

Oplæg Lektion nr 1 – Søvind Jagt forening

Buttedejer 's postejer (læs tartelet) med fasanfyld (Lækker forret)

Alle opskrifter er til 4 cov,

2 hele fasaner
2 gulerødder
1 løg
¼ porre
¼ selleri
2 fed hvidløg
Salt
Evt persillerod

Fasaner sættes over i kold vand, koges op, og alle urenhederne afskummes. – når de koger, tilsættes alle de rengjorte grøntsager, samt salt, og det hele små simmer i ca 1 – 1½ time, alt efter hvor gamle de er de fasaner (skal koges til de er godt møre) – i mellem liggende periode, skal flg skæres i små tern.

2 gulerødder
¼ porre
¼ selleri
100 gr svampe (gerne østershatte) alm champion kan også bruges.
1 fed hvidløg

Alle disse grøntsager svitses ganske let, og der tilsættes 1 dl hvidvin, dette skal simmer til urterne er næsten møre (der må gerne være lidt bid i dem) – det hele sigtes, og der skal nu laves en opbaging af 50 gr smør, og tilsvarende mel, det bages nu op med hvidvinfonden samt suppen fra fasanerne, til i har en passende konsistens (ligesom tarteletfyld) – giv den gerne en skvat fløde, smag til med salt / peber – basilikum – evt lidt mere hvidløg – kom evt en hønse bouillion terning i , såfremt suppe ikke smager af så meget

Pluk nu fasanerne og skær det i små tern (væk med skindet) kødet vendes derefter i stuvningen, og grøntsagerne i de små tern tilsættes, og det hele bringes langsomt op at koge (under omrøring) .

Servering

FylDET kommes op i forvarmet tarteletter, og serveres med frisk kogte grønne asparges

Velbekomme

Oplæg lektion nr 1 – Søvind Jagt forening

Fasan lasagne med rucola salat & vindrue salsa (4 personer, arbejde sammen 2 & 2)

Alle opskrifter er til 8 cov

8 stk fasan bryster i tern, marineres med lime saft - karrypasta
300 gr hakket / flået tomater
2 løg
4 fed hvidløg
Oregano
Salt / peber
½ l mornay sauce (færdig købt)
Lasagne plader (forkogte)
200 gr revet mozarella / cheddar

Tomater - løg - hvidløg - oregano - salt / peber, koges op, således det danner en sauce
Brun fasan kødet af, krydder det med salt peber.

Smør et ild fast fad, kom lidt tomatsauce i bunden – dernæst kødet – mornaysauce – lasagneplader, sådan fortsætter du til der min er 3 lag, hvor du slutter af med mornaysauce på toppen , drys til sidst med det revne ost

Må meget gerne stå og trække i ca ½ - 1 time, før den bages i oven ved 200* i 40 min – skal helst stå og trække ca 10 – 15 min før serveringen.

Rucola salat

100 gr rocula
100 gr Iceberg salat
Appelsin filet
Hakket rødløg
Ristet pinjekerne

Det hele blandes bare rundt, pres samtidigt saften ud af appelsin skroget ud over salaten

Vindrue salsa

300 gr stenfri vindruer
Ca 2 spsk hakket persille
1 lille fint hakket løg
2 tsk balsamico
Lidt oliven olie
Salt/ peber

½ alle vindruer, bland det sammen med persillen & de hakket løg, tilsæt sammen pisket balsamico & olivenolie, krydr med salt & peber - Vupti lækker vindrue salsa, kan sagtens brugs til nogle af de andre retter.

Velkomme

Egne Notater

Tomat brød

1 flutes
2 tomater
Basilikum
Hvidløg
Lille rødløg
Salt / peber

Tomaterne skæres i små tern, og finthakket løg – hvidløg – frisk basilikum tilsættes, samt salt / peber, flutes skæres i skiver, og ristes på en pande med olie, således de er gyldne og sprøde og 1 god skefuld tomatfyld kommes oven på, gerne med en skive frisk mozzarella ost i luge

Goucamole brød

1 flutes
1 avocado
Citron
Cremefraiche 18 %
Hvidløg
Salt / peber

Skræl og blend advocadoen, , tilsæt citron – salt / peber - hvidløg , og til sidst vendes creme fraiche i.
Skær flutes i skiver, rist fluten på en pande med olie, således de er sprøde og gyldne, smør derefter goucamolen på, og bag det i oven til, det lige får en skorpe på toppen

Oplæg lektion nr 1 – Søvind Jagt forening

Søvind d 6 marts 2008

Velkommen til endnu en omgang ” Vild med Vildt ”

Vi skal i år arbejde med flg vildtarter.

- 1.gang ” Fasan ” + forberedelse til den store jagtfest d 8 marts
- 2.gang ”Gråænder ”
- 3.gang ” Tøm Fryseren ”
- 4.gang ” Rådyr på grillen ”

I aften skal vi som sagt lave lidt forberedelse til vores jagtfest på lørdag.

Dvs et hold a 4 personer laver fasanlasagne med salsa & rucola salat samt diverse brød til os alle sammen.

Resten begynder på menuen, som består af følgende:

Spinatroulade med laksemousse – toppet med frisk pisket lakserogn, på bund af salat mix. hertil krydder urte dressing tilsmagt med lime, samt brød & smør

Postej med fasanstuvning, lavet på hvidvin og friske urter

Grillet dyrekøller, med ovnbagte rodfrugter vendt med rucola salat – Brocoli salat – Nøddestegte kartofler – Svampemix – bagte asparges i citron olie – Rødvinsauce. - Blommekompot.

Frugttærte med creme fraiche tilsmagt med vanille

Natmad: Aspargessuppe m. kødboller

Blommekompot (2 stk)

Ca 80 cov.

3 kg tomater
3 kg blå blommer
12 pæne løg
6 kanelstænger
6 stk stjerne anis
3 stk chili
4 gl honning (Akacie)
12 fed hvidløg
2 dl hvidvinseddike

Skær tomater & blommer I bade, pil og halver løgene, og skær dem I bade fra top til bund:kom det hele I en gryde og lade det små simmer I ca 30 min, og vupti, vi har en fantastisk kompot , til vores dyresteg på Lørdag

Gulerodsboller til fiskeforretten. (4 stk)

En portion giver ca 22 boller (

2 dl kogende vand
1 dl havregryn
2 dl kærnemælk
25 gr gær
2 tsk salt
1 dl olie
Ca 350 gr mel
100 gr revet gulrod

Havregryn kommes i det kogende vand, dernæst tilsættes kærnemælk, således det ikke er for varmt, hvorefter gæren, samt salt , olie ,og de revne gulerødder, samt næsten alt melet, det hele æltes godt sammen, og det sidste mel, og nu skal bolledejen have en ordentlig omgang – dejen hæve nu i ca 30 min, og nu ikke noget med at drikke øl mens i venter, næ, vi rydder lige lidt op, spørger kollegaerne om der evt er noget de skal have hjælp til !

Efter endt hævnning rulles dejen ud i en lang pølse og i hakker ca 20 lige store dele af, vi skal så lige blive enige om de skal være aflange eller ovale eller runde, bare de er ens, op på en bageplade, pensl dem med piske æg, og drys dem med blåbirkes – solsikke eller sesam –, for derefter at bages ved 225* i 15 min.

Bollerne skal pakkes i poser, og vi skal min have 90 stk

Til fasan stuvningen skal vi bruge.

40 stk kogte fansanbryster.
2 stk knold seleri
20 stk gulerødder
12 stk persille rod
2 bdt porre
10 løg
1 kg østers hatte
1. kg championg
3 hele hvidløg
3 fl hvidvin
Salt peber basilikum

Seleri – porre – gulerødder – persillerod – porre, skæres i små – jeg gentager små fine tern, østershattene skæres på langs, og championg skære i 1/4 , laves efter tidliger opskrift.

Oplæg Lektion nr 2 – Søvind Jagtforening

Alle opskrifter er til 4 cov

And ala Orange med lun rødkål salat

2 stk gråænder
3 appelsiner
2 dl hvidvin
1 spsk honning
100 gr smør
3 dl vildfond / hønseboullion

Partere ænderne i hele lår & og hel bryst uden ben

Brun kødet godt af, krydder med salt & peber og tilsæt reven appelsin skal fra 1 appelsin, samt hvidvinen, honning og saften fra appelsinen, lad det hele små simme i ca 50 – 60 min, hvorefter kødet tages op, og pakkes godt ind

Appelsinsauce

Skal fra 2 appelsiner, samt appelsin saft bringes let op at koge, fonden fra ænderne tilsættes, og den smages til, kom evt en knor hønseboullion i, pisk den op med 200 gr smør

Lun Rødkåls salat

400 gr frisk rødkål
1 løg
Lidt smør
1 dl æblejuice
1 æble
Spsk æblegele
Salt / peber

Skær rødkålen i tynde strimler og kom det over i lidt kogende vand med salt i, skal koges kun i et par minutter, hæld det over i en sigte, således det kan dryppe af, fin hak løget, og svits det ganske let af, på med rødkålen og æblejuicen, og lad det små simme i ca 10 min, skær æblet i tynde både, smid det op i gryden, og lad det koge yderlig ca 15 min, smag til med æblegelé – salt & peber, hvis den måske er lidt for frisk i smagen, så giv den en skefuld honning

Kartoffelpandekage

400 gr skrællet kartofler
½ porre
3 æg
Salt / peber
Krydderi efter smag (kig i kassen hvad vi har)

Kartoflerne rives på et rivejern, porrerne skæres i tern, og svitses ganske let af, blandes sammen med de revne kartofler, tilsæt æggene, salt / peber – og hvad vi har af spændende ting, form dem i hånden som små bolde, og steg dem på en pande med varm olie, giv dem lige et tryk, når i kommer dem på, således de blive lidt flade, steges på begge sider, kommes dernæst over på en bradepande med bagepapir, og bages ganske let i oven – ved 180* i ca 15 min, drysses med hakket persille ved serveringen

Velkomme

Egne Notater

Andebryster med sellerigratin – flødesauce – råstegte kartofler

Alle opskrifter er til 4 cov.

4 stk hele andebryster
25 gr smør
1 stk cox orange i kvarte
2 stk gulerødder i skiver
1 stk løg i tern
¼ porre i skiver
100 gr bacon i tern
100 gr champion
100 gr stenfri druer
Salt / peber – rosmarin

Skyl / rens andebrysterne godt, smelt smørret, og brun brysterne af i en stegegryde, tilsæt løg . gulerødder – porre – æble, og svits det hele godt af, krydder med salt & peber. På med noget vand så det hele lige er dækket, og lad det småkoge i ca 45 min, lårene tages op når de er godt møre, og dækkes til med stanniøl, lad skyen små koge lidt endnu.

Bacon & champion - vindruer, skal brunes af til sidst, og drysses over andebrysterne før serveringen

Sellerigratin

350 gr knoldseleri i små stykker
4 dl vand
1½ dl fløde
3 æg
Citron timian
Salt / peber

Sellerierne kommes i kogende vand, uden salt, skal ca koge i 10 min, hvorefter de kommes i en sigte for afdrypning, dernæst kommes det i en skål, og selleriene mos groft med en gaffel, tilsæt fløde og derefter æggene 1 af gangen, smag til med salt / peber, samt lidt hakket citron timian, kom dem over i små smurte folie forme, kom evt lidt rasp på toppen, bages i midterste rille i ovnen ved 180* ved varmluft i ca 12 – 15 min

Flødesauce

Sigt 5 dl stegesky fra ænderne, bring det i kog, og tilsæt ca 1 dl fløde, lad det småsimmer lidt, og smag det til med salt / peber – rosmarin, lige før servering tilsættes der 1 dl cremefraiche 38 %, og nu må sauce ikke koge.

Råstegte kartofler

Kartofler skære i store / tern, vendes i olie – salt – peber – paprika, og bages i ovnen i ca 25 min ved 180 * på varmluft

Serveringen

Andebrysterne tages fra brystbenet og ligges pænt i ildfastfad, drysses med champion - bacon – vindruer, og maskeres let med flødesaucen

Sellerigratin & kartofler serveres ved siden af, drys gerne kartfolerne med hakket persille

Velbekomme

Egne Notater

Oplæg Lektion nr 2 – Søvind Jagtforening

Indbagte gråandbryster med champion ala creme

Alle opskrifter er til 4 cov

4 stk ande bryster
200 gr hakket flæskekød
1dl hønseboullion
2 skiver franskbrød
1 løg
Tørret tranebær
125 gr blandet svampe
Lidt citronsaft
Salt / peber
Butterdej

Skær bryster fra ænderne, skrog og lår, brunes af, og sættes over at koge til fond. Brun dernæst brysterne af, kom dem på køkkenrulle således de kan tørre,

Tag 1 dl kogende vand og udrør en hønse boullion terning deri, lad det afkøle lidt, hvorefter det af skorbet franskbrød liggens i lagen, svits dernæst dit finthakket løg og svampene, smag til med salt / peber – og lad det afkøle lidt, tag så dit svinekød, og bland franskbrød og boullion deri, mens du rører godt, vend derefter dine svampe / løg / tranebær i farsen, og smag den til med lidt citronsaft, lad farsen hvile i ca 15 min

Tag dit udrullet butterdej, og del det i firkanter ca. 10 x 10 cm, kom dernæst en klat fars på, så det af brunet andebryst, samt endnu en klat fars, hvorefter du samler alle hjørnerne af butterdejen, på midten, sammen med de nye hjørner som nu er opstået, det samles således du er sikker på at den er tæt, kom dem dernæst på en bageplade med samlingen ned ad, og pensel det med et pisket æg, skal ca bage i varm ovn på varmluft i ca 20 min ved 180*

Champion ala creme

250 gr rensset champion
1 løg
1 skvat portvin
½ l fløde
½ l fond fra andeskroget
Kørvel

Løg og svampe sauterers af, tilsæt andefonden, og lad det simmer lidt, kom dernæst fløde & portvin, og lad det simmer, til det har en passende konsistens, lige før serveringen kommes der hakket kørvel i saucen.

Hasselbagte kartofler

8 skrællet kartofler
Smør
Salt / paprika

Skræl kartoflerne, skær dem halvvejs igennem i tynde skiver, kom dem i ildfastfad, som er smurt med olie, og drysset med salt, pensl dernæst kartoflerne med smeltet smør, og krydder dem med paprika, skal ca bages ved 180 gr i 1 time

Velbekomme

Egne notater

Oplæg Lektion nr 2 – Søvind Jagtforening

Braiseret Dyrebov i mørk øl

2 stk dyrebove
20 fed hvidløg
Olivenolie
1 bdt bredbladet persille
3 st røde chili
Salt Peber
1 Stk Newcastle Brown Ale
Honning
Æble eddike

Smid hvidløgsfedene med skal på over i en gryde med oliven olie, smid et par kviste timian ved, på med et låg og lad dem simme i ca 15 min ved svag varme (må kun lige boble lidt) – når de er godt møre tages de op, affedtes på køkken rulle, og pilles.

Hak persillen groft, hak chilierne, udben dyre bovene og lav et pæn snit i dem, krydder med salt peber, og fyld boven op med persille, hvidløg, chili, rul sammen, og snør dem med bomuldsgarn

Brun stegen godt af i det olie fra før (hvidløg & timian), tilsæt finthakket løg - 1 Newcastle Brown Ale (Mørk øl) – spsk honning – 1 dl æble eddike , på med låget og lad det hele simme i ca 50 min – lad den hvile i ca 20 min

Ved anretning skæres der pæne skiver, som maskeres med saucen, toppes med friskhakket persille

Saucen

Fonden fra boven sigtes, koges op og ned (ned = reduceres), hvorefter den piskes op med usaltet smør, smages til med salt / peber

Blommekompot

½ kg tomat
½ kg blå blommer
3 løg
2 kanelstænger
2 stk stjerne anis
½ chili
1 glas akacie honning
4 fed hvidløg
1 citron
½ dl hvidvinseddike

Skær blommer – tomat i både – løg i grove tern, i en gryde med det hele, og lad det simme i 45 min

Grøntsagsmos

100 gr gulerødder
50 gr knold seleri
50 gr porre (det hvide)
1 persillerod
1 pastinak
2 bagekartofler
4 laurbærblade
2 timiankviste
1 dl persille

Kog alle grøntsager møre i letsaltet vand sammen med timian & laurbærblade, Hæld vandet fra, fjern timianen og laurbærbladene ,blend alle grøntsagerne, smag til med salt/ peber, er pure for fast tilsættes lidt kogende sødmælk tilsat smør.

Egne notater

Søvind d. 27 Marts 2008

Først tusind tak for sidst, det var dejligt at se så mange bakke op om vores lille projekt med at bespise 96 cov, flot gået. Men nu skal vi ikke hvile på laurbærne, så vi stiger endnu engang op på hesten, og begiver os ud i det gastronomiske med vildt. Iaften skal vi lave

Gråand ala Orange m. lun rødkålssalat
Indbagt Andebryst med championsauce
Andebryst med flødesauce – selerigratin.
Braiseret dyrebov i mørk øl

Bagt æblekage med flødeskum

Samtidigt skal vi prøve at samle op på, hvad vi evt. har af vildt, til ” Tøm fryseren ”
Pt, har vi røget fasaner !

Ellers vil jeg ønske jer en god aften, vi tilstræber at præsentere maden kl 20.15

Velbekomme

Mvh
Jørn.Vase

Oplæg Lektion nr 2 – Søvind Jagtforening

Bagt æblekage , kold flødeskum

1 kg æbler
200 gr rasp
150 gr sukker
3 tsk vaniljesukker
175 gr smør

½ l fløde
Ribsgelé

Skræl æblerne, flæk dem, og fjern kernehuset, skær æblerne i bådformet stykker, smør 1 stk folieform med smør, bland rasp sukker vaniljesukker sammen. Læg æbler og rasp i lagvis med tyndeskiver smør imellem, kagen skal slutte med rasp, tryk den derefter let, således den lige kan sætte sig, og kom et par smørskiver på toppen, den skal nu bages i forvarmet ovn på 200* i næstnederste rille i ca 1 time, kagen vil nu bage sammen til en sammenhængende masse – lad kagen afkøle, til den er lunken, før den vendes ud, og serveres med iskold flødeskum og gelé klatter

Velbekomme

Egne notater

Oplæg lektion nr 3– Søvind Jagt forening

Klassiks torsk i nye klæder (ala Søvind)

Til 4 cov

1 kg torske filet.

Porrecreme

2 dl fløde.

200 gr porre i skiver

150 gr bagekartofler

Salt / peber

Topping

1 hårdjagt æg

1 dl små brødcrutons

½ dl rødbedeteringer

½ dl bacon tern (ristet)

2 dl finthakket purløg

1 spsk fint hakket kaper

Salt / peber

Puds torskestykker ad, kom fileten på et fad, og drys den med salt, i ca 20 min (brug fint salt).Tør derfter torskestykker af, skær torsken ud i 8 lige store stykker, kom dem på en plade med smurt bagepapir (brug smør)

Hak ægget, og kom det i en skål, sammen med de små brødcrutons, bacon , purløg, kaper og ca 1 spsk oliven olie, samg blandingen til med salt & peber, dernæst vendes rødbedestykker i, nu skal i ikke rode for meget rundt i det, for så bliver det hele røddefarvet.

Kom fyldet oven på de aftørret torskestykker, og bag dem i ovnen ved 160* i ca 10 -12 min (Skal være let gyldne)

Fløde – kartofler & porre kommes i en gryde, og det hele koges mørt, før severingen blendes det til en lind – jævn masse, smages til med salt & peber.

Ved serveringen anrettes det på tallerken, med porrecrem i bunden, torsken oven på, drysses med finthakket persille.

Velbekomme

Egne notater

Oplæg lektion nr 3 – Søvind Jagt forening

Røget fasanbryst på pandekage, med krydderurte salat

Pandekager

225 gr hvedemel
75 gr bog hvedemel
2 tsk bagepulver
1 tsk natron
1 tsk sukker
1 tsk salt
2 hele æg
5 dl kærnemælk
12 spsk majsolie

Melet blandes med bagepulver, natron, sukker og salt

Æggene piskes sammen med kærnemælken og olien, og røres i mel blandingen

Bages som små tykke pandekager, med den diameter på som et ølglas, der bliver ca 12 pandekager af denne portion

Fyld

4 stk røget fasan bryster (2 Hele bryster)
1 rødløg
2½ dl creme fraiche
1 kvist frisk
2 spsk reven peberrod
1 tsk citron saft

Krydder salat

100 gr rocula
100 gr salatblanding (rødbedeblade)
Appelsin filet
Hakket rødløg
Ristet pinjekerne

Det hele blandes sammen og vendes i nedenstående olie

Krydderurte olie

Oliven olie 1 dl
2 fed hvidløg
50 gr pinjekerner (små nødder, som ligner små larver)
Frisk basilikum
Frisk persille
Evt soltørret tomat
Salt / peber
Det hele blendes, sammen og skal vendes i salaten

Lune dadler omsvøbes med bacon, bages i ovne ved 160 g i ca 12 min, skal serveres lune, og med krydder olie over.

Ved anretning bygges det på flg måde – Pandekagen – rocula salat - fasan fyld , pyntes med en stor kvist dild

Velkomme

Oplæg lektion nr 3 – Søvind Jagt forening

Spinat & røget fasan tærte

Alle opskrifter er til 4 cov

Ca 200 gr røget fasan bryst (fra Søren)
300 gr frossen spinat
3 æg
1½ dl fløde 13%
100 gr revet mozzarella
1 fed hvidløg
Salt / peber
Semi dried tomater

Kom den frosne spinat op i en gryde, sammen med hvidløgen lad det små simme – si vandet fra, skær fasanerne i strimler (mindre stykker), pisk æg og fløden sammen, og tilsæt resten dvs hakket semi dried tomater – salt / peber – mozzarella. – du har nu en flydende masse, med klumper i (bare rolig det skal nok blive godt)

Dej til tærte

100 gr margarine
3 dl mel
Lidt salt
Ca 1½ spsk vand

Margarinen smulderes i melet / salten, og det hele samles med vandet, stilles derefter på køl i ca 15 min,- dejen udrulles og kommes over i en smurt tærteform, og forbages ved 200* i 10 – 12 min. Husk at prkke bunden med en gaffe !!

Alt fyldet fra før kommes nu i den forbagte tærteform, og det bages i 30 min ved 200 gr på varmluft

Der til kan der serveres nedenstående

Tomatsalat.

Sherry tomater ca 200 gr
1 rødløg
Mozzarella i lage
Balsamico

Tomaterne skæres i halve – drysses med finthakket rødløg – mozzarella i tern kommes på, og det hele krydres med salt og frisk kværnet peber – til sidst stænkes det med balsamico.

Oplæg lektion nr 3 – Søvind Jagt forening

Gårsebryster i stegepose

4 gåsebryster
1 stort løg
1 persillerod
2 gulerødder
1 porre
5 fed hvidløg
Frisk timian
200 gr bacontern
Salt / peber

100 gr smør – (friske krydderurter)

Alle urter skære i små terne, og kommes i en stege pose.

Brysterne skære fra gåsen, skindet rises i små tern (uden at komme ned i kødet), og bryster brunes af , hvorefter skindet løftes op, og en god klat smør med krydderurter kommes ind under, husk at krydder med salt / peber.

Bryster kommes ligeledes i stegeposen, sammen med 2 dl vand, og 1 hønseboullion terning , bind en knude på posen, og ind i oven, i ca 70 - 75 min ved 180*

Fonden som nu er i posen skal vi senere bruge til saucen !

Wiskysauce.

Finthakket løg & peberfrugt sauteres af, tilsæt en spsk sennep, samt en skvat whisky. (lad det lige dampe af), tilsæt dernæst fonden fra gåsebrysterne, og lad det hele simme lidt. – saucen jævnes af, smages til med salt / peber, og til sidst monteres den med en god klat smør.

Rissoto

250 g Rissoto ris
75 gr frisk revet parmasan ost
1,5 dl Hvidvin
1 stk Finthakket rødløg
1 god skvat oliven olie
7 dl vand
2 stk hønseboullion terninger
Hakket persille
Salt / peber
Klat smør

Ris & løg sauteres i oliven olie til de bliver klare, ca 5 min, hvorefter hvidvinen tilsættes, lad det simme lidt, dernæst spædes risene op med vand & boullion terning, lad det hele små simme i ca 15 min, før serveringen vendes det revet parmasan i, sammen med en god klat smør & hakket persille, smages til med salt & peber

Søvind d 30 April.

Velkommen til endnu en omgang ” Vild med vildt ” – vi har tømt nogle fryser, og har fundet nogle game fasaner frem som vi har røget, Et par gamle gæs fra Havmarken, og som noget nyt skal vi prøve at lave en fiske ret, med Torsk, så aftenens program ser således ud.

Pandekager med Røget fasan, på kryddersalat.
Spinat & rgt fasan tærte, med tomatsalt.
Klassisk torsk i nye klæder.
Gåsebryst i stegepose, med Wiskysauce & risotto

Som altid tilstræber vi os at være færdige kl 20.15, så vi efter en kort præsentation er klar til at spise omkring kl 20.30

Vi skal ligeledes aftale hvad vi skal sidste aften, normalt invitere vi vores bedre halvdele med til spisning, er der stemning for dette i år ? – forventer vi skal grille rådyr.

Mvh
Jørn Vase

Søvind d 23 maj 2008

Oplæg lektion nr 4 – Søvind Jagt forening

Ja – mine Herrer, alting har sin ende, og som man siger, man skal stoppe mens legen er god, derfor er det sidste gang i denne omgang ” Vild med Vildt ” vi mødes til madlavning. La Grande finale, vores bedre halvdele, skal i aften overbevises om at det er et madlavningskursus i har været på,

Husk kokkenes ordsprog ” Tag Chancen – Tænk Selv ” alle opskrifter skal ikke følges 100 %, de er kun vejledende, og det er jer som bestemmer, hvad retterne skal smage af fremover derhjemme.

Til sidst ” Den Nye jagtsæson er lige starter ” – så Knæk & Bræk.

Vi skal lave flg iaften

Påbegynde diverse madlavning

Dække bord.

Åbne vin

Rydde op.

Lave kaffe

Tage imod kvinderne kl 20.00

Spise & hygge ca 20.15

Rydde op

Forlade skolen i samme stand som vi modtog den, således vi må komme igen

Forventer at dette arrangement er afsluttet ved kl. 24.00, således vi kan få aflåst skolen.

Menuen vil være som følge.

Klassisk torsk i nye klæder (den fra lektion 3)

Grillet dyrekølle, fyldt med flæskefars & soltørret tranebær

Grillet dyreryg, fyldt med svampe - persille – hvidløg

Diverse garniture. Waldorfsalat ala morderne – flødekartofler – bagterodfrugter - brocolisalat
Tomatbrød – Gougamolebrød – Rødvinsauce

Jordbærtærte med Creme fraiche m / vanillesukker & kaffe

Med ønske om at vi får en hyggelig aften, og tak for i år

Lars Mikkelsen & Jørn Vase

Oplæg lektion nr 4 – Søvind Jagt forening

Klassiks torsk i nye klæder (ala Søvind)

Til 4 cov

1 kg torske filet.

Porrecreme

2 dl fløde.

200 gr porre i skiver

150 gr bagekartofler

Salt / peber

Topping

1 hårdjagt æg

1 dl små brødcrutons

½ dl rødbedeteringer

½ dl bacon tern (ristet)

2 dl finthakket purløg

1 spsk fint hakket kaper

Salt / peber

Puds torskestykker ad, kom fileten på et fad, og drys den med salt, i ca 20 min (brug fint salt).Tør derfter torskestykker af, skær torsken ud i 8 lige store stykker, kom dem på en plade med smurt bagepapir (brug smør)

Hak ægget, og kom det i en skål, sammen med de små brødcrutons, bacon , purløg, kaper og ca 1 spsk oliven olie, samg blandingen til med salt & peber, dernæst vendes rødbedestykker i, nu skal i ikke rode for meget rundt i det, for så bliver det hele rødbedefarvet.

Kom fyldet oven på de aftørret torskestykker, og bag dem i ovnen ved 160* i ca 10 -12 min (Skal være let gyldne)

Fløde – kartofler & porre kommes i en gryde, og det hele koges mørt, før severingen blendes det til en lind – jævn masse, smages til med salt & peber.

Hvis i syntes det er ok , syntes jeg vi skal servere det på tallerken

Oplæg lektion nr 4 – Søvind Jagt forening

Grillet dyrekølle, fyldt med flæskefars & soltørret tranebær

Til 1 kølle

1 xDyrekøller
200 gr Flæskefars
1 æg
½ dl fløde
Salt / peber
½ finthakket løg
1/3 Finthakket porre
En skvatfuld tørret tranebær

Den udbenet kølle, gnides godt ind i salt & peber, dernæst sprøjtes farsen ind

Køllerne pakkes ind i stanniol , men en lille skvat rødvin, kommes på grillen, og steger i ca 1 time, for derefter at trække i 20 min.

Grillet dyreryg, fyldt med svampe - persille – hvidløg

Dyreryggen fyldes med masser af persille, hvidløg , soltørret tomater & østershatte (svampe)
Krydder ryggen indvendig med salt / peber, og kom den grov hakket fyld i, sammen med et par klatter smør, snør den sammen – brun den af , og pak den ind i stanniol med skiver af frisk hvidløg & oregano, steg den i ca 45 min hvorefter den pakkes ud, og steges færdig, men man pensler den med hvidløgsolie.

Goucamole brød

1 flutes
1 avocado
Citron
Cremefraiche 18 %
Hvidløg
Salt / peber

Skræl og blend advocadoen , tilsæt citron – salt / peber - hvidløg , og til sidst vendes creme fraiche i.

Skær flutes i skiver, rist fluten på en pande med olie, således de er sprøde og gyldne, smør derefter goucamolen på, og bag det i oven til, det lige får en skorpe på toppen

Tomat brød

1 flutes
2 tomater
Basilikum
Hvidløg
Lille rødløg
Salt / peber

Tomaterne skæres i små tern, og finthakket løg – hvidløg – frisk basilikum tilsættes, samt salt / peber, flutes skæres i skiver, og ristes på en pande med olie, således de er gyldne og sprøde og 1 god skefuld tomatfyld kommes oven på, gerne med en skive frisk mozarella ost i luge

Garniture til vore grillet dyr

Rucola salat á la waldorf

Den gamle waldorfsalat er blevet fornyet!

1 håndfuld rucola (vasket)
2 stænger blegselleri i skiver
1 æble i tern
1 dl stenfri druer
½ dl valnødder
Kirks gedeost i skiver, som skal grilles

3 spsk. olivenolie
1 spsk. citronsaft
1 spsk. honning
1 tsk. dijon sennep
peber

Fremgangsmåde

Rør olivenolie, citronsaft, honning og dijon sennep sammen - vend rucolla, blegselleri, æble, druer og valnødder.
Kom den grillet gedeost udover salaten og kværn lidt peber over

Fløde kartofler med porre & løg

5 kg kartofler skrælles og skæres i skiver
4 porre skæres i skiver
4 løg hakkes
6 fed hvidløg
4 l fløde
Rasp

Kartofler – løg – porre kommes i ildfast fad, krydres med salt og peber, tilsæt fløde, og pres hvidløgene i, tilsæt 1 hønse boullion terning, skåret i 5 stk, pr ildfast fad, bages i ovnen, i ca 1 time, på 190 * hvorefter der kommes rasp på og de bages færdig i ca 15 min

Citronbagte rodfrugter

Gulerødder – selleri – persillerod – rødbeder, skrælles og skæres i bjælker 1x1, ca 5 cm lange, husk at ligge rødbeder for sig selv i vand, indtil du skal bruge dem, alle urterne kommes op i ildfast fad, stænkes med citron olie, akacie – honning, salt og peber, friske skiver af hvidløg, samt blå birkes, og bages i ovnen i ca 40 min, ved 180*, lige før servering vendes alle urter sammen med Rucola salat.

Brocoli salat til 4 cov

1 Brocoli

- 1 rødløg
- 1 håndfuld rosiner
- 1 pk bacon (Skal skæres i tern og ristes sprød)
- 2 spsk pinjekerner

Dressing

- 1 spsk mirakel vip
- 1 spsk balsamico eddike
- ½ spsk sukker
- ½ tsk salt

Brocoli skæres i små buketter, og blandes sammen med finthakket rødløg, rosiner – og pinjekerner
Dressingen røres godt sammen og kommes over ovenstående, lige før serveringen, drysses det med bacon

Rødvinsauce

- 2 løg
- 250 gr champion
- 1 fl rødvin
- 3 l vild fond evt boullion terning (okse)
- Tomatpure
- ¾ L fløde
- Saucekulør
- Evt lidt timian & hvidløg

Finthakket løg & champion sautes af, rødvin tilsættes, og det koges ½ ned, dernæst tilsættes vildfonden, tomatpure, timian og hvidløg, og det hele simmer i ca 20 min, tilsæt saucekulør & fløde, koges lidt endnu, hvorefter den jævnes af med meljævning – smages til med salt / peber, evt lidt mere hvidløg