

Aftenskole Dybbøl d. 7 feb. 2012.

Fiskeconsommé

Med duet af pighvar og hellefisk
Lakserogn og creme fraise.
Brød

Gratineret hajsteak

Sauce "Choron"
Årstidens rodfrugter
Pommes Anna.

Kahluasoufflé

Med abricossauce
Og friske bær

FOF
MENU OG VINE
7.FEBR. 2012

Fiskeconcommé med urte og hvidfisk
Grauburgunder Kaiserstuhl 79 kr.
Holger Koch – Bickensohl - Baden

Hajsteak med sauce choron
glacerede rodfrugter
A Solo Maremma Strozzi Petit Verdot
Strozzi San Gimignano 248 kr.

Kahlua soufflé
med abrikossauce.
Vegardal Dulce 66 kr.
Vina Campanero Jumilla

Fiskeconsommé

Med duet af pighvar og hellefisk

Lakserogn og creme fraise

20 pers.

Suppeurter (gulerod, selleri, porer, rødløg, pastinak.
Fiskefisk (pigvar, hellefisk evt. andre hvidfisk)

3 kg. Hellefisk og pighvar – rent kød.

Lakserogn

Creme fraise

brød

Suppeurter rengøres grundigt. Koges i ca. 3 timer under svag varme – salt, hvid peber.

Fiskeben koges med de sidste 30 min under svag varme – ikke buldrekoqe.

Hvidfisken skære i fine brunoise og dampes evt. over suppen, kun så kødet stadigt er fast og saftigt.

Det hele anrettes i suppetallerken eller kop med suppe, fiskekød, laksrogn og creme fraise.

Der serveres brød til

Gratineret hajsteak

Med sauce "Choron"

Årstedens rodfrugter

Og pommes Anna

20 pers.

20 stk. hajsteak 180 gr.
500 gram rodfrugter i fine brunoise.
Lidt smør
Salt – hvid peber

Rodfrugter
Rødbede, gulerod, selleri

20 stk. mellemstore kart.
Olie

Gulerodsrester
Lidt løg
10 tomater
Tomatpuré
Timian
Fiskefond

10 past. Æggeblommer
500 gr. Margarine eller smør.
2 citoner

Hajsteak grilles på begge side.

Brunoise af rodfrugter balndes med smør, smages til med salt og peber. Smøres på oversiden af hajsteak. Drysses med fint rasp. Gratinerets færdig i ovn.

Rodfrugter skæres i ensarterede blokke, blancheres og steges gylne i olie. Salt og peber
Kartofler skæres ligeledes i ensartede blokke, blancheres og steges i olie. Salt og peber, steges færdig i ovn.

Gulerodsrester, lidt løg og timian sauterer i en gryde, tilsættes lidt tomatpure og koges ind med lidt fiskefond, smages til og sigtes.

Margarine/smør smletes uden at brune. Æggeblomme legeres under svar varme. Denne smeltede margarine tilsættes lidt efter lidt. Monteres med tomatsauce.

Det hele anrettes på tallerken.

Kahluasoufflè. Med abricossaue.

10 pers.

1 l. piskefløde
Flormelis
10 æggeblommer, pasteuriseret
5 æggehvider, pasteuriseret.
200 gr. Nougat
200 gr. Knuste makroner
3 dl. Kahlua.
8 stk. husblas. 16 gr.

250 gr. Tørrede abricoser
Sukker
1 vanillestang.

Abricoser sættes i blød i koldt vand. 2 – 3 timer.
Koges i vand med sukker og vanillestang evt. kanelstang.
Passeres gennem fin sigte og der tilsættes vand til den har en passende cremekonsistens.
Afkøles.

Nougat skæres i fine tern og blandes med de knuste makroner. Dette lægges i en souffléskål
Og det stænkes til med kahlua.

Æggeblommer og flormelis piskes til en let og luftig masse. Fløden letpiskes med blandes med æggecremen. Smages til med Kahlua.

Husblas opblødes i koldt vand og varmes let i gryden til husblas er smeltet. Afkøles.
Dette vendes forsigtigt i sammen med stiftpiskede æggehvider.
Når cremen er blandet godt sammen hældes dette over nougat og makronerne.

Man skal sørge for, at forhøje souffléskålen evt. med en papskive, således at cremen kommer ca. 4 – 5 cm. Over skålens kant. Når cremen er blevet stiv, fjernes papskiven, og soufflén står pæn op over skålens kant.

Soufflén drysses med kakao og serveres med den afkølede abricossaue.





