

Selskapsmat



Grillet Gåselever Fra Ribera del Duero



Lettrøkt andebryst og eplekompott brød.

Montering:

*Gåseleveren deles opp i passe stykker og vendes
lynraskt i glovarm panne, legges så på
eplekompottbrødet sammen med en tynn skive
lettrøkt andebryst.*

Lettrøkt andebryst

Fremgangsmåte

Rut opp andebrystet på fettsiden og svi det godt av på begge sidene. Legg så andebrystet på rist i ovnen. Ha spon i en jernpanne og varm det opp til det begynner og gløde, sett så fyr på sponet og plasser det nederst i ovnen. Sett ovnen på 0 grader og start ovnen når flammene er slukket og det ryker godt. La andebrystet stå i ovnen 1 time.



Eplekompottbrød

Ingredienser:

4 skrellede epler

100 g sukker

150 ml vann

30 ml soyaolje

25 g gjær

1 ts salt

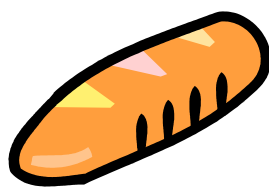
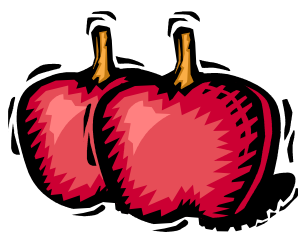
230 g hvetemel

Fremgangsmåte

Skrell eplene og skjær dem i skiver. Karamelliser eplene i sukkeret. Bak ut deigen og kjevle den tynt utover.

Fordel eplene utover deigen og rull opp til en fin pølse.

Pensle med egg, og stek i ovn i ca. 20 min på 175 grader.



Vitello Tomato



Kalveroastbeef, Tunfisk majones

& rucula topping

Montering

Kalveroastbeef danderes på toast, tunfisk majones sprøytes på. Det hele toppes med fersk rucula.

Kalveroastbeef

Ingredienser:

500 g kalvekjøtt, flatbiff, mørbrad, ytrefilet

hvitløk

urter

salt og pepper

Fremgangsmåte

Surr kalvekjøttet på panna sammen med hvitløk og urter tilsett salt og pepper. Kjøttet stekes til det har en kjernetemperatur på 50 grader. Avkjøles og kuttet i tynne skiver.





Tunfiskmajones

Ingredienser:

5 eggeplommer

15 g salt

40 ml hvitvinseddik

1 liter olje

1 ts diosennep

saften av en halv sitron

1 bokse hermetisk tunfisk

Fremgangsmåte:

Visp eggeplommene og salt godt sammen i en hurtigmikser. Ha noen dråper kokende vann slik at majonesen ikke skal skille seg.

Spe sakte med olje og eddik. Ha i litt lunkeent vann om majonesen blir for tykk. Smak til med pepper, sitron og sennep. Bland sammen med tunfisken.

Smørstekt Kamchatika krabbe



Mango & chilli chutney,

Ruccula saus

Montering

Krabben legges på en seng av fersk ruccula, legg sausen rundt krabben. Mango & Chilli chutney legges for seg. Topp krabben med zest fra sitron.

Smørstekt Kamchatika krabbe

Ingredienser:

5 armer av kamchatika krabbe

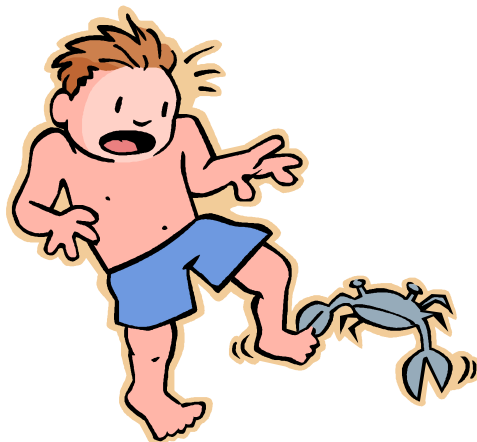
usaltet mejerismør

salt og pepper

Fremgangsmåte:

Krabben må være rå. Klipp forsiktig opp armene. Ta ut kjøttet og del det opp i passe porsjonsbiter, fjern eventuelle sener.

Stek krabben i smør på panne, salt og pepper.



Mango & chilli chutney

Ingredienser:

2 mango

1/2 chilli

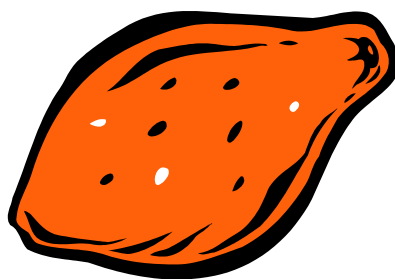
200 g sukker

1 dl eplecider eddik

1 dl vann

Fremgangsmåte:

Skrell mangoen og separer den fra kjernen. Kutt mangoen i paysanne. Legg mangoen i en kjele og ha i finkuttet chilli. Ha over de andre ingrediensene og kok til det blir passe tykt.



Rucculasaus

Ingredienser:

5 dl kremfløte

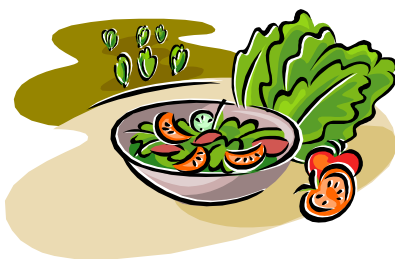
1 dl fiskekraft

1 neve ruccula

salt og pepper

Fremgangsmåte:

Ha fiskekraft og kremfløte i en kjele og reduser til nesten halvparten. Ha i rucculasalaten og kjør massen godt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.



Pankopanerte Torsketunger



*Pære & gulrotsalat,
Cæsarderssing*

Montering

*Dander torsketungene på pære og gulrotsalaten.
Cæsardressingen legges ved siden av. Pynt med litt
balsamicosirup. Topp det hele med frisk ruccula eller en
urtekvist.*

Pankopanerte Torsketunger

Ingredienser:

torsketunger

pankømel

egg

melk

salt og pepper

Fremgangsmåte:

Paner tungene i pankømel og stek dem i frityr til de er gyldene. Om pankømel ikke kan skaffes skjæres skorpen av en loff som kjøres i hurtigmikser og tørkes.



Pære og gulrotsalat

Ingredienser:

10 gulrøtter

10 epler, helst granny smith

2 liter vann

3 dl eddik

200 g sukker

Fremgangsmåte:

Skrell gulrøttene og eplene. Riv dem opp på rivjern. Bland sammen vann eddik og sukker legg eplene og gulrøttene i laken.



Cæsardressing

Ingredienser:

1 eggeplomme

1 hvitløk

1 sjalottløk

1 ts dijonsennep

1 ansjosfilet

1 ts worshestersaus

1 ts sitronsaft

2 ss parmesan

1 dl olivenolje



Fremgangsmåte:

Bland eggeplomme, hvitløk, sjalottløk, sennep, ansjos og parmesan. Spe massen sakte med worshwestersaus og oliven olje.

Bouillabaise



*Med fersk skrei, lettsaltet ur, tomat,
fenikkel, blåskjell*

Montering

*Suppen anrettes i pen liten skål, toppes med fenikkel
og en urt.*



Bouillabaise

Ingredienser:

2 dl olivenolje

4 ss tomatpurre

4 fedd hvitløk

8 dl hvitvin

1 chilli

8 modne tomater

2 gul løk

1 kvist estragon frisk

toppene på to fenikkel

2 l kyllingkraft

2 laubærblad

2 l fiskekraft

2 ts fenikkelfrø

2 ss sukker

1 ts salt

4 sitroner

500 g torsk

500 g lettsaltet uer

40 blåskjell

Fremgangsmåte:

Fres grønnsakene og kryderet i olje i 10 min. Tilsett tomatpurre og la det surre i noen minutter. Ha i hvitvin, køk opp. Ha i tomat, estragon, salt og sukker. Tilsett kraften. La alt koke i ca 45 min, sil over i ny kjele og smak til med sitron. Tilsett fisken og blåskjell og la det trekke til fisken er klar.

Grillet & Bakt Klippfisk Rulade



*Fylt med god oliven, soltørket tomat og
hvitløk, mandelpotet purre og balsamico olje*

Montering

*Klippfiskrulladen anrettes på mandelpotet puree,
pannesteikt tomat og balsamicoolje danderes pent ved
siden av.*

Klippfiskrullade

Ingredienser:

klippfisk fedig vannet

soltørket tomat

hvitløk

oliven, grønne og sorte

salt og pepper

Fremgangsmåte:

Bank klippfiskfileten under folie med biffbanker til fileten er ca 5 med mer tykk. Finhakk soltørket tomat, hvitløk og oliven. Fordel dette over fileten og kværn over salt og pepper.

Fileten rulles stramt opp i plastfolie og dampes i kombidamper i ca 20 minutter. Fisken bør serveres straks etter.



Mandelpotetpure

Ingredienser:

2 kg mandelpoteter

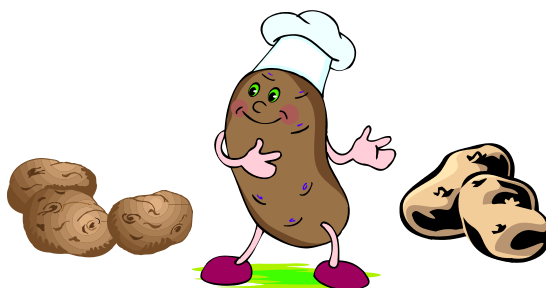
5 dl lunken fløte

100 g smør

salt og pepper

Fremgangsmåte:

Skrell potetene og k k dem godt i vann. Potetene paseres gjennom fin melsikt. Spe potetene med den lunkene fl ten og smør. Rør godt sammen, men ikke rør for mye for da blir massen seig. Smak til med salt og pepper.



Balsamico olje

Ingredienser:

5 dl olivenolje

3 dl balsamicoeddik

Fremgangsmåte:

Bland olivenoljen og eddiken i en stålkjele. Varm opp forsiktig. Balsamicoeddiken vil legge seg i bunnen av kjelen.



Indrefilet av reinsdyr bakt inn i kalvefilet



*Portvinsaus , pommes Anna Dijon kremet
skogsopp*

Montering

*Kjøttet anrettes på dijon kremet skogsopp, pommes
Anna, asparges og portvinsaus sanrettes pent på
tallerkenen.*

Indrefilet av reinsdyr bakt i klavefilet

Ingredienser:

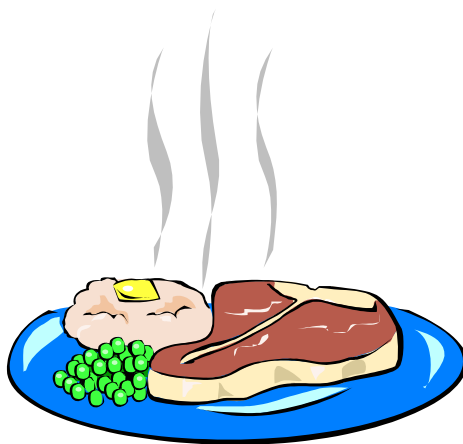
Indrefilet av reinsdyr

Kalv flatbiff

Salt & pepper

Fremgangsmåte:

Del kalv flatbiff på langs. Bank den flat med biffbanker og kværn over salt & pepper. Legg indrefileten på langs i flatbiffen og rull den opp til en fin pølse. Pakk pølsen inn i plastfolie og damp denne i ovnen på 90 grader i ca 20 min. Kjøttet må hvile en halv time før servering.



Portvinsaus

Ingredienser:

1 flaske portvin

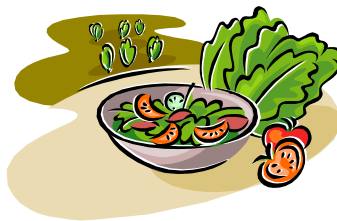
1 liter oksekraft

2 dl lønnesirup

Fremgangsmåte:

Hell portvin i en kjele og reduser til halvparten.

Oksekraften tilsettes, fortsett og kok inn. Tilsett lønnesirup og smak til med salt & pepper. Sausen kan jevnes om det er nødvendig.



Dijonkrem

Ingredienser:

5 eggeplommer

2 ss dijonsennep

1 ss grov sennep

100 g sukker

2 dl eplecidereddik

1 liter olivenolje

Fremgangsmåte:

Eggeplommer, sukker, sennep og eplecidereddik blandes på en mixmaster. Spe sakte med temperert olje til massen er passe tykk.



Pommes Anna

Ingredienser:

Poteter

Klarnet smør

Salt & pepper

Fremgangsmåte:

Potetene skrelles og kuttet i tynne skiver, potetskivene legges lagvis i form, pensle med klarnet smør mellom hvert lag. Ha også litt salt & pepper mellom hvert lag. Formen bakes i ovn på 180 grader i ca 40 min. Når potetene er møre legges formen i press. Skjær potetene i pene serveringsstykker.



Brassert Lammeskank



*Parmesan gnocchi, grillet squash, flådd paprika,
sopp "On the Rocks"*

Montering

*Lammeskanken anrettes på tallerken sammen med
grønnsaker i whiskey glass, gnocchi & saus.*



Lammeskank

Ingredienser:

10 lammeskanker

1 potte frisk timian

1 potte frisk rosmarin

1 flaske rødvin

3 liter oksekraft

5 fedd hvitløk

olje

Fremgangsmåte:

Skjær bort kjøttet neders på skanken og puss beinpipen. Ha godt med olje i en kjele og fres urtene og hvitløken. Hell over kraften og rødvin og kok opp. Legg skankene i gryten og trekk ca 2 timer til kjøttet begynner og løsne fra beinet.

NB. Ta vare på kraften for den skal jevnes og brukes som saus.



Parmesangnocchi

Ingredienser:

400 g mandelpotet, kokt og passert gjennom fin melsikt.

6 eggeplommer

60 g hvetemel

60 g revet parmesan

4 fedd hvitløk

2 dl kremfløte

pankømel

6 ss smør

Fremgangsmåte:

Rør inn hvetemel i potetmassen(som må være varm & nykokt). Rør inn en og en eggeplomme. Tilsett parmesan, knust hvitløk, kremfløte, smør salt & pepper. Bland alt til en glatt fast masse og rull opp i plastfolie slik at du får en lang potetpølse. Avkjøl gnocchien og kutt den i 3 cm tykke skiver. Skivene vendes i pankømel og friteres til de er gyldne.

“On the rocks”

Ingredienser:

15 champinjonger

10 paprika

1 squash

2 fedd hvitløk

Fremgangsmåte:

Del paprikaen i to og legg dem på brett og stek i ovn på 200 grader til den begynner og bli svidd. Ta paprikaen ut av ovnen og skrell av skinnen. Finkutt hvitløk og surr i olivenolje. Kutt champinjong og surr sammen med hvitløken. Squashen skjæres i 5 millimeter tykke skiver og stek på grillpanne ved sterk varme. Alle grønnsakene legges lagvis i et whiskeyglass.



Blodappelsin pannacotta



*Lun norgonzola & karamelliserte valnøtter
balsamico sirup*

Montering

Pannacotta anrettes på fat sammen med valnøtter, lun norgonzola. Balsamico sirup dras rundt på tallerkenen.

Blodappelsin pannacotta

Ingredienser:

2 blodappelsiner

1 liter kremfløte

100 g sukker

2 vaniljestang

4 pl gelatin

Fremgangsmåte

Skjær fileter av blodappesinene. Legg to fileter i bunne av små former. Kok opp fløten, sukker og vaniljestng. Reduser messen i ca 20 min, tilsett gelatinen. Hell massen over formene og avkjøl.



Balsamicosirup

Ingredienser:

3 dl balsamicoeddik

200 g demrasukker

Fremgangsmåte:

Kok opp balsamicoeddiken med sukkeret, dette kokes i ca 30 min. Kjøl.



Bringebærtroika



Serveres med friske bringebær & sjokolade

Montering

Bringebærtroikaen anrettes med bringebærcoulis og friske bringebær. Toppes med en urt.



Nøttebunn

Ingredienser:

300 g eggehvite

270 g melis

100 g sukker

100 g mandler

150 g hasselnøtter

25 g valnøtter

Fremgangsmåte:

Eggehvitene piskes med halvparten av sukkeret, tilsett resten av sukkeret og pisk til marengs. Bland malte nøtter og melis og vend inn i marengsen. Fordel blandingen utover et brett og stek på 180 grader.

Bringebærgele

Ingredienser:

1 kg frosne bringebær

1/2 liter hvitvin

3 dl vann

250 g sukker

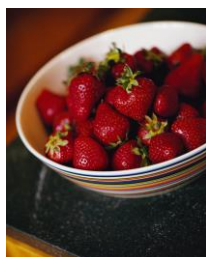
1 stk vaniljestang

1 stk kanelstang

6 plater gelatin

Fremgangsmåte

Hvitvin, vann, sukker, vanilje og kanel gies et oppkok. Tilsett bringebær og gi et nytt oppkok. La dette trekke i ca en time. Sil gjennom kledde og bruk ca 5 dl til gele. Tilsette gelatinene og hell på brett med plastfolie. Sett kjølig.





Sjokoladeganache

Ingredienser:

300 g mørk sjokolade

2 dl kremfløte

40 g usaltet smør

2 cl congac

Fremgangsmåte:

Kok opp fløte og rør inn sjokolade og kaldt smør. Smak til med congac og hell ganacheen ut på brett med pastfolie.

Montering:

Skjær til nøttebunnen, kutt så til ganachen og legg den oppå. Legg så gelen på toppen og kutt til passe serveringsstykker.

