Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

15. september 2016
"Stegte Ål"

MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING

Den, der tager ålen ved halen og kvinden på ordet, kan sige, at han ikke har haft hold på nogen af dem.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Menu

Hovedret

Stegte ål m/flødestuvede kartofler
Æblepeberrod
Agurkesalat
Syltede rødbeder m/peberrod

Dessert

Vanillebudding

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Stegte ål m/stuvede kartoffler

DET SKAL DU BRUGE ! (4 pers.)

4 personer

4-6 flåede ål
1-2 pilsner
mel
1-2 æg
rasp
smør og olie
kartofler
mælk
revet muskat
persille
citroner

SÅDAN GØR DU !

Skær ålen i passende stykker, sådan ca. 5-6 cm, drys dem grundigt med salt, og lad dem trække i en times tid.

Børst saltet af og læg ålestykkerne i en gryde, som lige kan rumme dem. Hæld pilsner over ålene, til de er dækket.

SÅDAN GØR DU ! (forsat)

Så sættes gryden over ilden og får lov til at koge op. Hold ålene på kogepunktet i 2-3 minutter, og si så øllet og det fedt, der nu er trukket ud, fra.

Når ålestykkerne er kølet af, trilles de i mel, dyppes i sammenpisket æg og vendes i rasp, hvorpå de steges sprøde på panden i en blanding af smør og olie.

Nogle synes, at det er lovlig voldsomt med paneringen, og foretrækker blot at vende ålestykkerne i lidt mel, inden de steges. Det er også glimrende og bestemt mindre fedt, men man får altså ikke det eftertragtede 'knas' ud af det. Steger man ål til mange, kan stykkerne holdes varme i ovnen, mens næste hold steges.

Kartoflerne, som godt må være af en lidt fast type, koges i forvejen og skæres ud i tern, når de er kølet af. Så laves en opbagning af smør og mel, og mælken tilsættes under omrøring. Smag til med salt og peber og masser af reven muskat, bland kartoflerne i, og varm det hele op. Kartoflerne kan afgive lidt stivelse, så lav ikke opbagningen alt for tyk. Drys de stuvede kartofler med masser af hakket persille, og server dem sammen med de rygende varme ålestykker garneret med kvarte citroner. Rigeligt med køligt øl og store iskolde snapse hører sig til.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Æblepeberrod (æblekompot)

DET SKAL DU BRUGE !
(4 pers.)

2,0 kg skrællede, udkernede æblebåde
250 g sukker
peberrod

SÅDAN GØR DU !

Kom æblerne i en grydemed en lille smule vand i bunden. Læg låg på, og lad det koge, til æblerne eksploderer til en sky af æblemos. Rør sukkeret i. Når kompotten er til mad, er det godt at røre et par spsk. æbleeddike i, når den er kogt. Smag evt. til med sukker, når den er kølet af, den er mindre sød, når den er kold.

Skrab skrællen af peberroden, og riv fint. Det vil få dine øjne til at løbe i vand og du vil føle dig trist, men mærkeligt nok så gør æblepeberroden dig glad igen.
Peberroden skal røres ind i æblekompotten lidt ad gangen, for den kan være meget stærk. Bliv ved med at smage på den. Man vil godt have en stærk kompot, men en man kan spise flere skefulde af uden at begynde at tude.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Agurkesalat

DET SKAL DU BRUGE !
(4 pers.)

1-2 agurker

Lage:
2 dl eddike
1 dl vand
6 spsk sukker
10 peberkorn
10 sennepskorn
1-2 Laurbærblade

SÅDAN GØR DU !
Skyl agurken og skær/snit den i tynde skiver.
Lad agurkeskiverne trække med lidt salt i 15 min.
Kog ingredienserne til lagen indtil sukkeret er smeltet og lad det køle lidt af.
Vrid så meget væde ud som muligt af de saltede agurkeskiver. Læg de vredne agurkeskiver i lagen og lad det trække.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Syltede rødbeder m/peberrod

DET SKAL DU BRUGE !

1 kg rødbeder
500 g sukker
1 l lagereddike
1 nellike
1-2 laurbær
1 hel peberrod

SÅDAN GØR DU !

Syltede rødbeder med peberrod
Kog rødbederne i vand til de er møre. Hæld vandet fra, og afkøl rødbederne let i koldt vand. Gnub skrællen af, og skær rødbederne i skiver. Kog sukker, eddike og krydderier, op til sukkeret er opløst. Tilsæt skrællet peberrod i skiver.

Opbevaring
Læg rødbederne i rengjorte glas og overhæld dem med den kogende lage. Luk med det samme og afkøl. Opbevares mørkt og køligt.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vannilebudding

DET SKAL DU BRUGE ! (4 pers.)

0,25 l mælk
75 g sukker
0,5 vanilje stang
3-4 æggeblommer (det er bedst at bruge pasteuriserede)
6 blade gelantine (husblas)
0,5 l piskefløde, let pisket

SÅDAN GØR DU !

Mælken, 50 g sukker og vanillemarven koges op. Æggeblommer røres sammen med de 25 g sukker og halvdelen af mælken piskes i. Æggemassen piskes op i resten af mælken og legeres til creme-konsistens over svag varme. Cremen tilsættes den udblødte gelantine, sigtes og afkøles. Den let piskede fløde vendes (ikke piskes) i den afkølede creme, hvorefter den fyldes i forme og sættes på køl.

Gelantine:
De 6 blade gelantine lægges i blød i KOLDT vand og bliver liggende til de er bløde. Derefter tager man den op og presser den fri fra vand (med hænderne). Man lægger en glasskål ned i en gryde med varmt vand og lægger gelantinen ned i skålen. Man varmer stille og roligt vandet op så gelantinen smelter. Pas på at vandet ikke koger. Når gelantinen er smeltet er den klar til brug.
SERVERING
Budingen anrettes og dekoreres med flødeskum
.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

DISCIPLIN

Disciplin har at gøre med demokratisk dannelse. Et demokrati og retssamfund som det danske fungerer først og fremmest, fordi der i fællesskab udarbejdes spilleregler, og at det har konsekvenser for de borgere, som ikke overholder de fælles spilleregler, det vil sige lovgivningen. Medlemmerne i MGI skal også lære, at det har konsekvenser, hvis man tilsidesætter fællesskabet og de spilleregler, der er vedtaget på holdet.

Disciplin er derudover en nødvendighed i forhold til at skabe respekt om MGI og om inspektørens arbejde. Uden tilstrækkelig disciplin, ro og gensidig respekt er det svært for inspektøren at skabe koncentration om kerneopgaven, nemlig madlavningen.