

Velkommen til endnu en kokkeskole...

Januar er måneden hvor vi kigger på en klar himmel, en lavt stående sol og en temperatur efter disse forhold.

Vi må hige efter friske råvarer men realisere at sylteglas og fryser er den bedste leverandør.

Velkommen til endnu en kokkeskole. I dag skal vi, som sidst, 3 retter igennem. Grupperne er de samme som sidst. Men der er rotation så vi rykker en ret frem fra sidst.

Læs jeres opskrifter grundigt!

Det gør det nu nemmere med prioriteringen af jeres fremgang.

God arbejdslyst!

Benjamin & Brian

Skindstegt sandart på bund af cremet jordskokke risotto med peberrodssne og kaperssauce.

- 2 sider sandart

Fisken befries for eventuelle ben og skæres i passende størrelser af ca. 5 x 5 cm.

Derefter steges stykkerne individuelt på skindsiden. Dette skal foregå ved **hård varme og kort tid**. Hvis fisken ligger for længe på panden bliver den tør. Når stykkerne er stegt (igen **KUN** på skindsiden) placeres de med skindsiden op på en bakke med bagepapir. Drys med salt og peber og stil på køl.

- 500g jordskokker
- 1 kg risotto ris
- ½ fl hvidvin
- Fiskefond
- 2 skalotteløg

Skalotteløgene skrælles og hakkes fint. Jordskokkerne skrælles og ligges i vand så de ikke bliver brune. De skrællede skokker skæres derefter i små tern på 2 x 2 mm (også kaldt **brunoise**). De skal så tilbage i vandet. Skalotteløgene sautes i lidt olie (**de må ikke tage farve**). Når de er klare i overfladen kommer risene i og vendes rundt i 2-3 minutter. Hæld derefter hvidvinen på og lad det reducere ned til det næsten er væk. Tilsæt så fiskefond (**Ca 3 dl af gangen**) og lad det koge ind. Når risene er færdige skal de have lidt bid i sig endnu. Kyl risene i en bakke og stil dem på køl.

- 1 dl mælk
- Sukker
- Salt og peber
- ½ citron
- Peberrod

Varm mælken op i en gryde og smag til med sukker, salt, peber og citronskal. Tag mælken af varmen, og smag til med så meget peberrod som i nu mener, er forsvarligt. Men lidt riv i næsen gør ikke noget til den cremede og fede risotto. Hæld mælken igennem en si og ned i en stor flad bakke. Frys derefter mælken.

- 4 spsk æblecidereddike
- 2 spsk sennep
- 2 tsk honning
- Skal og saft fra 1 citron
- 1 dl rapsolie
- 4 spsk kapers
- 2 rødløg
- ½ bdt persille

Rør eddike, sennep, honning, citronskal, saft og olie sammen til en dressing. Hak kapers, skalotteløg og persille fint, og vend det i dressingen. Smag til med salt og peber

15 minutter før anretningen...

Risotto risene kommes i en stor gryde og vendes forsigtigt med en dejskraber. Fold langsomt 5 dl fløde, lidt hønsesond, 200g koldt smør og 200g reven parmesan i.

Det skal være varmt men **det må ikke koge!**

Jordskokkerne hældes i kogende vand med lidt salt. Koger i 20 sekunder og tages omgående op og hældes i risottoen. Smag til med salt og peber.

Fisken stilles i en 180C. varm ovn i cirka 8 minutter.

Den frosne "sne" rives med et rivejern i sidste minut.

Et forslag til anretning kunne være et par skefulde risotto i bunden af en dyb tallerken, fisken ovenpå, en teskefuld sauce rundt om og den kolde sne reven over inden anretningen forlader køkkenet.

Langtidsstegt kalveculotte med grønne linser, bacon, syltede løg, bagte persillerødder og granatæble vinagrette.

- 3 stk kalveculotte

Culotten befries for scener på undersiden. Fedtet på oversiden lader vi sidde for smagens skyld men vi ynder nu at ridse den i tern. **Kødet under fedtet må ikke penetreres med kniven.**

Steg nu culotten **hårdt med kort** på fedt siden og samme på undersiden. Kødet ligges på en rist, drysses med salt og peber og stilles i en ovn på ca. 70 C.

- 600g puy-linser (grønne)
- 100g bacon
- 3 fed hvidløg
- 5 kviste rosmarin
- 3 rødløg
- 3 spsk sukker
- 1½ dl æblecidereddike
- 6 spsk olivenolie
- ½ bdt persille

Skyl linserne i koldt vand, og dryp dem af i en sigte. Skær bacon i tynde strimler, og kom dem i en gryde sammen med de hele fed hvidløg og rosmarin. Sautér bacon til det tager farve og bliver sprødt. Tilsæt linserne, hæld vand på så det dækker og krydr med salt og peber. Bring gryden i kog og stil den så på lavt blus i 30-35 minutter til de er møre. Der skal nu stadig være lidt bid i dem.

- 5 persillerødder
- 3 skalotteløg
- 5 kviste timian
- 3 granatæbler
- 4 spsk æblecidereddike
- 4 spsk rapsolie
- 2 spsk honning
- Salt og peber

Skræl persillerødderne, og skær dem i lange tynde strimler. Pil skalotteløgene sammen med timian og hak dem fint. Halvér granatæblerne og bank kernerne ud ved at slå med en grydeske ovenpå skallen – **brug nu en skål – ellers roder det af helvede til.**

Vend granatæblekernerne, de finthakkede skalotter, timian, eddike, olie honning, salt og peber sammen til en dressing. Vend persillerødderne med dressingen og lad det trække på køl.

- 1 kg persillerødder
- 2 spsk andefedt
- 3 spsk æblecidereddike
- 2 fed hvidløg
- 1 bdt persille

Skræl persillerødderne, og skær dem ud i grove "fritter". Kom persillerødderne i en bakke, og vend dem med andefedt, eddike, knust hvidløg, honning, salt og peber. Stil på køl.

20 minutter før anretningen...

Stegen (der helst skulle ligge på ca 58C i kernen) skal nu tages ud og ligges til at hvile.

Persillerødderne der er vendt i andefedt kommer i ovnen på 180C i ca. 15-20 minutter. **Vend rødderne hvert 5 minut for at få optimal og jævn bagning.**

Kompotten med de grønne linser varmes op.

Når de varme tallerkner er kommet på bordet kan anretningen påbegyndes.

Når det kommer til at skære kød er culotten lidt en spøjs fætter. For optimal behandling og mørhed i bøffen skal man **altid skære kødet på tværs af fibrene.** Det er jo nemt nok bort set fra at **culottens fibre løber i en vifte.**

Så sørg for at skære den efter eventuel demonstration fra Brian.

Et forslag til anretningen kunne være en stribe af linser i midten, et par bagte rødder på tværs, kød foldet ind under sig selv i tynde skiver placeret i midten og stil sidst sluttet af med de fine strimler og lidt granatæble drysset over.

Bagte æbler med øl-is og sprød æbletærte.

- 3 stjerneanis
- 3 dl Mørk mosebryg
- 6 spsk brun farin
- Saft og skal fra 3 citroner
- 6 spk rapsolie
- 3 vaniljestænger
- 18 Coxorange-æbler

Knus stjerneanissen let i en morter eller med den flade side af en kokkekniv. Kom anissen i en skål sammen med øl, brun farin, fintrevet citronskal og citronsaft, rapsolie og flækket og udskrabt vaniljestang. **Ja og også kornene fra stangen.**

Vask æblerne, sæt dem hele i en bakke og hæld lagen ud over dem. Bag æblerne i ovnen ved 140C i en times tid. Vend æblerne fra tid til tid og overhæld dem med lagen løbende.

- 1 liter fløde
- 300 g sukker
- 2 dl Orange blossom
- 1 vaniljestang
- 10 æggeblommer

Kom fløde, sukker, Orange blossom og flækket, udskrabt vaniljestang i en gryde. Varm forsigtigt blandingen op, så sukkeret opløses. Kom æggeblommerne i en skål, der er stor nok til at kunne rumme alle ingredienserne. Hæld lige så stille og under **grundig** piskning den varme væske ned i æggeblommerne. Hæld så det hele tilbage i gryden og legér cremen over svag varme, indtil den når en temperatur på ca 84C, og til den, om end stadig tykflydende, hænger let fast på en træske. Når cremen er færdig hældes den igennem en sigte over i en skål og afkøles.

- Butterdej
- 10 Coxorange-æbler
- 300 g flormelis
- 8 spsk calvados (eller lignende)

Rul butterdejspladerne tyndt ud på et let melet bord, så du får nogle lange baner ud af det. Del hver plade i 2, så du får 4 tærtebunde. Læg den udrullede butterdej på en bageplade med bagepapir, og sæt dem køligt, så butterdejen kan hvile i ca 10 minutter. Befri de hele æbler for kernehus med en kernehusudstikker, og skær dem i helt tynde skiver.

Taglæg æblerne i et tyndt lag på butterdejen og dryp forsigtigt med smeltet smør og flormelis.

15 minutter før anretningen...

Tærterne kommes i ovnen i cirka 15 minutter ved 220C. Sukkeret skal være let karamelliseret og butterdejen skal være pustet op.

Isen kommes på ismaskine og køres til den passende konsistens. **Stop nu i ordentlig tid – ellers krystalliserer isen og bliver til kedelig og sammenfaldet is-snask!**

Når tærterne er færdige, og stadig varme, stænkes de med calvados.