

Opskifterne til generalforsamlingen 2011

Hummerbisque med bagt hellefisk og havtang

10 personer:

1½ filet af hellefisk
2 liter hummerbisque
50 gram havtang
Cognac og hvidvin
Fiskefond (grøntsager, fiskerester mv vil være til stede)

Hellefisken skæres i firkantede stykker ca 4 x 4 cm. Gem resterne af fisken til fond der laves med fiskerester fra fiskehandleren, hvidvin, vand og grøntsager (porrer, gulerødder, løg, laurbærblade, suppevisk, peberkorn og eddike). Koges ned til max 25%. Fonden sies og kommes i suppen, smages til med salt og peber, evt. mere hvidvin og måske lidt cognac.

Kort før servering lægges stykker af hellefisk på bagepapir og dryppes med en anelse olivenolie og lidt citron. Bages ved 200 grader i 10 min.

Suppen serveres med et stykke hellefisk, på toppen lidt havtang.

Tagliatelle med tomat og basilikumsauce

10 personer:

8 spsk olivenolie
4 fintkakkede løg
4 finthakkede hvidløg
1 kg flåede tomater
4 spsk tomatpuré
2 tsk sukker
2 dl tør hvidvin
2 dl sorte oliven uden sten skåret i kvarte
2 håndfulde grofthakkede basilikumblade
800 gram tagliatelle
100 gram parmesan i flager
Salt og peber

Varm 6 spsk olie i en stor gryde. Tilsæt løg og hvidløg og svits ved lav varme til de er gyldne. Rør hele tiden. Tilsæt tomater, puré, sukker og vin. Rør godt og kog sauce ind til den er tyk. Tilsæt oliven og basilikum. Kog pastaen og afdryp den i en sigte. Kom den tilbage i gryden og vend resten af olien i. Vend herefter sauce i pastaen, pynt med parmesanflager og servér straks.

Tips til flåede tomater: skær et kryds i toppen og læg dem i kogende vand 1-2 min. Herefter trækkes skindet let af.

Panna cotta med hvid chokolade og marinerede brombær

10 personer:

8 blade husblas
1 liter piskefløde
150 gram sukker
2 stænger vanilje
150 gram hvid chokolade
400 gram brombær
4 spsk flormelis
Skal af 1 appelsin (reven)
Cointreau

Husblassen lægges i blød i koldt vand. Kom fløde, sukker, flækket vaniljestang og knækket, hvid chokolade i en gryde. Lad det simre ved middel varme, til chokoladen er smeltet. Tag gryden fra varmen. Pres vandet ud af husblassen, kom den i flødeblandingen og rør til den er opløst. Fordel blandingen i glas og stil dem på køl min. 3 timer. Før servering pyntes der med de marinerede brombær.

Zucchini med mynte og hvidløg

10 personer:

4 zucchini
2 dl olivenolie
Saft af 1 citron
4 spsk hakket mynte
4 fed hvidløg
Salt og peber

Oven varmes op til 225 grader. Skær zucchinien i tynde skiver på længden og læg dem på bagepapir og rist dem i 15-20 min (vend dem når den halve tid er gået). Bland olie, citronsaft, mynte og hvidløg i en skål og smag til med salt og peber. Vend zucchinien i marinaden og lad den marinere mindst 1 time før servering.

Tatar af røget laks med rygeostcreme

10 personer:

300 gram røget laks
2 spsk skalotteløg
En god håndfuld purløg
4 spsk finthakket æble
3 spsk finthakket knoldselleri
2 tsk dijon sennep (ikke for stærk)
200 gram rygeost
100 gram creme fraiche 38%
Dild til pynt

Rygeost og creme fraiche røres sammen til en god fast creme. Den røgede laks skæres i små tern. Sorter det mørke stykke fra (smager bittert). Skær æbler og selleri i små fine tern og hak purløg og skalotteløget fint. Rør sennep i lakseternene. Rør laksen sammen med de hakkede grøntsager. Anret laksetataren som flade rektangulære brikker og placer en kugle rygeostcreme på hver (anvend en teske, der forinden er lunet i varmt vand).

Røde kidneybønner med tomat og syltet citron

10 personer:

300 gram røde bønner
1 hakket og syltet citron
5 tomater
2 hakkede løg
Salt og peber
Olie
Krydderurter (persille og f.eks basilikum)

Bønnerne sættes i blød natten over og koges al dente i rent vand. Tomater og løg blandes med olie og krydderurter, de kogte afkølede bønner samt den hakkede sukker-saltede citron, som tilberedes således: skær citronen i ultratynde skiver og læg den i en skål natten over med 1 spsk sukker og 1 spsk salt. Kog den herefter i en gryde ca. 15 min.

Kogte porrer med vinaigrette af persille, ansjoser og æbleeddike.

10 personer

10 porrer
4 ansjosfileter
4 spsk kapers
2 spsk sennep
1 bundt bredbladet persille
5 spsk æbleeddike
2 spsk honning
4 spsk koldpresset rapsolie
Salt og peber

Skær porrerne i stykker på 4-5 cm. Kog dem i en gryde med letsaltet vand (5-7 min). Lav en grov vinaigrette af hakket ansjos, kapers, sennep, persille, eddike, honning og rapsolie. Kom de kogte porrer i vinaigretten, så de suger saften til sig, vend dem "rundt" og smag til med salt og peber.

Gratineret selleri med gedeost og rødløgskompot.

10 selleri
10 citroner
Persille
15 spsk olivenolie
85 skiver gedeost
25 rødløg

Skær sellerierne i passende stykker, således at der er min 85 stykker. Kog dem i bouillion kort (al dente). Læg dem i bradepanden og gratiner dem let. Læg et stykke tyndt gedeost på og gratiner osten – server straks.

Hak rødløget papirtyndt, vend det i citronsaft, hakket persille og olie. Lad det trække min 10 min.

Ingefær-chili marinerede andebryst med ovnstegte rodfrugter.

10 personer:

7 berberi andebryster, marineres natten over.
Smør til stegning

Marinade:

1 hakket chili samt 1 reven ingefær
Saften af 2 limefrugter
2 fed knust hvidløg
Reven appelsinskal af en halv appelsin
Lidt rapsolie

8 gulerødder skåret i stave
4 rødbeder skåret i stave
1 selleri skåret i stave
4 persillerødder skåret i stave
1 kg kartofler skåret i både
4 løg skåret i smalle både

2 fennikel skåret i strimler
6 spsk olivenolie
4 fed hakket hvidløg
2 kviste timian

Brysterne marineres køligt natten over. Brystet tørres med køkkenrulle, fedtsiden ridses og begge sider steges kort i smør. Steges videre i ovn på 170 grader ca. 12-15 min før servering og skæres i mundrette stykker.