

Menu til Barrit Jagtforening 23. februar 2010

Dansk havørred som "surprice" med karse-skum og ciabatta boller

*Forloren bjørneryg med broccolisalat med appelsin & tranebær,
pillekartofler og majsblinis*

Laust Lunds favoritdessert ~ frisk frugtsalat med råcreme.

Ca. 1 kg havørred til 5-6 personer

1 stor porre

1 citron

Frisk dild

1-2 skalotteløg

Olivenolie

Smør

Æggehvide til at lukke pakkerne med

Bagepapir

Salt & peber

Skær hoved og hale af havørred

Skær bugbenene af

Fjern rygbenene med en tang eller en tyndskræller

skær skindet af

Skær store tern af fisken på ca. 25 gram – 100 g./person

4 tern af ørred ligges i bagepapir ca. 30x30 cm.

Hakket skalotte løg, porre i små tern, plukket dild, s/p, to skiver citron, en klat smør og lidt oliven olie.

Pensel kanten på bagepapiret med æggehvide – lukkes som kuvert og kanten foldes en extra gang – hør "læreren"

Dressing;

1½ dl. CF 38%

½ bakke karse (lille)

Salt & peber

1 økologisk citron – saften og skallen revet fint

½ skalotteløg

Bland det hele sammen – smages til – stilles på køl.

Piskes op til skum 15 min. før brug – kugles op eller kommes i en serveringsskål

Ciabatta (16-20 boller eller 2 flutes)

6 dl lunken vand

25 g gær

1 tsk. sukker

3 tsk. salt

2 spsk. olie

300 g hvedemel

500 g durum hvedemel

Rør gæren ud i det lunkne vand, tilsæt sukker, salt, olie og 400 g durummel, rør i dejen i 2 min, til den bliver meget sej.

Tilsæt resten af durum melet og næsten alt hvedemelet.

Hæld dejen ud på bordet og ælt den grundigt.
Tilsæt mere mel til den er smidig men stadig hænger lidt fast i fingrene.
Læg dejen tilbage i skålen, dæk den til og sæt den i køleskabet (hvis man har tid) natten over.
Ælt dejen let og del den i 2 portioner brug en kagerulle til at rulle hver portion ud i en firkant på ca. 1 cm tykkelse.
Fold den sammen en gang på hver led, og skær den i 8-10 boller af hver.
Sæt bollerne på en bageplade med bagepapir.
Pensl dem med vand og drys dem med mel.
Lad bollerne hæve til dobbelt størrelse.
Sæt en bradeplade i bunden af ovnen og forvarm den til 225 grader.
Sæt bollerne ind, hæld ½ dl vand i bradepanden og luk ovnen.
Bag i ca. 15 min.

Majsblinis:

170 gr. Majs
1 æg.
65 gr. Mel
salt + peber.
Evt. Lidt krydderi eller krydderurter.

100 g. majs, mel og ægget blendes tilsæt herefter resten af majsene s+p evt. urter og lidt vand.

Steges gyldne på en blinispande eller som klatkager på alm. pande (varmes ved servering)

Salat

½ broccoli i små buketter
1 stort rødløg i tynde både
150 g. ristede valnødder – groft hakkede
2 appelsiner i filer
½ dl. Tørrede tranebær
Hvid balsamico
Olivenolie
Salt & peber
Evt. hakkede krydderurter

Forloren bjørneryg

1. Skær skorpen af toastbrødet. Skær krummen i mindre

Ingredienser:

- 500 gr. hk. krondyr

stykker, og læg den i blød i mælken.

2. Når brødkrummen er opblødt – det tager ca. 20 minutter – moses det ud i mælken.

3. Tænd ovnen på 180 grader.

4. Skræl løget, og hak det fint.

5. Knus enebærene.

6. Rør farsen med krydderier, mælkeblanding, løg og æg.

7. Fyld farsen i en aflang ildfast form (brødforn), som er beklædt med bagepapir. Kom bacon på toppen.

8. Bag farsbrødet i ovnen i 1 time.

9. Kog kartoflerne (150 g./person), og pil dem (varmes med lidt smør i ovnen inden servering.)

10. Hæld væden fra farsbrødet, tilsæt lidt boullion og jævn det med maizena udrørt i lidt vand til sovs.

11. Lad sovsen småkoge et par minutter, tilsæt kulør, og smag til med salt og peber.

250 gr. svinefars

- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. merian
- 2 enebær
- 3 skiver toastbrød
- 2½ dl minimælk
- 2 løg
- 1 æg
- 2 spsk. maizena
- Kulør
- Salt/peber
- 1 pk. bacon
- Boullion

Dessert

2 æbler, 2 bananer, 2 pærer, 2 appelsiner og vindruer uden sted vaskes

Skæres i mindre stykker – appelsinerne fileteres ud, så der ingen ”hinder” er på filen.

Råcreme

5 æggeblommer & 1 tsk. vaniliesukker piskes hvidt og luftigt.

1 dl. Piskefløde piskes til skum – blandes med æggesnaps og smages til med flormelis

Anrettes på tallerkener eller i skåle.