

Tarp husholdningsforening

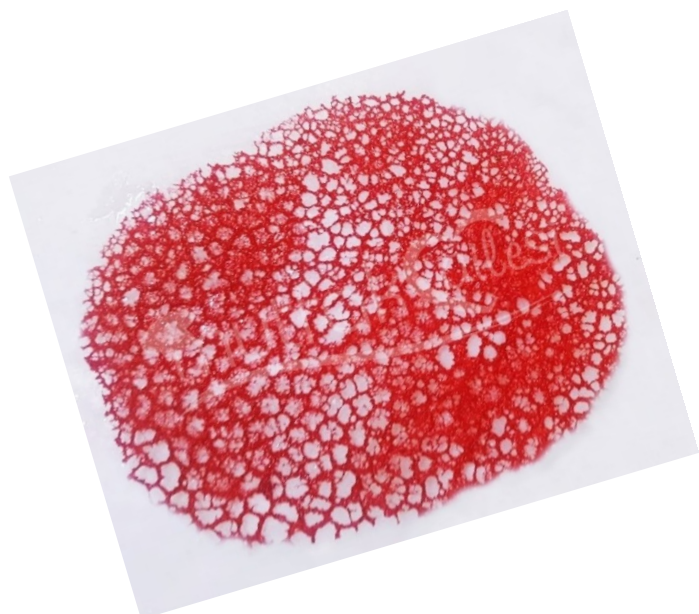
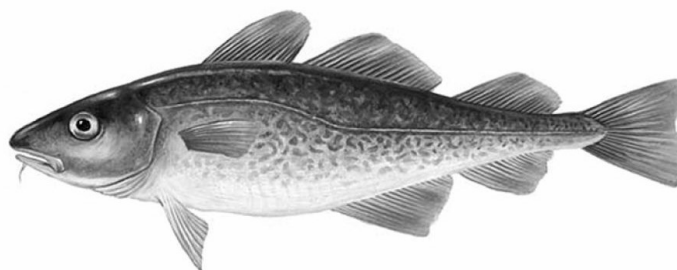
Torsdag d. 13/10-2022

Tema: Gourmet mad

Forret: Røget makrel mousse, på kartoffel røsti med cherrytomater og koral twill

Hovedret: Torsk med pocherede æg, purøgssmørsovs og kartofler

Dessert: Vandbagelser med, lemon curd, brændt marengs, creme anglaise og friske bær



Forret:

Røget makrel mousse, på kartoffel røsti med cherrytomater og koral twill

Ingredienser:

400g røget makrel
2 spsk. Mayonnaise
2dl creme fraiche 18%
1 bundt purløg
2 citron
4 stk. bagekartofler
2 stk. rødløg
2 stk. æg
130g olie
110g vand
20g mel
1 knivspids salt
500g cherrytomater

Femgangsmetoden:

Makrelmoussen

400g røget makrel
2 spsk. Mayonnaise
2 dl creme fraiche 18%
1 bundt purløg
2 citron

1. makrellen fileteres så kødet befries for skind og ben
2. purløgen hakkes fint og citronen presses for saft
3. i en skål kommes mayonnaisen, creme fraiche og purløgen det hele røres sammen
4. dressingen smages til med citronsaft, salt og peber

kartoffel røsti

4 stk. bagekartofler
2 stk. rødløg
2 stk. æg

5. skræl kartoflerne og pil løget
6. på et rivejern, rives løg og kartoflerne groft
7. i en skål vendes kartofler og løg sammen med æggene og krydders med salt og peber
8. en pande varmes op, med lidt olie.
9. med 2 skeer ligges der små toppe, de steges på begge sider til de er gyldne

koraltwill

130g olie
110g vand
20g mel

1 knivspids salt

10. alle ingredienserne kommes i en skål og stavblendes
11. en pande varmes op ved middel varme
12. dejen kommes på i små klatter ikke for mange da det flyder meget ud
13. lad nu twillen ligge og bobble af, når den ikke længer brugser op, tages den af panden med en paletkniv og ligges på fedtsugende papir
14. processen forsættes til der ikke er mere dej

samlingen

15. kartoffelrøstien ligges på tallerken der laves en pæn skefuld af makrelmoussen som ligges ovenpå
16. tomaterne lægges rundt på tallerken og koraltwillen placeres ovenpå og der pyntes med urter.

Hovedret:

Torsk med pocherede æg, purløgssmørsovs og kartofler

Ingredienser:

Torsken:

5 stk. Torskefilet

1 citron

Saucen:

2 skalotteløg

2 hvidløg

2 dl hvidvinseddike

2 dl hvidvin

2 dl fløde

500g smør

½ bundt purløg

Kartoflerne:

700g kartofler

70g smør

½ bundt purløg

1 citron

tørret timian

Pocherede æg:

5 æg

Hvidvinseddike

Vand

1 ½ glas stenbiderrogn

Fremgangsmetoden:

1. tjek torskefileterne for ben, vask og tør dem og læg dem til side
2. skræl kartoflerne og kog kartoflerne til de er helt møre.
3. pil og fint hak løgene
4. fint hak purløgen
5. tænd ovnen på 160°C

6. i en gryde kommes løgne, hvidvinseddike, timian og hvidvin og reduceres til det halve
7. når det er reduceret til det halve, tilsættes fløden og det hele bringes i kog
8. når saucen har fået et opkog, skues der ned på lav varme og der køres smørret i lidt ad gangen og røres ud i saucen.
9. når alt smøren er rørt ud i saucen, tilsættes den finthakkede purløg og den smages til med salt og peber. saucen holdes var til den skal bruges
10. når kartoflerne er kogt, drænes de og smørret tilsættes sammen med citronsaften
11. nu skal de masses med en gaffel til de er **flade ikke til de er moste**
12. varme en pande op med lidt olie
13. læg 3 af torskefileterne med skindsiden ned af, steg fileterne til de er gyldne, tag dem af panden og læg dem på en bageplade med bagepapir på
14. steg nu de sidste 2 fileter og placere også dem på bagepladen
15. fisken skal nu i ovnen i 6 min
16. i en gryde sættes vand tilsat lidt eddike til næsten at koge (det må ikke boble men skal være varmt)
17. knæk æggene ud i 5 små skåle
18. med et piskeris laves der en tornado nede i vandet og 1 – 2 æg kommes i og lad dem pochere i 6 min
19. dette gentages for de resterende æg
20. tag nu forsigtigt æggene op af gryden og læg dem på et klæde til de skal spises
21. når fisken er ude kommes der lidt citronsaft over samt salt og peber

Samlingen

22. i bunden lægges der lidt af de meste kartofler
23. fisken placeres ovenpå med skindsiden opad
24. ægget lægges forsigtigt ovenpå fisken
25. saucen hældes udover og der pyntes med stenbiderrogn

Dessert:

Vandbagelser med, lemon curd, brændt marengs, creme anglaise og friske bær

Ingredienser:

250g smør
200g mel
1 ¾ dl koldt vand
3 æg
315g sukker
2 stk. æggehvinder
1 knivspids Pasta farve
1 blad husblas
4 citroner
500g friske bær
2,5 dl sødmælk
2,5 dl piskefløde
½ vaniljestang
6 stk. æggeblommer

Fremgangsmetoden:

Lemon curden

1 blad husblas
70g sukker
4 økologiske citroner
1 æg
50g smør

1. husblas ligges i blød i koldt vand
2. citronerne rives for skal og saften presses ned i en skål
3. i en gryde kommes, sukker, citronsaft + skal og æg og der piskes ved middelvarme indtil massen begynder at tykne (ca. 10 min)
4. gryden tages af varmen og smørret kommes imens der rørs rundt så smørret kan smelte ind i citronmassen

5. vrid husblas for vand og smelt det ned i citronmassen, til det er opløst.
6. kom nu det hele i en skål og ind på køl i ca. 30 min

Kiksedejn.

100g smør
100g mel
100g sukker
1 knivspids farve

7. i en skål kommes smør, mel, sukker og farve i, og det hele æltes sammen med hænderne
8. når kiksemassen er æltet sammen, rulles den tyndt ud mellem 2 stk. bagepapir og sætte på køl til den skal bruges

Vandbakkelseerne.

75g smør
100g mel
1 ¾ dl koldt vand
2 æg
1 tsk sukker

9. en ovn tændes på 200 g varmluft
10. i en gryde kommes sukker, koldt vand, og sukker. Det hele bringes i kog
11. tilsæt melet og rør godt sammen med et piskeris, over varmen i ca. 30 sek. Inden gryden skal af varmen
12. massen skal nu køle lidt af
13. med en grydeske røres der 1 æg i ad gangen til dejen er samlet
14. dejen kommes på en sprøjtepose med en **rund tyl/ingen tyl,**
15. dejen skal nu sprøjtes ud på en bageplade med bagepapir i ca. 5 cm. Diameter

Marengs.

2 æggehvider

100g sukker

1 knivspids salt

16. pisk æggehviderne sammen med saltet (ikke for meget det skal ikke smage af salt)
17. når det begynder at skumme, tilføjes sukkeret lidt ad gangen, mens der piskes massen skal blive sej at køre og helt blank
18. når marengsen er klar kommes den i en sprøjtepose med en stjernetyl.

Crème anglaise

2,5 dl sødmælk

2,5 dl piskefløde

½ vaniljestang

55 g sukker

6 æggeblommer

1. vaniljestangen flækkes, og kornene skræbes ud
2. i en gryde kommes mælken, fløden og vaniljestangen op i og bringes i kog ved middel varme under omrøring (det må ikke brænde på)
3. i en skål kommes sukker, vaniljekorn, og æggeblommer og det røres sammen med en dejskraber

4. når flødemassen er kogt op, hældes flødemassen over i æggeblandingen, i en tyndstråle mens der røres
5. når det hele er blevet til ensartet masse, kommes æggemassen tilbage over i gryden og varmes op til 85 °C under konstant omrøring
6. cremen vil nu begynde at tykne
7. når temperaturen er nået er cremen færdig.

Samlingen.

8. mens vandbakkelseerne sprøjtes ud på plader, tages kiksedejen ud fra køl og stikkes ud i runde cirkler i ca. 3 cm diameter
9. når vandbakkelseerne er sprøjtet ud på plader, lægges der er en lille kiks ovenpå vandbakkelsestoppene
10. de bages i 20-30 min. **ovnen må ikke åbnes før, ellers falder de sammen.**
11. når vandbakkelseerne er færdige, skal de ud- og køle inden de flækkes på midten.
12. marengsen sprøjtes langs yderkanten på vandbakkelseerne med et hul i midten
13. i hullet i midten kommes der en lille dut med lemon curden.
14. marengsen brændes let gylden inden toppen lægges på
15. de friske bær skylles og anrettes på en tallerken sammen med vandbakkelseerne og der hældes crème anglaise ud over.