

## **Velkommen til endnu en kokkeskole...**

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.

**Husk at læse jeres opskrifter godt igennem inden start**

**Menuen for i aften er følgende**

**Skærising med egen soufflé på sprød salat med safran creme og ørredrogn**

**Pot au Feu af lammeskank med vanillekogte skorzonerrødder egen sauce og kartoffelröstii**

**Blåbær consommé med portvin, dertil syltede brombær, æble sorbet og sprød tuille**

Jeres værter for i aften er  
Benjamin og Tom  
God arbejdslyst!!

## Skærrising med egen soufflé på sprød salat med safran creme og ørredrogn

### *Skærrising med egen soufflé*

6 stk. skærrisingfilet  
1 æg  
1½ dl fløde  
½dl krydderurter (f.eks. dild og kørvel)  
1dl hvidvin

Skærrisingfileterne gå'es efter for ben og pudses af.

2 fileter og Puds kommes i blenderen og køres sej med salt. Ægget tilsættes og lidt efter lidt fløden. Blendes sammen til en lind soufflé masse.

Halvdelen af krydderurterne hakkes og røres i soufflé massen. (resten gemmes til pynt)

De fire fileter foldes nu som paupietter (fileterne rulles sammen fra hoved mod hale med skindsiden indad om to fingre, sættes med hullet opad) og fyldes med soufflé massen.

Paupietten placeres på en smurt fiskerist og dampes i hvidvinen i ca. 8-10 min hvorefter fisken står og trækker under låg i yderligere 10 min.

Paupietterne afkøles.

### *safran creme*

2½ dl fløde  
lidt safran

Fløde og safran koges sammen og reduceres til det halve.

Cremen smages til med salt og afkøles.

### *sprød salat*

200 g blandet salat. (eks. Lola rosa, rucola, grøn egeblad, baby spinat, friséesalat, m.fl.)  
2 spsk. God olivenolie  
½ spsk. God balsamico  
salt og peber

Salaten skylles og plukkes i pæne stykker.

Olie, balsamico og salt og peber blandes og hældes over salaten umiddelbart lige inden serveringen.

### *Flûtes*

2½ dl vand  
1 tsk. salt  
1 tsk. Sukker  
25 g gær  
½ dl olivenolie  
150 g italiensk hvedemel  
300 g hvedemel

Vand, salt, sukker, gær og olie røres sammen med det italienske hvedemel. Den resterende hvedemel tilsættes og dejen æltes til den er smidig. Hæver i 20 min og formes som flûtes der igen hæver til dobbelt størrelse.

Bages midt i ovnen ved 220\* i ca. 15 min.

### *Anretning*

Salaten placeres midt på tallerkenen, hvorpå den afkølede skærising placeres og omkranses af safrancremen.

Ørredrognen drysses rundt om cremen og pyntes med krydderurter ovenpå fisken.

Flûtes serveres til

## Pot au Feu af lammeskank med vanillekogte skorzonerrødder egen sauce og kartoffelröstii

### *Pot au feu af lammeskank*

4 lammeskanker a 300-350 g

2 hakkede fed hvidløg

¼ l tør hvidvin

½ l demi glace

1 bd. Bouquet garni (buket krydderier/krydderurter som varierer efter opskriften)

Olie til stegning

Salt og peber

Lammeskankerne krydres med salt og peber. Bruner på en pande og lægges i en gryde med hvidløgget, hvidvin, demi-glace og bouquet garni. Hæld vand på til væden dækker kødet. Kog det hele i ca. 3/4 time, til kødet er mørt. Skum jævnlige fonden af. Tag skankerne op og sigt fonden.

### *egen sauce*

½ l fond fra skankerne

12 sorte oliven uden sten

4 tørrede tomater

Estragon

4 spsk. Olivenolie

Salt og peber

Kog fonden fra lammeskankerne ned til saucekonsistens. Hak de sorte oliven og tørrede tomater og kom dem i saucen. Hak estragonen fint. Monter saucen med olivenolie og smag til med estragonen, salt og peber.

### *vanillekogte skorzonerrødder*

1 stang vanille

50 g sukker

3 dl mælk

600 g skorzonerrødder

Vanillestangen flækkes og marven skræbes ud og kommes i en gryde sammen med mælk og sukker og lidt salt.

Skorzonerrødderne skrælles og skæres i lange skiver (hvis de skal stå et stykke tid så lig dem i vand med citron for ellers bliver de brune).

Skorzonerrødderne bringes langsomt i kog i gryden med mælk og vanille. Det hele simrer i et par minutter. Lad skorzonerrødderne trække yderligere et par minutter i mælken.

### *Kartoffelröstii*

4 bagekartofler

100 g skalotteløg

Olie til stegning

Kartoflerne skrælles og rives i strimler.

Løgene pilles og hakkes fint.

Kartoffelstrimler og skalotteløg blandes og smages til med salt og peber.

Form massen til små pandekager i hånden og tryk dem godt sammen. Steges gyldne i olie.

## **Brombær consommé med portvin, dertil æble sorbet og sprød tuille**

### ***Brombær consommé***

200 g søde brombær (gerne frosne)  
4 dl vand  
80 g sukker  
1 vanillestang  
lidt citronsaft  
¾ dl portvin (gerne en reserve)

Flæk vanillestangen på langs og skrab marven ud og kom op i en gryde sammen med resten af ingredienserne. Varm det hele langsomt op. Det må ikke koge. Lad stå lidt på varmen uden at koge, tag den derefter af og afkøl. Når den er kold sigtes bærrene og vanillestangen fra (bærrene kan bruges til syltetøj). Consomméen smages evt. til med mere portvin eller citronsaft. Sæt den i fryseren så den bliver iskold.

### ***Syltede brombær***

3 brombær per person  
ingefær  
sukker  
vand

Ingefæren skrælles og skæres i mindre stykker. Koges op med sukker og vand og koger i 5-10 min. Tages af blusset og hældes over de rensede brombær. Stilles på køl og trækker (den bedste smag af ingefær i brombærrene fås ved at de trækker i et døgn, men mindre tid kan gøre det).

### ***æble sorbet***

800 g æbler (Granny smidt)  
320 g sukker  
4 dl vand  
1 citron

Sukker og vand koges sammen og afkøles.

Æblerne deles og kernehuset fjernes. Skæres i mindre stykker og blendes. Den kolde sukkerlage tilsættes lidt af gangen. (sukkerlagen skal være kold ellers bliver æblerne brune)

Massen sigtes og smages til med citronsaften.

Fryses i ismaskine.

### ***sprød tuille***

50 g smør  
50 g flormelis  
½ dl æggehvider  
30 g mel  
15 g kakaopulver  
50 g hakkede mandler

Smørret smeltes i en gryde og trækkes fra varmen. Sukker tilsættes, derefter mel og kakaopulver og til sidst æggehviderne.

Tuille dejen smøres ud i lange trekantede lag og drysses med de hakkede mandler. Bages i ovnen ved 170\* i 8-10 min. Tag dem ud og form dem som ønsket med det samme mens de er lune.

### *Anretning*

Tag en kold dyb tallerken. Anret brombærrene midt på tallerkenen og læg consommeén rundt om. Kom en kugle sorbet oven på bærrene og pynt med tuillene.