Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

07. April 2022

Årets Påskefrokost v/Casper Andersen

Hotel Aarup Kro

BYENS MADSTED - DINER TRANSPORTABLE - TLF. 64 43 10 13

MIDDELFART GASTRONOMISKE IDRÆTSFORENING

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Frokost Menu

Senneps Sild

Skidne æg – Sennepssauce – Karse

Dampet Hvide Asparges – Stenbiderrogn – Hollandaise

Lun Leverpostej – Stegte Svampe – Sprød Bacon - Syltet Croudite af Agurk

Tarteletter – Høns i Asparges

Lammechops – Ratatouille – Tzatziki

Rygeost Salat – Radiser & Purløg

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

Senneps Sild

Det skal du bruge (25 Personer)

Sild
5 Glas Marinerede Sild

Senneps marinade
1 kg. Mayonaise
500 gr. Creme Fraiche 38 %
6 stk. Drueagurk
3 Æbler
2 stk. Rødløg
2 spsk. Grov Sennep
1 spsk. Brun Farin
Salt, Peber & Lidt Citron saft

Sådan gør du:

Sild
Dræn sild for marinaden & sæt til side.

Marinade
Hak Løg, æbler & drueagurker i fine tern sæt til siden.
Rør Mayonaise, Creme Fraiche, Grov Sennep , brun farin, salt & Peber, smag til med citronsaft.
De hakkede grøntsager, vendes ind i dressingen & efterfølgende vendes de drænede sild ind i ligeledes.
Anrettes i Skåle og pyntes

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

Skidne æg – Sennepssauce - Karse

Det skal du bruge (25 personer)

Skidne æg
30 Æg

Senneps Sauce
1,5 L Mælk
2 Spsk. Grov Sennep
200 gr. Smør
200 gr. Hvedemel
Salt & Peber
Lidt Karse
Lidt Estragon

Sådan gør du:

Skidne æg
En gryde med vand bringes i kog. Æggene kommes i når vandet koger og koges herefter 6-7 minutter til de er smilende, herefter pilles de og stilles til siden.

Sennepssauce
Smør smeltes i en gryde & Mel piskes ind i og "afbages" under omrøring i gryden.
Mælk bringes i kog & tilsættes evt. 2 hønsebouillon terninger, sennep, salt & Peber, (Evt. lidt estragon)
Herefter bruger du din Roux til at jævne saucen med så den har en passende konsistens.

Anretning
Til Sidst Anrettes Sennepssaucen i bunden af en dyb tallerken, med et delt Smilende æg ovenpå & Drysses med Karse

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

Dampet Hvide Asparges – Stenbiderrogn – Hollandaise

Det skal du bruge:

Hvide asparges((25 personer)
50 stk. Hvide Asparges

Hollandaise
18 stk. Æggeblommer
12 spsk. Citronsaft
6 spsk. Hvidvinseddike
750 gr. Koldt Smør i tern
Lidt Sukker til tilsmagning
Salt & Hvid Peber

Sådan gør du:

Hvide asparges
De Hvide Asparges Skrælles & bundede knækkes af, Herefter Dampes de i en gryde eller på pande med vand, lidt smør & Salt til de er "møre" men således at der stadig er bid i dem.

Hollandaise
Sæt smør over i en lille gryde og lad den smelte stille og roligt, herefter stil til siden og lad det den klarede del flyde til toppen og vallen falde til bunds, herefter skal smørret sigtes oven af..
Pisk Æggeblomme, Citronsaft & Hvidvinseddike sammen og begynd at legere ved svag varme på komfuret. Enten direkte i gryden eller i en skål i vandbad for at sikre sig æggene ikke koagulere.
Når æggemassen har legeret, piskes smørret Stille og roligt ind i massen til den tykner, men kun lidt af gangen så det ikke skiller. Her kan det med fordel også tages af og på komfuret løbende mens der piskes i så temperaturen styres. Til sidst smages til med salt & hvid peber.

Anretning
Til Sidst anrettes de lune asparges (husk af duppe dem væk så du undgår vand i hollandaisen) hæld hollandaise hen over midten, Pynt med Stenbiderrogn & efter pynt med et Blad Dild

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

Lun Leverpostej – Stegte Svampe – Sprød Bacon & Syltet Croudite af Agurk

Det skal du bruge (25 personer)

2 bakker Leverpostej
300 gr. Bacon
300 gr. Champignon
3 stk. Agurk
0,5 Liter Eddike
0,5 Liter Sukker
10 stk. Sort Peber
3 stk. Laurbær blade

Sådan gør du:

Agurker Skæres på Mandolinjern, Med kniv eller et rivejern i Ønskede størrelse. De kommes herefter i en skål med Groft salt og det gnides ind i agurkerne, sættes til side i en sigte af vand kan dryppe fra.
Eddike, Sukker, Peberkorn, Laurbærblade, Gule Sennepsfrø kommes i en Gryde og bringes i kog, Husk af røre i gryden så sukkeret ikke brænder sig fast i bunden.
Når Agurkerne har dryppet af kommes i en skål & den nu lidt køligere eddikelage hældes hen over, lades trække til spisning.
Leverpostej vendes ud af Formen, over i et ildfast fad eller 2
Svampe renses, skæres i kvarte. Sæt en Pande over på komfuret, kom lidt smør på og for steg din bacon lidt, tag det af og læg ovenpå leverpostejen.
Herefter steger du Champignonerne på samme pande i en overskydende baconfedt. De kommes ligeledes hen over leverpostejen.
Leverpostejen varmes i ovnen i 20 mins tid ved 180 grader.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

Tarteletter – Høns i Asparges

Det skal du bruge:

Tarteletter((25 personer)
Kylling fra 2 suppehøns
2 L Hønsefond
1-2 L Piskefløde
500 gr. Aspargessnitter + Lagen derfra
30 Stk. Tarteletskaller
Salt & Hvid Peber
Evt. Lidt Citronsaft til at justere fedmen

Sådan gør du:
Hønsefond, lagen fra aspargessnitterne & piskefløde kommes i en gryde & bringes i let kog.
Lad saucen (Veloute) koge lidt ind & jævn den så, evt. med det overskydende Roux i brugte til sennep saucen.
Når saucen har den ønskede konsistens, smages den til med salt, hvid peber & lidt citronsaft.
Kyllingen skæres i ønskede størrelse tern & kommes i saucen sammen med aspargessnitterne, det det varme op og er herefter klar til servering.

Rygeost Salat – Radiser & Purløg

Det skal du bruge:

Rygeost Salat((25 personer)
500 gr. Rygeost
1 kg. Mayonaise
100-200 gr. Radiser
1 stk. Agurk
1 bd. Purløg
Salt, hvid peber & Citronsaft

Sådan gør du:
Rygeost & mayonnaise kommes op i en skål & røres godt sammen, tilsættes salt, Peber & Citron, og sættes til side.
Radiser Vaskes & top og bund skæres fra. Det samme gælder for agurken. Dernæst skæres begge dele i små fine tern & vendes ind i Cremen.
Purløg skylles & svinges fri for vand, hakkes og drysses i cremen, røres rundt en sidste gang og anrettes i en eller flere skål klar til servering.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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

Lammechops – Ratatouille – Tzatziki

Det skal du bruge:

Lamme chops ((25 personer)
3 kg. Lammekrone
2 Sqaush
2 Auberginer
2 Løg
2 Gule peberfrugt
2 dåser Hakkede tomater
1 bd Rosmarin
4 stk. Agurk
6 stk. Solo Hvidløg
1 kg. Græsk Youghurt 10 %

Sådan gør du:
Agurker rives på rivejern, drysses med salt & Sættes i sigte så de kan dryppe lidt af.
Sæt en pande over ved høj varme, kom lidt olie på og 1 hvidløg. Skær kronen ud imellem benene i små koteletter og steg dem af på begge sider, så den får en flot stegeskorpe på hver side. Et par minutter på hver & krydres med salt & Peber.
Sqaush, augerginer, Peberfrugt, løg skæres i tern i cirka størrelse 1x1 cm. Steg ternene af gerne på samme pande for at få smagen med, når de har taget lidt farve, rives et hvidløg ned i og rosmarin hakkes og drysses i. Dåserne med hakkede tomater kommes på panden også & står og små simre lidt, smages til med salt og Peber.
Hvidløg rives op i den græske yoghurt, røres sammen, smages til med salt, peber & Lime saft.
Agurkerne der har stået og dryppet af, kommes i et fugtigt viskestykke, pakkes ind, og vand fra agurkerne vrides fra. Vendes sammen med cremen og er klar til servering umiddelbart efter. Jo længere den står jo mere power er der på.