

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening
Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



20. februar 2020

**“Ny Dansk Gæstemad”
m/Jakob Flarup**

**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Torsk i soufflé med sprød toast Cremet blanquette sauce, purløgsolie, kål i variation og æble

Tag først 1 håndfuld rosenkål, 2 blade savoykål, 1-2 blade palmekål, 1 halvt glaskål og 1 æble

Rosenkål plukkes i blade. savoykål og palmekål udstikkes i mundrette stykker, og lægges hver for sig. Glaskål skæres i papirtynde strimler på japanskmandolinjern og udstikkes i samme størrelse og lægges i isvand.

Purløgsolie

Tag $\frac{1}{2}$ bdt purløg, og hak det groft. Blend det sammen med 1 dl rapsolie samt $\frac{1}{4}$ tsk fint salt, i Thermomixer. Thermomixer indstilles til hastighed 6 og kører til 75 grader. Når olien når 75 grader, blendes på hastighed 10 i ca. 30 sekunder. Sigt olie igennem et viskestykke og stil til side til anretning/servering.

Fisken

600 gram torskefilet befries for ben og skæres i 8 lige store stykker.

De 2 "grimmeste" torskestykker (endestykkerne) blendes seje med 1 spsk. cremefraiche 38%, samt 1 æg, salt, peber og en smule citronskal. Til en glat soufflefars.

Farsen smøres i et tyndt lag på de 6 torskestykker.

Skær 4 meget tynde skiver daggammelt franskbrød (ca. 2-3 mm) og spred dem hver for sig ud på bordet. Læg nu torskestykkerne med farsen nedad mod brødet, og skær brødet til herefter. Sæt stykkerne til side med brødsiden opad.

Hyldeblomst blanquette

Tag en skål og slå 2 æggeblommer ud i. Tilsæt 15 gram cremefraiche og 15 gram hyldeblomsteddike. Samt salt og peber.

Sæt en pakke smør over at koge i en gryde.

Sæt en anden gryde over med vand, salt og en skive citron

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Torsk i soufflé med sprød toast Cremet blanquette sauce, purløgssolie, kål i variation og æble

Anretning/servering

Varm en pande op med lidt olie og steg fisken med brødsiden nedad til brødet er flot gyldent og sprødt. Pas på den ikke brænder for jer. Vend den om tilsæt panden en spsk. smør og lad det stege stille og roligt til fisken kun lige er færdig. Tag fisken af panden med brødsiden opad, så brødet forbliver sprødt. Imens fisken steger begynder du på nedenstående↓

Blend æggeblommemassen med den varme smør lidt ad gangen med en stavblender. Pas meget på at saucen ikke skiller. Og husk at smag til. Og stil til side (saucen kan ikke holdes varm)

Rist savoykålen i lidt smør og smag den til med salt og peber.

Rosenkålsbladene blancheres i citronvand. Og æblerne skæres i tynde skiver.

Anret nu kålen og æblerne i en $\frac{3}{4}$ cirkel på tallerken. Og læg 1 stykke torsk i siden for at slutte cirklen. Hæld lidt saucen i midten og dryp lidt olie rundt på tallerkenen. server straks.

VELBEKOMME

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Rosastegt andebryst og hjerter i flødesauce selleri, bær, svampe, persille og røsti

Hjerter i flødesauce

Hjerter soignereres for fedt, og vaskes i rent vand. Skift vandet 5-7 gange og dryp dem af med lidt køkkenrulle

Hak 1 skalotteløg samt et fed hvidløg i små tern og sauter i lidt smør på en pande. Tilsæt hjerterne og lad dem stege ved god varme ca. 2 minutter. Tilsæt nu ca. 3 dl piskefløde og lad det koge ind omkring hjerterne. Smag det god til med salt og peber, og lidt sherry.

Læg 2 blade husblas i blød i koldt vand. Når det er blødt, klemmes vandet fra husblas, og tilsættes i den varme fløde sauce.

Kør massen kort på en minihakker, og stil det på frost til massen har sat sig.

Fordel massen i 6 eller 12 kugler og rul dem runde. Vend dem nu i først hvedemel, så æggeghvider, og til slut rasp. Gentag herefter paneringen ved at vende dem i æggeghvider igen og herefter rasp.

Det kaldes en dobbeltpanering og er god til flydende masser.

Opbevar kuglerne køligt.

Selleriflan og pure:

Rens 1/2 af et stort knoldselleri. Skær det i grove tern og sæt det over at koge med 1/2, 1 dl piskefløde, 1 spsk. smør samt salt og peber.

Lad det koge helt mørt ca. 20 minutter, og blend det nu helt glat med stavblender. Tag 1/3 fra og gem det til som pure. (husk at smage purren til også)

Tilsæt 2 æg i resten af massen og blend videre. Smag det godt til, og fyld det i sprøjtede alu-forme. De skal kun fyldes ca. 60 procent.

Skær nu det yderste af bundende fra 1 pk bøgehatte og rist dem hurtigt og hårdt i kun en smule smør, og krydr med salt. Hæld dem på fedtsugende papir.

Stil nu bøgehatterne pænt ned i sellerimassen med bunden opad. Der skal være ca. 8-10 stk. i hver.

Bag dem nu i almindelig ovn ved ca. 150 grader, ca. 20 minutter.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Rosastegt andebryst og hjerter i flødesauce selleri, bær, svampe, persille og røsti

Persillecrumble:

Tag 100 g bredbladet persille. Skyl og tør det godt. pluk nu bladene fra og læg dem på fedtsugende papir. Sæt det i mikroovnen og tør det. Det gøres ved at give det 30 sekunder ad gangen og vende rundt i det. Fortsæt til helt tørt.

Blend det nu i en minihakker med 1/3 pose franske kartofler til det er helt mørkegrønt.

Sauce: (ikke tilsætte salt før tilsmagning til sidst)

Smelt 2 spsk. honning og lad det karamellisere, når det er flot gyldent tilsættes 1 spsk. smør, samt 2 spsk. knuste madagaskarpeberkorn. Tilsæt nu 1 dl balsamicoeddike og kog det ind til ca. halvdelen. Tilsæt nu 3 dl kraftig kalvefond , og kog det yderligere ind. Den skal være god og kraftig- Smag det til med salt. Og juster til sidst med balsamico og honning hvis det trænger. Halver 10 stk. brombær og læg dem saucen, og stil saucen til side til servering.

Ribs:

Tag 2 spsk. sukker og karamelliser det i en gryde, hæld nu 1 dl æblejuice på og kog det sammen. Hæld det over 3 spsk. frosne ribs og lad det stå og marinere til servering.

Kartoffelrøsti

Skræl ca. 700 gram kartofler. Tag de 400 gram og riv dem sammen med 1 stort løg på den grove side af et rivejern. Krydr med salt og peber samt en smule superfinthakket rosmarin.

Fordel det i 8 lige store "bolde" og pres det godt sammen og mas dem flade. Steg dem nu forsigtigt sprøde som små tykke pandekager med en diameter på 6-8 cm.

Resten af kartoflerne skæres i tern og koges møre i usaltet vand. Når de er møre, moses de sammen med 1 god spsk. Smør, og 3 spsk. piskefløde og smages til med revet havgus, salt og peber.

Fordel pureen imellem 2 kartoffelrøsti og sæt dem på en bageplade med bagepapir.

Andebryst

Tag 2 store andebryster og soigner dem for sener. Rids fedtet, og gnid det godt med salt. Læg andebrystet på en kold pande med fedtsiden ned af og lad det stege således indtil skindet er flot gyldent og sprødt.

Vend det så og brun det på den anden side, tilsæt nu 2 stilke rosmarin og steg det til det er rosa og tag det af panden og hold det lunt til servering.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Rosastegt andebryst og hjerter i flødesauce selleri, bær, svampe, persille og røsti

Servering:

- 1: Varm kartoffel røsti og selleriflan i ovnen ved 160 grader.
- 2: Rens kejserhatte og halver dem på langs, så man bibeholder den flotte svamp. Og rid et flot ternet mønster i svampene. Steg dem i smør og krydr med salt og peber. Beregn 1 stk. kejserhat pr couvert (2 halve)
- 3: Lun selleripureen, i microovn eller ved svag varme på komfur
- 4: Hæld ribs til afdrypning
- 5: Varm ½ liter olie op i en gryde og fritér andehjertekugler til de er gyldne.
- 6: Varm saucen igennem og monter den med 1-2 spsk. kold smør.
- 7: Skær andebryst ud i 6 skiver pr. bryst på tværs af kødfibrene

Anretning:

Læg 1 spsk. selleri pure i midten af tallerkenen og træk skeen igennem, halver selleriflan og læg dem med skærefladerne opad så man kan se svampene.

Fordel 3 skiver andebryst og hjerter sporadisk men pænt på tallerkenen imellem selleriflan, og pynt med 2 de ristede bøgehatte.

Drys godt med persillecrumble og fordel lidt marinerede ribs pænt på tallerkenen.

Kør til sidst lidt brombærsauce i kanten rundt på tallerkenen, og server kartoffelrøsti a part.

VELBEKOMME

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



”Chokoladekuglen”

Vanilleiskugle

Pisk først 2 dl æggeblomme 180 gram sukker i ca.. 5 minutter ved høj hastighed.

Pisk nu 3 dl piskefløde og vend det sammen med æggemassen. Smag det til med revet tonkabønne.

Kør ca. 2/3 af ismassen på ismaskine og fyld

dem straks i 12 huller i de små silikonemåtter. (det skal være helt skarpt) og skynd jer at få det på frost.

Chokoladekugle

Smelt 300 gram mørk chokolade og pensl 18 store halvkugler i et tyndt lag. Frys det kort og pensl endnu et lag chokolade i alle 18. opbevar dem gerne på frost.

Chokoladecreme (mousse)

Vend resten af den smeltede chokolade sammen med den sidste 1/3 iscreme der ikke har været frossen, og riv skallen af en appelsin i (gem resten af appelsinen til senere) og vend sammen igen og fyld den på sprøjtepose.

(læg den nu på køl)

Karamelsauce

Smelt 120 gram sukker til karamel og kog og med 3 dl piskefløde og del anden halve flækkede vanillestang. Kog den tyk og cremet ca. 2 minutter. (der vil måske være lidt stivnet karamel tilbage i sien. (det er helt okay) . og sigt den over i en ny gryde.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



”Chokoladekuglen”

Krystalliseret hvid chokolade

Smelt 100 gram hvid chokolade over vandbad og stil det til side.

Kog 100 gram sukker og 100 gram vand til en kraftig sukkerlage.

Lige inden den begynder at tage farve (den bliver lige svagt lysebrun i kanten af siruppen.

Piskes den med en elpisker ned i den smeltede hvide chokolade, i en meget tynd stråle. Pisk til den samler sig i små kugler. Og sæt til side.

Anretning/servering

Halver 6 passionsfrugter og skrab indmaden ud.

Tag 2 appelsiner, samt den du brugte tidligere, og skær den i appelsinfileter. Dvs. skær kun lige skrællen af appelsinerne således at du kun lige kommer ind til kødet, skær langs hver lamel så du får nogle fine appelsinbåde, helt uden skal og hinde.

Sprøjt en lille klat mousse ud i bunden af 1 tallerken. Og tag forsigtigt 1 mørk chokoladehalvkugle ud af formen. (det er vigtigt at den kommer direkte fra frost)

Læg den med hullet opad, således at i kan fylde den med lækkerier.

Sprøjt endnu en klat mousse i bunden. Og fordel nu passionsindmaden i de 6 halve

Chokoladekugler, fordel nu appelsinfileterne deri.

Nu samler i jeres is kugler og lægger dem ned i chokoladeskallen. 1 hel is kugle i hver halve chokoladekugle.

Drys lidt krystalliseret chokolade over isen og skynd jer at lukke is kuglen med den anden halve

Chokolade ½ kugle.

SERVER STRAKS

Ved servering hældes den meget varme karamelsauce langsomt over kuglerne 2-3 spsk. til hver kugle

VELBEKOMME