Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 14/03-24

Tema: forår

Brød: koldhævede kærnemælksboller

Hovedret: kalveculotte m. whiskysauce og ovnbagte citron kartofler

Dessert: pære Belle Helene

Brød

Ingredienser:

- 3 ½ dl kærnemælk
- 5 g gær
- 2 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 400g mel

Fremgangsmetoden:

1. i en skål kommes kærnemælken, og gæret smuldres ned i skålen
2. tilsæt nu melet, sukker, salt og rør det sammen til en dej
3. dejen skal gerne være lidt tynd men ikke flydende, hvis så skal der mere mel i
4. beklæd skålen med film og lad den stå ude på køkkenbordet i 8 timer
5. forvarm en ovn til 250 C
6. kom lidt mel på bordet, og vend dejen ud
7. der skal no trækkes (foldes i dejen) ikke ælte
8. tag fat i noget af dejen og træk i den inden den foldes in til midten, vend dejen en kvart omgang og gentag dette gøres 4 gange
9. vend dejen om så foldningerne ligger ned på bordet
10. del dejen i 10 lige store stykker, sæt dem på en bageplade med bagepapir
11. sæt dem ind i ovnen og giv dem 15 min, de må gerne få en mørk skorpe men ikke blive brændte
12. tag dem ud af ovnen og spis dem mes smør.

Hovedret:

Ingredienser:

Culotten

- Kalveculotte 1 -1½ kg
- 3-4 stk. kviste Rosmarin
- 3-4 stk. kviste timian
- Smør til stegning

Kartoflerne

- 700 g små kartofler
- 1 stk. citron
- 2 stort rødløg
- 5 fed hvidløg
- ½ dl olie
- Salt og peber
- 1 tsk timian

Whiskysaucen

- 1 fed hvidløg
- 1 stk. rødløg
- ½ tsk tørret rosmarin
- 2 spsk. Sukker
- ½ dl balsamico
- ½ dl whisky
- 1 dåse hakkede tomater
- 2½ dl fløde
- 1 stk. oksebouillon terning
- Salt og peber

Fremgangsmetoden:

Kartoflerne

1. varm en ovn op til 200 C
2. rens kartoflerne og skære dem i grove stykker
3. pil løget og skær det i skiver
4. pil hvidløget
5. skær citronen i skiver
6. i et ildfast fad vendes, kartofler, løg, citron og hvidløg med olie, salt, peber og timian
7. bag det hele i ovnen i 45-50 min eller til kartoflerne er møre og gyldne

culotten

1. varmen en ovn op til 180 C
2. rids fedtet i tern
3. på en varm pande med olie og smør steges culotten på fedt siden først og så på kød siden
4. læg stegen over i et fad, kom rosmarin og timian kviste ovenpå fedt siden af stegen
5. steg skal have 40-45 min til den har en kernetemperatur på 56C

whiskysaucen

1. pil og hak løgene, steg dem af i lidt smør i en gryde til de er klare
2. tilføj sukkeret og rosmarinen lad det stege lidt med til de får en lille smugle farve
3. tilsæt nu balsamicoeddiken og lad den reducere til det halve
4. tilsæt nu whiskyen og lad de reducere til det halve
5. tilsæt nu tomaterne, fløden og bouillonterningen og lad det simre i 20 min
6. blende nu saucen og den er klar til servering

Dessert:

Ingredienser:

Vanilje parfait

- 1 stang vanilje
- 75g flormelis
- 4 stk. pasteuriseret æggeblommer
- 5 dl fløde

Pærerne

- 5 pære
- 3 dl vand
- 200g sukker
- ½ stk. vaniljestang

Chokoladesaucen

- 150g mørk chokolade
- 1 ½ dl fløde

Fremgangsmetoden:

1. flæg vaniljestangen, og skrab kornene ud
2. i en skål kommes æggeblommerne, flormelissen, og vanilje korne
3. pisk nu æggeblommerne luftig æggesnaps
4. pisk fløden til en let skum.
5. vend fløden ned i æggesnapsen forsigtig med en dejskraber
6. sæt isen på frys og lad en stå så længe som muligt eller (5 timer hvis i laver den hjemme)

7. skræl pærerne og fjern kærnehuset
8. i en gryde kommes sukker, vand, korne fra en ½ stang vanilje + stangen, lagen koges op til sukkeret er smeltet
9. klip et stykke bagepapir til så det passer i gryden
10. kom pærerne op i lagen, læg bagepapiret hen over pærerne så de er helt dækkede af lagen
11. lad pærerne simre i 8 min til de er møre, men har lidt bid
12. tag dem af varmen, og lad dem blive i lagen til de skal serveres
13. smelt chokoladen over vandbad, og rør fløden i, i en tynd stråle til en lind sauce
14. server pærerne med isen og chokoladesaucen