

Kartoffelprisen 2009
Af Martin Ceccarelli Sørensen:

Kartoffel/pighvar the m. creme, smør kogte kartofler, sprød kartoffel juice og dild:

Fileter pighvarren og sukker salt filerene. Rist benene og kog en fond.

Kartoffel creme: 500 g kartoffel pure blendes med 250 g fløde, 2 æg, 2 dl blomme og salt. Bages ved 120 c i ca 20 min, køres på robot til creme og sigtes.

Sprød kartoffel juice: juice 1 bagekartoffel og kog saften op med lidt salt, når den er tyknet smøres den ud på en silikone måtte og tørres ved 120 c, når den er helt tør kan den friteres.

Lav pansine af bagekartofler (3 pr cov) kog dem i saltede smør med hvidløg og timian til de er møre.

Blancher dild og vred det fri for vand, blend det med olie til den er helt grøn, sigt gennem en fin sigte. Husk at gemme lidt dild til at pynte retten med.

Alle kartoffel skraller ristes i ovnen til sprøde og gyldne, fyldes i en stempel kande med dvs urter og overhældes med pighvar fonden, lad det trække 3-4 min.

Inden servering skøres pighvarren i mindre tern og overhældes med varm fiskefond så de bliver let tilberedte.

Kartoffelvaffel med frilandsgris, persille, nød kartoffel skum og sprød chips:

Kartoffelvaffel: pisk 2 æggeblommer med 1 spsk sukker, tilsæt 200 g kartoffel pure, 2 dl mælk, 100 g smør, ½ tsk bagepulver, salt og pulver af ristet kartoffel. Når det er rørt sammen tilsættes æggehvider.

Bages i vaffel jern til sprøde og gyldne.

Skær strimler af svinebryst, giv det lidt salt og sukker og stram op i film. Bag ved 80 c i 1½- 2 timer.

Ved servering steges rullerne af på en pande og glaseres med glaserings lage og smør.

Lage til glasering. 2 skalotte løg, 3 fed hvid løg, timian, laurbær blade, snaps, hønse og kalvefond.

Kartoffelpakker: kog tynde skiver af kartoffel i smør. Fyld dem med fyld af kartoffel pure, ristet hasselnød og persille. Foldes til små trekander.

Kartoffel chips: blancher tynde kartoffel skiver i saltet vand og fritter ved 140 c, inden servering hakkes de groft.

Persille garniture: pluk bladene og blancher, blendes med vand, sigtes og drænes. Smages til med salt.

Gem lidt blade som friteres sprøde.

Stilkene glaseres i smør, vand og salt.

Ristet kartoffel sifon med kartoffel mazarin, bitter- salt karamel, blomme og kartoffel marengs.

1 bagekartoffel skæres i tern ristes gyldne, tilsæt smør og lad det brune, tilsæt 60 g sukker og karamelliserer. Kog af med 2 dl fløde og 1 dl mælk. Blend og sigt, fyldes på sifon.

Kartoffel mazarin: pure af 1½ stor bagekartoffel blandes med 1½ æg, 50 g mel 75 g sukker, 50 g marcipan og 2 tsk bagepulver.
Bages ved 160 c i ca 20- 25 min.

Blomme sorbet: 500g blommer, 50 g sukker, 50 g glucose, 1 bl gelantine og citronsaft.

Mælkeis: 1 l sødmælk, 50 g sukker, 50 g glucose, 6 æggeblommer, 2 bl gelantine.
Må ikke komme over 40 grader

Karamel: 150 g sukker, 125 ml fløde, 25 g smør og salt
Kog sukker med en smule vand til 170 c tilsæt smør og fløde og smag til med salt.

Blomme pure: bag udstenet blommer med sukker, blend og smag til med citron og skovbær snaps.