

Tarp husholdningsforening

Torsdag d 17-08-2023

Tema: Fisk & Skaldyr

Forret: jomfruhummer tærte m. bisque

Hovedret: Ny fortolkning af en fish pie

Forret:

Ingredienser:

- 500g Jomfruhummer

Tærtedejen

- 150g mel
- 100g smør
- 75g parmesan
- 1 stk. æggeblomme
- 1 kn. Cayenne peber

Ærte cremen

- 300g frost ærter
- 1 skalotteløg
- ½ stk. porre
- 3 dl fløde
- 1 tsk. Smør

Bisque

- 2 spsk. Olie
- ½ stk. løg
- ½ stk. fennikel
- 3 fed hvidløg
- 1 stk. gulerod
- 1 spsk. Tomatpure
- 2½ dl hvidvin
- 2 kviste timian
- 1 kvist estragon
- 1 stk. stjerneanis
- 1 stk. laurbærblad
- 5 stk. hele peberkorn
- 1,2 l hønsbouillon
- 1½ dl fløde

Grøntsager

- 50g smør
- 100g ærter
- 4 stk. forårsløg
- 4 stk. små gulerødder
- 4 stk. radiser

Fremgangsmetoden:

Tærtedejen

1. bland melet, parmesanosten, og cayenne peberen sammen
2. tilsæt smørret og smuldre det i til det er helt mixet sammen
3. tilsæt æggeblommen og samle dejen uden at ælte det sammen kom på køl i 30 min
4. forvarm ovnen til 180 grader
5. efter 30 min, udrulles dejen tyndt 0,5 cm i tykkelse
6. overfør til små tærteforme, kom et lille stykke bagepapir i og kom kikærter i til blindbagning
7. bag dem i 10 min, tag dem ud af ovnen fjern kikærterne
8. sænk temperaturen til 165 grader og bage dem i yderlige 5 min.
9. tag dem ud og køl af

bisquen

1. fjern hummerkødet fra skallerne gem begge dele
2. i en gryde med lidt olie steges skallerne af ved middelvarme
3. pil og hak løgene
4. skære fenniklen, guleroden i tern og tilsæt grøntsagerne til skallerne og steg dem med til de bliver møre
5. tilsæt tomatpureen og lad det stege yderligere 1 min
6. tilsæt hvidvinen og de glasér bunden
7. tilsæt krydderurterne og hønseboullonen og lad det koge ved svag varme i 25 min
8. sluk for varmen og lad den trække i 25 min
9. sigt væsken fra, og pres så meget af væsken ud af skallerne som muligt
10. sæt væsken tilbage og lad den reducere
11. når bisquen er reduceret, tilsættes fløden og lad det simre i 3-5 min
12. hold bisquen varm til den skal serveres

ærte cremen

1. pil og fint hak løget
2. fint snit porren men kun den hvide del
3. i en gryde smeltes lidt smør, sautere løget og porren uden at det tager farve

4. tilsæt fløden og lad det reducere til 1/3 dl
5. når flødeblandingen er reduceret, tilsættes ærterne som tilberedes med i 2-3 min
6. blend nu det hele til en homogen masse
7. ærtcremen sættes til side og holdes varm

samlingen

1. sæt en gryde med let saltet vand over at koge, tilsæt 1 spsk. Smør
2. skræl gulerødderne og del dem i 3 stykker
3. rens forårsløgene og del dem i 3
4. tilbered gulerødderne, forårsløgene, og ærterne, så de er møre men stadig med bid
5. skyl og fint hak radiserne og sæt dem til side
6. varm en pande op med lidt smør, og steg jomfruhummerne af
7. i en tærteform kommes der 2-3 skefulde ærtcreme i, fordel grøntsagerne over cremen
8. fordel jomfruhummerne i tærten
9. med en blender skummes bisquen og fordels over tærten og færdiggør retten ved at drysse med radiserne

Hovedret: Nyfortolket Fish pie

Ingredienser:

- 5 stk. sejfileter af 150g

Kartoffelmos

- 1 kg kartofler
- 1 dl fløde
- ½ dl sødmælk
- 50g smør
- 1 æggeblomme

Muslingesaucen

- 1 kg muslinger
- 1½ dl Pernod
- 1 dl hvidvin
- ½ stk. fennikel
- 3 stk. skalotteløg
- 1 stk. fed hvidløg
- 1 dl fløde
- ¼ dl olie

Tartare sauce

- 2 stk. tomater
- 25g Ærter
- 1 spsk. Kapers
- 6 stk. cornichons
- 1 stk. skalotteløg
- 1 stk. æg
- ¼ bundt Persille
- ½ citron

Muslingerne

- 100g mel
- ½ tsk. Salt
- ¼ tsk. Peber
- 1 tsk. Løgpulver
- 1 tsk. Paprika
- Olie til friturestegning
- Overskydende muslinger

Fremgangsmetoden

Kartoffelmosen

1. skræl kartoflerne og kog dem
2. når kartoflerne er kogte, moses de helt glatte og uden klumper
3. i en gryde kommes, fløden, sødmælken og smørret det hele bringes i kog, og fjernes her efter fra varmen.
4. tilsæt nu mælkebladningen til kartoflerne lidt ad gangen, mosen skal være fast men glat
5. tilsæt nu æggeblommen og rør godt sammen
6. smag mosen til med salt og dæk den til, indtil den skal bruges (den skal forblive varm)

muslingesaucen

1. muslingerne skylles i koldt vand af 2 omgange, muslinger der er beskadiget, eller som ikke lukker sig ved en let banken smides ud
2. skære fenniklen ud i store chunks, og rens den for jord
3. i en stor gryde med høj varme, tilsættes muslingerne, Pernod og fenniklen
4. læg låg på og tilbered dem til alle muslingerne er åbnet
5. når alle muslingerne er åbnet, tages de af varmen og væsken drænes fra (VÆSKEN SKAL GEMMES)
muslingerne tages ud af skallerne og gemmes
6. føre væsken tilbage i gryden og lad den reducere til det halve
7. pil og hak løgene
8. i en anden gryde tilsættes olien, og løgene de skal steges møre men må ikke tage farve
9. tilsæt nu hvidvinen til løg og lad den reducere til det halve
10. når hvidvinen er reduceret, tilsættes muslingefonden og fløden
11. det hele skal nu stå og simre ved lav varme til den skal bruges

tartare saucen

1. der skæres et lille x på bunden af tomaterne
2. tomaterne kommes over i en gryde med kogende vand, når man kan se at skindet begynder at lystne sig, skal tomaten op og over i isvand for at stoppe tilberedningen.
3. nu kan skindet trækkes af med en lille kniv
4. kog ægget til det er hårdkogt ca. 10 min i kogende vand
5. tomaten skæres i fine tern og kernerne fjernes
6. ægget pilles og fint hakkes
7. cornichonsne, skæres i fine tern
8. pil og fint hak skalotteløget
9. kapersene, groft hakkes
10. hak persillen fint
11. riv skallen, og pres saften ud fra en ½ citron
12. ærterne skylles under varmt vand så de ikke er kolde

fisken

1. forvarm ovnen til 180grader
2. varm en pande op ved middelvarme, tilsæt lidt olie
3. når olien er varm lægges sejfilterne på panden skindsiden, skal være opad
4. steg filterne til de er gyldne på kødsiden, placer filterne på en bageplade med skindsiden nedad og bag dem 5 min i ovnen

muslingerne

1. i en skål mixes melet, saltet, peberen, løgpulveret, og paprikaen sammen
2. vend muslingerne i melblandingen og ryst det overskydende mel af
3. i en gryde varmes olien op og muslingerne frituresteges i 2-3 min
4. de dryppes af og servers som en side dish til fisken

samlingen

1. hvis kartoffelmosen er blevet kold eller lun, varmes den op, mosen skal have konsistens nok til at kunne sprøjtes ud og holde formen.
2. mosen kommes på en sprøjtepose
3. når fiske filterne har fået 5 min i ovnen tages de ud
4. nu skal kartoffelmosen i et pænt mønster, sprøjtes ovenpå fisken
5. fisken skal nu tilbage i ovnen og have 5 min mere
6. mens fisken bages færdig i ovnen færdiggøres sovsen
7. muslingesaucen blendes, og alle ingredienserne til tartare saucen vendes ned i
8. saucen skal forsigtigt varmes op så rør forsigtigt i gryden
9. anret saucen i bunden af tallerken, placere fisken ovenpå og servers sammen med muslingerne