Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

04. November 2021

En aften m/Elsebeth Poulsen
- Og en masse dejlig mad

MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

FORRET

Æblegratineret laks med honning ristede pære og peberrods creme - 6 personer

INGREDIENSER

- 50g laks pr person
- 2 æbler
- 3 spsk Honning
- 1 citron og skal
- Salt og peber
- 2 dl piskefløde
- Peberrod
- Æble eddike
- Baby spinat

SÅDAN GØR DU

Laksen skæres skråt i tynde skiver og lægges lag vis. Tilføj salt og peber. Riv citronskal og pres saften udover laksen.

Start herefter på peberrodscremen. Pisk fløden let i en skål. Fløden smages til med salt, peber, æbleeddike og peberrod, så der er balance. Den må gerne rive lidt på tungen.

Skær nu æblerne i skiver, ikke for tynde. Herefter kommes honning på en pande. Når den er smeltet og begynder at karamelliserer, kommes æblerne på og vendes. Æblerne må ikke blive bløde. Læg nu æblerne på den rå laks.

Bag laksen i ovnen ved 200 grader i cirka 6-8 min. Pyntes til sidst med peberrods creme og spinatblade. Serveres og spises straks.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

HOVEDRET

Coq au vin med grov mos - 6 personer

INGREDIENSER

- 1 kylling
- 2 løg, finthakkede
- 4 fed hvidløg, finthakkede
- 1/2 knoldselleri
- 3 gulerod, i skiver
- 1/2 rødvin
- 1 håndfuld frisk timian
- 5 laurbærblade
- 100 g bacon, i tern
- 250 g svampe
- Bullion
- 1/4 piskefløde
- Persille
- 1 kg kartofler
- 1/2 selleri

SÅDAN GØR DU

Coq au vin

Kyllingen parteres i lår, underlår, bryst, som deles i 3 med skrog. Krydres med salt og peber og brunes herefter godt på en pande.

Grøntsagerne skrælles og snittes i passende stykker, ikke for fint. Bacon, løg og svampe sauteres. Resten af grønsagerne kommes i og sauteres godt. Hæld rødvin på og lad det koge ned, inden bullionen kommes på. Bouillonen koges nu kort op og hældes over kyllingen. Herefter skal det hele simre i en lille time, smages til, monteres evt. med piskefløde og trækkes evt. med lidt majsmel, hvis den er for tynd.

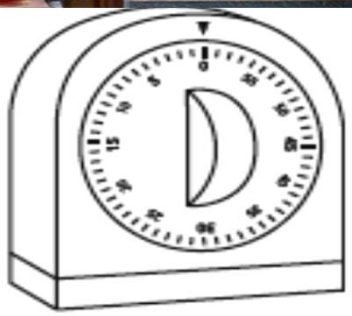
Grov mos

Kartofler og selleri skrælles og koges til mos. Herefter smages mosen til med mælk, smør, salt og peber. Persille til pynt

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

DESSERT



Pære Bell Helen med is - 6 personer

INGREDIENSER

- 6 pærer
- 2.25 liter vand
- 225 g sukker
- 0.75 vaniljestang
- Saften fra 1 citron
- 6 kugler nougat is
- 3 dl. Piskefløde
- 200 g. Mørk chokolade, min 50%

SÅDAN GØR DU

Chokolade sauce

Hak chokoladen i små stykker. Hæld herefter piskefløde op i en gryde sammen med den hakkede chokolade. Varm fløden op så chokoladen smelter. Den er klar når chokoladesovsen er jævn og fin.

Pære Bell Helene

I en gryde blandes vand, sukker, kornene fra vaniljestangen (og de tomme stænger) og saften fra 1 citron. Kog lagen op imens du gør pærerne klar.

Fjern kernehuset fra pærerne. Skræl pærerne og placer dem i gryden med sukkerlage, skru helt ned for varmen og sæt låg på. De må ikke koge, men skal pocheres. Lad pærerne porchere i cirka 20-25 minutter, eller indtil de er færdige. Der kan være forskel på pærernes størrelse, og hvor bløde de er i forvejen. Lad pærerne ligge i lagen, og lad dem køle helt ned i køleskabet.

Når du er klar til at servere desserten ligges der én pocheret pære på hver tallerken sammen med en kugle vaniljeis og lidt chokoladesauce, der hældes over