

## Kokkeskole den 10. januar 2012

### Cremet jordskokkesuppe med saltet torsk, trøffelolie og hjemmelavet grissini

#### Jordskokkesuppe

600g jordskokker

2 stk skalotteløg

1 fed hvidløg

1 bagekartoffel

100g smør

1 l hønsefond

½ l fløde

De rensede jordskokker, kartoffel, hvidløg og løg skæres i mindre stykker. Dampes i smørret og hønsefond tilsættes. Koges mør og blendes. Monteres med fløden og smages til. Lad evt koge lidt ind hvis der ønskes en lidt tykkere suppe.

#### Saltet torsk

250g torsk i filet

Salt

Torsken befries for evt ben og skæres i portionstørrelser på ca. 50 g stykket. Drysses med salt og står på køl i 6 timer, eller så længe som muligt.

Bages i ovnen ved 170\* i 8 min.

#### Grisini

6g smør

6 g honning

6 g salt

1 ¼ dl vand

100 g hvedemel

100 g durummel

Ingredienserne æltes sammen til en smidig dej. Rul dejen i små aflange stænger.

Bages i ovn ved 150 grader i ca. 20 min.

### Anretning

Anrettes i dybe tallerkener med torsken i midten og krabbekødet ovenpå. Snit et par tynde skiver trøffel og læg på toppen og grisini på tallerkenens kant. Pynt evt. med lidt kørvel.

## Filet royal i egne klær, syltede cherrytomater, blomkålspuré, blomkåls cous cous, kartoffel fondant og ægte sauce

### Filet royal i egne klær

1kg afpudset svinefilet

1 æg

1 dl fløde

½ dl hakkede blandede kryderurter

100 g hasselnødder

100 g bacon

Svinefileten flækkes på langs og skæres til ca. 3x3 cm og så lang som muligt. Resterne af fileten skæres i små stykker og blendes sammen med salt. Tilsæt så ægget og fløden lidt af gangen, ikke for meget, det skal være som en fars. Tilsæt til sidst de hakkede kryderurter. Smør farsen ud på et stykke film. Læg filet stykket herpå og rul farsen stramt omkring. Damp rullen 6-8 min afhængig af størrelsen. Til farsen er fast med fileten stadig rød.

Steg baconen og hæld fedtet fra. Rist hasselnødderne på en tør pande. Blend eller hak bacon og nødder fint sammen.

Pak fileten ud af filmen og rul den ene side af rullen i bacon/nødde raspen og steg færdig i ovnen ved 180 grader. Lad hvile 5-8 min og skær den så op i 4 lige store stykker.

### Syltede cherrytomater

8 cherry tomater

1dl sukker

1dl eddike

3-4 stjerneanis

Rens og skyl cherrytomaterne. Bring sukker, eddike og anis i kog og lad simre lidt. Afkøl lagen en smule og hæld den så over cherrytomaterne. Luges umiddelbart før servering, men må ikke koge da tomaten bliver ødelagt.

## Blomkålspuré og blomkåls cous cous

1 blomkål

½-1 dl fløde

50 g smør

Salt og peber

Tag en tyndskræller og skræl det yderste lag af blomkålen, det giver et granulat som minder om cous cous. Fjern stokken og damp resten af blomkålen. Hæld vandet fra og puréer blomkålen med fløden og smag til med salt og peber.

Steg cous cousen i smørret til noget af det bliver let gylden.

## Kartoffel fondant

2 Bagekartofler

1 dl hakket persille

2 skiver toast brød uden skorpe

50 g blød smør

Kartoflerne skræles og stikkes ud med en udstikkerform. De udstikkede kartofler dampes næsten færdig. Persille, smør og toastbrød blendes sammen til en dej masse. Smøres ud på et stykke bagepapir. Stilles på køl. Herefter udstikkes der en top til kartoflen i samme størrelse. Lægges ovenpå og bages færdig i ovnen til kartoflen er mør ved 140 grader.

## Ægte sauce

4 æggeblommer

400 g smør

5dl hvidvin

½ dl hvidvins eddike

Persillestilke, peberkorn, skalotteløg og laurbær blade

Hvidvin, hvidvins eddike og urter koges sammen og reducere til ca. 1 dl. Smøren smeltes ved svag varme. Lagen sigtes og legeres op med æggeblommene. Smøren piskes i lidt af gangen. Sauceen må ikke koge da den så vil skille. Er den for tyk spædes der med vand. Smag til med salt og peber.

## Anretning

Anret 1 stykke mørbrad på hver tallerken. Træk en dråbe af puréen. Stil to tomater på og læg cous cousen på. Læg en lille smule sauce på og pynt evt. med lidt urter eller hvis der er rasp tilbage.

## Varm chokoladesoufflé med flydende orangechokolade appelsinsalat med Madagaskar peber og lime iscreme

## Varm chokoladesoufflé med flydende orangechokolade

### Ganache

1 dl. Piskefløde

140 lys chokolade

Skallen af 1 appelsin

Eller 140 g appelsinchokolade

Riv skallen og hak chokoladen og kom det i en skål. Undlad skallen hvis der bruges appelsinchokolade.

Kog fløden op og hæld over chokoladen. Pisk til den er smeltet. Køl ganachen i kølskabet. Hæld de kolde ganache i en sprøjtepose og sprøjt den ud i tommelfinger tykke ruller på bagepapir og stil i fryseren.

### Kagemasse

200 g mørk chokolade

100 g usaltet smør

1½ dl æggehvinder

40 g flormelis

40 g finthakkede mandler

80 g mel

5 æggeblommer

Tag 6 portions ringforme. Smør dem godt med smør og drys formen med sukker.

Smelt smør og chokolade over vandbad. Pisk æggehvinder og flormelis til marengs.

Vend æggeblommerne i chokolademassen (den må ikke være for varm) og mel og de finthakkede mandler (her kan med fordel bruges en blender til at hakke dem fint). Tilsæt til sidst de stive æggehvinder og vend dem forsigtigt i.

Kom kagemassen i en sprøjtepose og sprøjt m1 cm tyk bund i formene og derefter en kant rundt i formen så der stadigvæk er hul i midten til ganachen.

Tag ganachen ud af fryseren og skær i små stykker på ca. 2 cm. Kom et stykke i hver af formene og luk formen med kagemassen.

Stil formene i fryseren indtil de skal bruges.

Bages ved 200\* i 15 min.

### appelsinsalat med Madagaskar peber

2 appelsiner

2 blodappelsiner

1 dl ahornsirup

Madagaskar peber

Skræl appelsinerne, skær dem ud i fileter og kom dem i en skål. Hæld ahornsirup over. Knus lidt Madagaskar peber og kom ved. Bland let rundt og lad trække i ca. 1time

### **lime iscreme**

4 dl mælk

1 dl æggeblommer

100 g sukker

2-3 limesaft

Mælk og sukker koges op, legeres med æggeblommerne. Køles ned og limesaft tilsættes og køres på ismaskine.

### **Anretning**

Chokoladesouffléen stilles i den side af tallerkenen. Appelsinsalaten placeres modsat og isen skes op med en ske så det danner et æg og placeres foran så det tilsammen danner en trekant..