de bliver skåret i tynde skiver.

Når brysterne er taget af panden tilsættes andefond, nellike, skal fra 1 appelsin og fløde. Det simrer i 10 min inden det sigtes. Jævn saucen og smag til med salt, peber og kulør.

Savoykål snittes og sautes i en pande med smør og valnødder, tilsæt honning og æbleeddike og smag til med salt og peber.

Kartoflerne koges i vand med salt, timian, rosmarin og ½ appelsin til de er møre. Kartofler dryppes godt af og steges gyldne i andefedt.

Persillerødderne vaskes godt og kommes i et ildfast fad, vend dem i olivenolie, salt, peber og timian og bages tildækket ved 200 grader i ca.10 min til de er møre.

Velbekomme.