

KOKKEELEVERNES SOMMER OPSKRIFTER

FORRET
HOVEDRET
DESSERT



FORRET: Nye danske kartofler – Ramsløg – Rugbrødscrumble


HOTEL VEJLEFJORD

4 personer

Ingredienser:

- 400 g nye danske kartofler
- 100 g rugbrød
- 150 g cremefraiche
- En god håndfuld friske ramsløg
- Brøndkarse
- 15 bælg ærter
- 75 ml kærnemælk
- Olivenolie
- Rapsolie

Fremgangsmåde:

1. Kartoflerne tilberedes ved svag varme til de stadig har lidt bid og ikke er udkogte. Afkøles, pilles og skæres i halve. Kartoflerne kan også udhules enten med en ske eller et parisiennejern.
2. Lidt af ramsløgene skæres meget fint og tilsættes cremefraichen. Lad det stå og trække, mens du tilbereder resten af råvarerne.
3. Resten af ramsløgene skæres fint ud og lægges i en skål, der tilsættes 25 ml 80 grader varm olivenolie. Tildæk med et låg for at trække smagen ud i olien. Det kan med fordel blendes og herefter sigtes. Resultatet er en grøn olie med smag af ramsløg, som du skal bruge i pkt. 4.
4. Ramsløgsolien (25 ml.) blandes med kærnemælk i forhold 1 til 3, smages til med salt, peber og citronsaft.
5. Evt. kan du lave lidt ramsløgsstøv til at pynte af med. Læg et par ramsløgsblade i mikroovnen i 1 minut, og knus det til støv i en morter eller blender.

6. Rugbrød brækkes i små stykker. Bages med lidt olie, salt og peber indtil det er sprødt ved 180 grader i ca. 15 min. Herefter blendes det til et fint sprødt drys.
7. Friske bælgærter pilles og vendes i lidt olivenolie med salt og peber.
8. Cremefraichen skal nu piskes til den bliver fast. Først bliver den helt flydende og efter et par minutter bliver den fast igen. Den kan puttes i en sprøjtepose eller anrettes med en ske.
9. Anret retten og pynt af med brøndkarse og radiser eller andet frisk sommergrønt. Se billedet som inspiration.

GOD FORNØJELSE!



HOVEDRET: Svinemørbrad – Nye danske kartofler – Grønne asparges

4 personer

Ingredienser

- 800 g svinemørbrad
- 300 g grønne asparges
- 800 g nye danske kartofler
- Persille
- Smør
- Flagesalt

Fyld til mørbraden

- Salvie, en lille håndfuld
- Persille, en håndfuld
- Ramsløg, en håndfuld
- Rapsolie
- Hvidløg
- 1 stk. chili
- Salt og peber

Sauce

- 500 ml hønsefond
- 35 g smør
- 35 g mel
- Citron, salt og peber

Salat

- 100 g brombær
- Mizuna-, frisee- og feldsalat
- 5 Radiser

Pynt

- Rød skovsyre
- Dild

Fremgangsmåde

Mørbraden skæres $\frac{3}{4}$ fra bunden og tværs igennem, dette gentages indtil mørbraden kan rulles ud helt fladt. Det minder meget om at lave bruschetta.

Fyld til mørbraden blendes; salvie, persille, ramsløg, hvidløg, chili, salt, peber med lidt olie.

Fyldet smøres på mørbradens flade side. Rulles sammen til cigarform og bindes op, så den ikke åbner sig, når du tilbereder den.

Sauce laves ved at smelte smørret og tilsætte melet. Hønsefond tilsættes og det koger lidt. Smages til med lidt citron, salt og peber.

Kartoflerne koges let og vendes i smør og persille. Salaten blandes.

En gryde med vand, salt og smør gøres klar til at blanchere asparges.

Mørbraden steges hårdt af til den får en dejlig brun stegeskorpe. Herefter varmes den i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter.

Aspargesene blanches i kogende vand ca. 1 min og drysses med lidt flagesalt.

Retten anrettes og pyntes af. Find gerne inspiration i billedet.

Rigtig god appetit!



DESSERT: Årstidens skovbund anno 2021

4 personer

BROWNIE (Bages dagen før)

- 200 g smør
- 200 g mørk chokolade, grofthakket
- 4 æg
- 225 g sukker
- En halv vaniljestang
- 110 g hvedemel
- 100 g valnødder, grofthakkede
- En halv tsk. flagesalt

Fremgangsmåde

Smelt smør i en gryde ved lav varme. Tag gryden af varmen og rør 2/3 dele af chokoladen i det smeltede smør. Rør til det er helt ensartet.

Pisk æg, sukker og vanilje sammen med en håndmikser, til det skummer. Rør chokoladesmørblendingen i og vend derefter mel og et nip salt i sammen med valnødder og den sidste 1/3 del grofthakket chokolade.

Hæld dejen i et ovnfast fad på 20 x 20 cm, beklædt med bagepapir og bag brownien i en forvarmet ovn ved 170 grader varmluft i cirka 25-27 minutter. Bagetiden kan variere fra ovn til ovn, men kagen skal føles ubagt i midten når den tages ud.

Lad kagen køle af i formen og stil den derefter i køleskabet til næste dag, så den kan sætte sig.

SPONGE CAKE

- 1 æg x 2
- 25 gram mel x 2
- 5 gram bagepulver x 2
- 12 gram sukker x 2
- 30 gram honning x 2
- Frugtfarve i mørkegrøn og lysere grøn

Fremgangsmåde (ens for begge farver)

Pisk æg sukker og honning luftig. Vend mel, bagepulver og frugtfarve forsigtig i sammen med æggemassen. Hæld dejen i to høje glas (et til hver farve) og tilbered i en mikroovn til massen er luftig og fast. Afkøles på bordet inden den vendes ud af glasset.

SUKKERSYLTEDE RABARBER (Dagen før)

- 3 friske rabarber
- 1 dl sukker
- 1 dl vand

Fremgangsmåde

Skyl og skær enderne af rabarberne og pil skindet af stokken. Skær de pillede rabarber ud i ca. 1 cm tykke skiver.

Kog en sukkerlage op med 1 dl sukker og 1 dl vand. Kom rabarberne i lagen, mens den stadig er lun og lad stå natten over.

BROKEN GEL AF RABARBER (Dagen før)

- 200 gram sukker
- 100 gram vand
- 20 gram agar agar (eller 5 blad husblas)
- 100 gram frosne rabarber

Fremgangsmåde

Kog en sukkerlage op af sukker og vand. Tilsæt de frosne rabarber. Kog det hele mørt og lad det stå natten over. Dagen efter sigtes rabarberstykkerne fra og væsken tilsættes agar agar eller husblas. Lad det stå på køl til det er stivnet. Derefter blendes gelen med en stavblender eller lignende. Der tilsættes lidt vand, så den bliver helt glat.

BAILEY ISCREAM

- ½ liter fløde
- 3 æggeblommer
- 60 gram sukker
- 1 stang vanilje
- 1dl Bailey til smag

Fremgangsmåde

Pisk fløde og Bailey let luftig. Æggeblommer, sukker og vanilje piskes sammen over et vandbad til det bliver cremet. Vend den piskede fløde og æggemassen sammen. Kommes i form og sættes på frost til helt frossen. Tages op af fryseren ca. 30 minutter før servering.

fortsættes

DESSERT: Årstidens skovbund anno 2021

fortsat fra forrige side

KRYSTALISERET HVID CHOKOLADE

- 100 gram sukker
- 100 gram vand
- 400 gram hvid chokolade fint hakket

Fremgangsmåde

Kog sukker og vand op til det bobler.
Hæld chokolade i sukkermassen og rør voldsomt rundt til det danner krystaller.
Lad det køle af på køkkenbordet.

SPISELIGT GRÆS

- 5 Digestive kiks
- 1 tsk flormelis
- Grøn frugtfarve

Fremgangsmåde

Knus kiksene til fint pulver og rør sammen med flormelis og grøn frugtfarve.
Det vil klumpe til at starte med, men langsomt fordele sig ud i hele massen.

Desserten samles og anrettes med inspiration fra billedet.
Pynt af med citronmelisse, skovsyre og skovmærker.

Rigtig god appetit!



Opskrifterne er udviklet af **Hotel Vejlefjords kokkelever** i foråret 2021, mens hotellet var lukket ned på grund af COVID-19.

De fleste kolleger var sendt hjem, men kokkeleverne sørgede for forplejning til dem, der også var på job og passede på "slottet", samt mail og telefon.

Derudover var der tid til eksperimenter og udvikling af opskrifter, som fx disse med emnet: sommer
Vi håber, at du får en masse fornøjelse og glæde ved at følge opskrifterne.

De bedste hilsner
HOTEL VEJLEFJORD