

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 10/11-2022

Tema: vildt

Forret: kartoffelporesuppe med sprødstegt bacon

Hovedret: buffet af vildt



Hoveret:

Første ret:

Dyre filet m. saltbagte jordkokker med honning smør, rød waldorfsalat og portvins glace

Dyre filter

Ingredienserne

- 1 stk. filet
- 1 dl olie
- 3 dl mørk øl
- 2 stk. knust hvidløg
- Frisk timian
- 1 tsk. Kunst enebær

Fremgangsmetoden

1. Trim dyreryggen, fjern overflødig skind og sølvhinde.
2. Lav marinaden ved at mixe knust hvidløg, krydderier, frisk timian, olivenolie og øl i en skål.
3. Læg dyreryggen i marinaden, overdæk skålen og sæt på køl, gerne i 6 timer.
4. Tænd ovnen på 200 °C.
5. Varm en pande med smør. Sørg for at panden er godt varm, før du lægger kødet på. Steg lynhurtigt ca. 15 sek. på hver side, så den får en let stegeskorpe.
6. Læg kødet i ovnfast fad og sæt i ovnen i 10 min. Pak den herefter ind i sølvpapir og viskestykke.
7. Hviletid ca. 15 min. før du skærer og serverer.
8. Gør du brug af termometer så tag dyreryggen ud ved en kernetemperatur på 55 °C.

Portvins glace

Ingredienserne

- 2 dl rødvinseddike
- 4 dl rød portvin
- 1 L vildt fond
- 100g koldt smør
- 20 stk. peberkom
- Salt og sukker

Fremgangsmetoden

1. Kom balsamico-eddiken i en lille gryde, og kog ind til det halve.
2. Hæld portvin og peberkorn på, og kog igen væden ind til det halve.
3. Hæld fond på, og kog ned til det halve. Den skal klæbe let til en ske når den er færdig, smag til med lidt salt, portvin, balsamico og sukker.
4. Sauce tilsættes smør til den skinner inden servering.

Rød waldorfsalat

- 3/4 rød spidskål
- 2,5 æbler
- 5 stilke bladselleri
- 25 g blå vindruer
- 125 g valnødder
- 1/2 dl. Mayonnaise

- 1 ¼ dl. creme fraiche 18%
- 1/2 spsk. Honning
- 1 lille tsk. Dijonsennep
- Salt og peber

Fremgangsmetoden

1. Skyl spidskål, og skær den i grove strimler.
2. Skyl æblerne, og skær dem i tern uden kernehus.
3. Rens bladselleri, og skær den i tynde skiver.
4. Skyl og halvér vindruerne. Hak valnødderne groft.
5. Rør ingredienserne til dressingen sammen, og smag til med salt og peber.
6. Vend dressingen sammen med spidskål, æbler, bladselleri, vindruer og valnødder.

Saltbagte Jordskokker m. honning smør

Ingredienser:

- 1 kg jordskokker
- 2 kg groft salt
- 250g smør
- 2 spsk. Honning
- 1 citron
- Frisk timian

Fremgangsmetoden:

1. forvarm oven på 160 grader.
2. rens jordskokkerne grundigt under vand med en børste eller svamp
3. i en bradepande kommes halvdelen af saltet, det fordeles i hele bradepanden
4. placere jordskokkerne ovenpå saltet, og kom det resterende salt ovenpå.
5. kom dem i oven 1 time, de skal hvile i 10 min når de tages ud.
6. lad smøret blive lidt blødt, så det kan røres sammen.
7. i en skål kommes, smør honning, citronskal og frisk hakket timian sammen,
8. smag smørret til med salt, peber og lidt citronskal, kom det på køl til der skal spises.

Anden ret: Dyreryg m. balsamico glaseret rødbeder og champignons Ala creme

Mørbraderne

Ingredienserne

- 1 mørbrad
- 1 løg
- 2 hvidløg
- Lidt olie og lidt smør
- Timiankviste

Fremgangsmetoden

1. tænd oven på 175 grader
2. skræl og pil løgene og skære i kvarte
3. varm en stor pande op med lidt olie og smør, steg mørbraden af med timianen, steg mørbraden til den har fået lidt stegeskorpe.
4. tag mørbraden af varmen og kom den over i et fad med stege saften, timianen og løgene og sæt den i oven i ca. 20 min. Til mørbraden har en kerntemperatur på 55grader.

Champignon ala creme

Ingredienser

- 500 g champignons
- 1 løg
- 1 ½ dl hønsebouillon
- 5 dl fløde
- 30g smør

Fremgangsmetoden

1. rens svampene og del dem i kvartet
2. pil og fint hak løget
3. i en gryde smeltes smørret, og løg, svampe steges af
4. kom nu, bouillon, og fløde i og lad det koge op, og herefter skrues der ned så det kan simre og koge helt ind
5. smag svampe cremen til med salt og peber

Balsamicoglaseret rødbeder

Ingredienser

- 15 små rødbeder/ skåret i mindre stykker
- 1 ¼ hønsebouillon
- ½ dl balsamico eddike
- 50 g smør

Fremgangsmetoden

1. rødbederne vaskes og koges møre i saltet vand
2. når de er møre smuttes de i kold vand, (hvis de er store skæres de i mindre stykker)
3. i en gryde kommer de resterende ingredienser og varmes sammen inden rødbederne tilføjes og glaseres langsomt ind ved middelvarme.

Tredje ret: Dyrekøller m. varm grønkålssalat m. æble og pære, butternutsquash purre og rødvinssovs

Dyrekøller

Ingredienser

- 1 kølle
- 10 stk. enebær
- Rosmarin
- Timian
- 3 fed hvidløg
- 30 g smør

Fremgangsmetoden

1. tænd oven på 225 grader
2. i en skål kommer der: hakket rosmarin, timian, presset hvidløg, knust enebær og smørret
3. kryddersmørret smøres ud over dyrekøllen, som ligges på en rist over en bradepande
4. køllen steges i oven i 15 min
5. tag den ud af oven og lad den trække i 10 min, mens ovnen skues ned til 175grader
6. sæt køllen tilbage i oven og lad den stege videre i 40-60 min til den har en kerne temperatur på 62-65 grader
7. tag køllen ud af oven og lad den trække i 15 min inden den skæres

Varm grønkål salat m. æble og pære

- 4 æble
- 4 pære
- 400g svampe
- ½ pose grønkål
- 8 rosenkål
- 3 skalotteløg

Fremgangsmetoden:

- Skræl pære og æbler, fjern kernehuset og del dem i kvarte
- Rens svampene og del dem i mindre stykker
- Skyld grønkålen og riv det i mindre stykker
- Skære stokken af rosenkålen og del dem i enkelte blade
- Pil og fint hak løgene
- På en varm pande steges æbler, pære og svampe af i lidt smør til de er gyldne
- Tilsæt løg, rosenkål og grønkålen og vend det hele sammen, smag til med salt og peber
- Det hele er færdigt nå kålen er blevet blød men stadig har lidt bid.

Butternut squash purre

Ingredienser

- 1 stor butternut squash
- 20g smør
- Salt og peber

Fremgangsmetoden

1. skræl butternuten og fjern kernerne med en ske

2. skære den i grove stykker, og kog dem møre i let saltet vand
3. når de er møre sigtes vandet fra, og det hele purres med smør

det hele smages til med salt og peber

Rødvinssovs

Ingredienser

- 2 skalotteløg
- 2 spsk. Fint hakket timian
- 8 dl rødvin
- 2 dl balsamico eddike
- 1 L oksefond
- 200g smør

Fremgangsmetoden

1. pil og fint hak løget, og fint hak timianen
2. varm en gryde op og tilsæt lidt smør kom løgene i og steg dem af i 1 min tid inden timianen tilsættes
3. hæld balsamicoeddiken i og lad det koge ned så de kun lige hænger ved løgene
4. nu tilsættes rødvinen og den reduceres ligeledes ned
5. nu tilsættes oksefonden og det hele koges ned til 1/3 dl
6. saucen sigtes inden den monteres med det kolde smør