

Kartoffelprisen 2010
Af: Jonathan Bitzow Pedersen

Forret:

Røget "fakse" kartoffelsuppe. Bintje, som lun kartoffelsalat samt pocheret Multe i sprød Crüste.

Multe: Multen skæres ned, saltes let, bindes op i film og pocheres ved 41 C i 9 min.

Crüste: Smør, citronskal og rasp.

Smørret brunes og blendes med citronskal og rasp.

Ravioli: Selleri, bintje pure, 100g smør, 100g hyldeblomst eddike, 100g sukker, hvidløg og dild

Fyld: kog smør, løg, hvidløg sukker og eddike op og lad simre til løgene er møre, og blend, smag bintje puren til med "sylte cremen". Fyldes i runde selleri skiver som lukkes og drysses med dild

Urtesmør: 50g persille og estragon 50g smør 25g rasp

Blendes til ukendelighed og smøres ud.

Kugler: persienne kugler af gul vandel str. 18, smør

Smørret brunes hæld den klare smør fra og vac-pak kartoffel, vallen (lidt af smørret) og timian. Tilberedes ved 77 C i 32 min.

Chips: Royal, olie til frit

Skær tynde skiver af kartofflen, stik ud i små skiver og frit til de er gyldne ved 149 C. Drysses med salt. Ryges a la minut.

Røget Fakse suppe: 500g røget og kogt fakse, 1,5 l fiske fond, 1 kg blåmuslinger, 1 løg, 3 fed hvidløg, lidt timian, 2 dl fløde og 50g smør.
Lidt blandet suppe urter.

Blåmuslinger og lidt suppe urter (eks. selleri, timian, hvidløg, skalotteløg, dild) koges op under låg med blåmuslingerne. Sigtes, gem lidt muslinger til suppen. Sauter hakkede løg og hvidløg i lidt smør, tilsæt de røgede kartofler, timian og muslingejuicen. Lad simre i 20 min, kassér timian og suppen blendes og sigtes. Smages til med lidt dejlig fløde.

Hovedret:

Aromatisk Royal, Bintje Croket, Liva kogt i bouillon.

Lidt grønt, kartoffel emulsion, samt glaseret kalvebryst.

Aromatisk Royal: 4 store royal kartofler, lidt neutral olie og 2 bdt. persille

Kartoflerne skæres i skiver af 2,5 mm pensles med olie og drysses med salt og bages møre i ovnen under bagepapir. Persillen blancheres, afdryppes og blendes med salt og olie til en urte puré. Læg kartoffelskiverne i lag med persille puré og køl den under let pres.

Bintje Croket: Pure af bintje. Knust enebær, hakket timian, smør samt æg, mel og rasp til panering.

Rør pureen med kold smør og smag til med timian og enebær. Formes som kugler og dobbelt paneres og friteres v 170 C.

Bouillon kartoffel: 4 store liva. Dildstilke, laurbær, timian, peberkorn og løg.

Udstik kartoflerne og kog dem op i 1 l vand med 35g salt samt urterne, lad simre i 6 min. Ved max. 70 C.

Rødbede: kog rødbederne, udstik og glacer dem op krydres med timian.

Løg: Skær små både af skalotteløg og vac-pak dem med mormor lage (1del sukke, 1 del vand, 1 del eddike)

Selleri Creme: Sellerien koges i ½ mælk ½ fløde, blendes og smages til. Smøres i form og fryses, drysses med urte powder.

Mayo: 25g æggehvinder, 150g blommer, 3 hel æg, vindrueolie, timian, 180g bintje puré, 15g sennep, 20g eddike, 7g salt

Timianen skylles og blendes med salt og olie til ukendelighed, sigtes i etamine. Du skal bruge 4 dl. Resten køres sammen på blender, olien køres i, køres jævnt ved max speed og fyldes på sifon.

Grønt: 4 porre, 4 gulerødder 4 skorzonerrødder. 2 bdt. dild og neutral olie.

Porrerne koges i 9 min i kraftigt saltet vand. De yderste lag pilles af. Gulerødderne ridses og bages i ovnen. Marven tages ud og skæres i mindre stykker. Blend dild og olie for fulde hammer og sigt i etamine. Urterne lægges i olien og smages til med sylte lage (se under løg)

Spidsbryst: 1 kalve bryst, lidt suppe urter, lidt sauce

Kalvebrystet koldblancheres og sættes over i nyt vand med suppe urterne. Koges til det er mørt og køles ned i lagen. Skæres i ønskede stykker og glaseres i saucen.

Panade: Tern af royal friteres og vendes med snittet purløg.

Sauce: Afpuds og lidt blandede urter ristet hårdt, tilsæt lidt rødvin og reducer. Tilsæt lys kalve sky og kog i kælderen. Saucen passeres. Reducer til ønsket konsistens. Lidt honning karameliseres i en gryde, tilsæt balsamisk æble eddike. Og smag saucen til med det. Inden servering tilsættes pocherede brisler og hakket timian. Juster evt. med citron saft.

Dessert:

Frisk og kold fromage, syltet gul Vandel. Kvæde skind, samt brunsviger sauce med krydret Folva kage.

Fromage: 1 æggehvide, 100g sukker, 1 spsk. honning, 3½ gele, 3½ dl cremefraiche, 1 stang vanilje, skal ½ citron, 1½ fløde

Sukker, honning og lidt vand koges op og piskes i æggehviderne. Tilsæt cremefraiche, vanilje og citronskal. Røres homogent og gele og fløden tilsættes.

Syltet Vandel: 4 persienne kugler af str. 18 mm. af gul vandel, 1 bdt. rosmarin 100g sukker, 100g honning og 2 dl vand

Honning, rosmarin, sukker og vand koges op. Når alt er opløst køles det ned. Kartoffelkuglerne blanches 1½ min i rigeligt vandt, vac-pakkes med sylte lage.

Kvædeskind: 600g kvæde pure, 200g sukker, 1 stang vanilje.

Kvæden smages til med sukker og vanilje. Blendes helt glat, smøres i forme og fryses.

Brunsviger sauce: 250g sukker, 1 dl mælk, 50g smør.

Sukker laves til karamel i en gryde, tilsæt mælk og smør. Blendes glat.

Kager: 230g sukker, 2 æg, 112g smeltet smør, 200g reven folva, 24g havregryn 50g dulce, 65g fløde, 1 spsk kanel, 1 spsk Kardemomme, 1 tsk bagepulver, 185g mel

Æg og sukker piskes luftigt. Resten tilsættes, bages i små forme, 8 min ved 170 C