

Kokkelev Emil Guldborg præsenterer...

Braiserede svinekæber med svinemedaljon og perlehvede risotto. til 2 couverter.

(garniture: pommes ´anna, syltede rødbeder, kartoffelskål med porre og låg af sprød kartoffelchip)



Emil Guldborg, Nyborg Strand

Brun kalvesky.

Ingredienser:

- 1 kg. kalveben (rygben, kødafpuds el. lign.) brunes af.
- ca. 200 gr. urter – løg (skal brunes), gulerødder.
- 2 liter vand.

De brunede kalveben og de brunede løg og gulerødderne koges i vandet i 5-6 timer, afskummes for fedt, sigtes og nedkøles.

Hønsbouillon.

Ingredienser:

- 1 kg. kalveskankben.
- 1 suppehøne.
- ca. 250 gr. urter – gulerødder, selleri, porrer og persillerod.

- ca. 3 l. vand.

Kalveskankbenene og suppehønen koges op i vandet og skummes af for urenheder, tilsættes urterne og simrer i 4-5 timer.

Glace.

Ingredienser:

- Brun kalvesky.

Den brune kalvesky skal simre til den er kraftig i smagen, pas på at den ikke bulderkoger eller kommer til at koge for lang tid da den kan blive bitter.

Braiserede svinekæber.

Ingredienser:

- svinekæber 2 stk.
- 1½ stk. Gulerødder. (skrællet og skåret i halvstore stykker.)
- 1 stk. Persillerod. (skrællet og skåret i halvstore stykker.)
- 1 dl. Mørk øl.
- ½-1 Liter brun kalvesky.
- evt. lidt frisk timian.
- Mørk chokolade.

Svinekæberne brunes af og braiseres i brun kalvesky med gulerødderne, persilleroden, mørk øl og evt. den friske timian. Under låg i en ovn ved ca. 185 grader, i 1½ - 2 timer. (tjek en gang imellem og tilføj mere sky hvis det er nødvendigt.)

når de er møre tages de op, glaseres i glace med lidt mørk chokolade i, anrettes herefter.

Svinemedaljon.

Skæres af svinemørbrad, de skal veje ca. 65 gr. stykket.

medaljonerne brunes af, og steges færdig på en pande med fedtstof.

Pommes ´anna.

Ingredienser:

- kartofler.

- Zitauer løg.
- smør.

Skrællede kartofler skæres i 2 mm. tynde skiver, vaskes og aftørres, i et/en smurt fad/form (brug evt. bagepapir i stedet for at smøre formen) med lige sider lægges et lag kartoffelskiver taglagt, pensles med smør, krydres let med salt og hvid peber, drysses med hakkede løg. Dette gentages indtil formen er fuld, dog skal de taglagte kartoffelskiver lægges modsat af det forrige lag. når formen er fuld dækkes den med pergamentpapir eller med et låg og bages i ovnen ved 165 – 200 grader til kartoflerne er møre, formen vendes på et låg så smørret kan løbe fra. når smørret er løbet fra afkøles den, slås ud af formen og skæres i ønskede stykker. stykkerne varmes i en ovn ved 180 grader til de varme.

Syltede rødbeder.

Ingredienser:

- 1 stk. medium/stor rødbede.

Til syltelage.

- ½ dl. hvidvin.
- ¼ dl. Klar eddike.
- 1 spsk. honning.
- 2-3 spsk. sukker.
- 1 dl. vand.

rødbeden koges med skræl i vand i 1 times tid. (afhængig af størrelsen) skænderne af og klem skrællen af med fingrene, skær den derefter i mindre firkanter, ca. ½ gange ½ cm.

Imens rødbeden koger blandes alle ingredienserne til syltelagen sammen og koges op, smages til med de samme ingredienser. Rødbedeterne kommes i og simrer til de har trukket smag til sig.

Perlehvede risotto.

Ingredienser:

- 1½ stk. skalotteløg
- 1-2 dl. perlehvede.
- ½ dl. hvidvin.
- 2-4 dl. Hønsebouillon.
- Smør.
- Hakket persille.
- Parmesan efter behov.

De finthakkede løg steges klare i smør, tilsættes perlehvede og steges til de er klare, hvidvin hældes på og lades koge ind, tilsæt hønsebouillon og lad det koge ind, spædes med bouillon til perlehveden er mør, tilsæt hakket persille og parmesan, smag til med salt og peber.

Kartoffelskål med porre og sprød kartoffelchip.

Ingredienser:

- 2 stk. kartofler af medium størrelse.
- 1 stk. porre.

Kog kartoflerne så de er møre, stik dem ud med en rund form og skær top og bund af så du får en cylinder form, udhul cylinderen så du får en lille skål. (pas på ikke at udhule den helt igennem) skær nogle tynde skiver af toppen eller bunden som du skar af cylinderen, og fritter dem i olie/fedtstof.

skær bunden af porren og ikke for meget af toppen, halver porren på langs (fra rod til top) og tag nogle lange "blade" og kom dem i kogende vand (blancher) i 15-30 sekunder så de bliver bløde, tilpas dem så de kan vikles omkring cylinderen, (bind den fast med en strimmel af porre)

Ved anretning kommes lidt af glacen fra kæberne i det lille hul man har lavet i cylinderen og kartoffelchippet lægges ovenpå.

Velbekomme...



**På hjemmesiden
www.3f.dk/ostfyn
kan du finde flere
spændende op-
skrifter.**