

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



23. Oktober 2014



STRI B FISK
"Som fisk i vandet"
v/Kurt Larsen

Tilberedning under kyndig vejledning af
Bronzemedalje vinder
Niels Chr. Madsen
Holms Restaurant, Middelfart

**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Menu



Forret

Hummer, Spidskål, Hvidløg, Aioli

Mellemret

Pighvar, Torsk, Tomat, Asparges, Rødløg, Æble, Purløg

Hovedret

Havtaske, Kammusling, Selleri, Basilikum, Citron

Dessert

Chokolade, Bær, cremefraiche



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Grillet Hummer, Spidskål, Hvidløgsmør, Aioli



DET SKAL DU BRUGE ! (4 pers.)

2 stk. hummer

2 limefrugter

Hvidløgsmør:

100 gr. smør

2 fed hvidløg

Hakket persille

Flagesalt

Spidskål:

¼ spidskål

1 tsk. Olivenolie

Saften fra ½ citron

Aioli:

1 Fed hvidløg

0,5 tsk. Salt

Peber

1 Æggeblomme

0,5 tsk. Dijonsennep

1,5 dl. Oliven olie

Saften af 1/4 citron

Salt og peber

Ristet brød:

4 skiver toastbrød

Olie til pensling.

SÅDAN GØR DU !

Hvidløgsmør :

Rør smør, finhakket hvidløg og smør.

Aioli:

Hak hvidløg fint bland det med salt. Læg æggeblomme og sennep i en skål og pisk det.

Tilsæt olivenolie dråbe for dråbe. Når du har tilsat en fjerdedel af olien, kan du tilsætte den i større mængder af gangen.

Når al olien er tilsat, tilsættes hvidløg og citronsaft og evt. finthakket purløg eller kørvel. Til sidst smages til med salt, friskkværnet peber og citronsaft.

Spidskål:

Snit spidskål fint. Bland olivenolie og citronsaft til en marinade bland forsigtigt kål og marinade og lad det trække køligt.

Hummer:

Dræb hummerne ved at stikke kniven i hoved og flække dem på langs mod halen. Du skal halvere hummerne i to ligeså store sider. Rens dem ved at fjerne mavesækken og tarmen (den sorte strimmel der går fra hoved til halen).

Dæk hver af de halve hummer med hvidløgsmør og sæt dem under grillen.

Ristet brød:

Skær skorpen af brødsiverne. Pensel/dryp brødet med lidt oliven olie og rist dem i oven ved 200 gr. til de er lysebrune.

Server hummeren på den marinerede spidskål giv limebåde, ristet brød og lidt aioli til.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Pighvar, torsk, tomater, asparges, syltede rødløg, purløgssauce



DET SKAL DU BRUGE ! (4 pers.)

Pighvar:

4 stykker pighvar 100 gr.
Franskbrød

Fiskefars:

150 gr. Torskestykker
1 æg
1 dl. Fløde

Asparges:

4 grønne asparges

Tomater:

2 store tomater
Purløg

Æblechips:

1 æble

Syltede rødløg:

150 gr. Rødløg i både
1 dl sukker
1 dl vand
1 dl rødvinseddike
2 laurbærblade
1 tsk. Korianderfrø

Sukkerlage:

50 gr. Sukker
½ dl vand

Purløgssauce

1 Skalotteløg
2 dl. Hvidvin
1 løg
1 Porrer
3 dl. Piskefløde
Salt og peber
1 bundt purløg

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Pighvar, torsk, tomater, asparges, syltede rødløg, purløgssauce



SÅDAN GØR DU !

Fiskefars

Torskestykkerne kommes i blenderen sammen med lidt salt

Tilsæt æg og blend videre

Tilsæt til sidst fløden, og farsen er nu færdig.

Pighvar:

Smør pighvar stykkerne med et tyndt lag fiskefars og kom herpå en skive meget tyndt skåret franskbrød.

Steg fisken på siden med franskbrød på, til den bliver sprød, vend den og steg den færdig i ovnen ved 180 grader.

Tomater

Tomaterne blanches og skin og kerne fjernes. Tomatkødet skæres i små tern og blandes med fintsnittede purløg.

Asparges

Skær de grønne asparges i tynde skiver på et mandolinjern eller med en tynd skræller, og læg dem i vand, så de bliver sprøde.

Sukkerlage:

Sukker og vand røres forsigtigt ved svag varme. Sukkeret skal være opløst inden lagen når kogepunktet.

Æblechips

Æbler skæres i papirtynde skiver. Æblerne dyppes i sukkerlage og lægges på bagepapir og tørres i ovnen i ca. en time ved 100 grader.

Syltede rødløg:

Start med at pille rødløg og skær dem i små passende både.

Kog lagen op og tilsæt rødløg – lad det koge i ca. 5. min.

Løgene kan med fordel trækker herefter ½-1 time inden servering.

Purløgssauce:

Der koges en fiskefond på benene fra pighvarren, hvor der tilsættes løg, porrer, hvidvin og vand.

Hvidvin skalotteløg indkoges. Der tilsættes fiskefond og piskefløde – koges ind og smages til med salt og peber. Sauce blandes med grofthakket purløg og sigtes. **Gem fiskefond til Citronsauce**

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Havtaskehale, Kammusling, Selleri, Basilikum, Citron



DET SKAL DU BRUGE ! (4pers.)

Havtaskehaler:

4 stykker havtaskehale a ca. 150 gr.

4 stk. kammuslinger

Olie til stegning

Selleripuré:

½ selleri

2 ½ dl. Fløde

Sauce:

½ citron

Lidt cognac

Basilikumolie:

1 potte basilikum

Olivenolie

SÅDAN GØR DU !

Basilikumolie:

Gem lidt basilikumblade til pynt.

Kom basilikumbladene i en blender/ foodprocessor sammen med olivenolie og lidt salt og peber. Kør det sammen til en blød og ensartet grøn olie og smag til og passer herefter olien i en sigte.

Selleripuré:

Rengør selleri og skær i tern.

Kog selleritern i fløde ved svag varme og under låg til de er møre. (ca. 20 min.) rør af og til. Tilsæt salt og blend puréen til den er glat og blank smag til med salt og peber.

Havtaskehaler:

Havtaskestykkerne tilberedes i lidt olie på en meget varm pande. Havtasken vendes når den slipper panden og steger videre på den anden side til den også slipper panden. Herefter sættes havtaskestykker i en 200 gr. Varm ovn i ca. 5 min.

Citronsauce:

Fiskefond fra pighvar koges ind sammen med fløden, tilsæt herefter lidt cognac og citronsaft. Smag til med salt og peber.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Gâteau Marcel

Gâteau Marcel er en uimodståelig kage - en fransk klassiker.



DET SKAL DU BRUGE ! (6 pers.)

- 225 gr. sukker
- 225 gr. chokolade
- 225 gr. Smør
- 6 Æggeblommer
- 6 Æggehvider
- 2 ½ dl. Crème fraîche 38%
- Lidt tørret hindbær
- 6 Friskebær

SÅDAN GØR DU !

Sukker, chokolade og smør smeltes i vandbad. Pisk æggeblommer faste men luftige. Pisk æggehviderne stive. Tilsæt de piskede æggeblommer til smeltede masse af sukker, chokolade og smør. Vend forsigtigt æggehviderne i massen. Halvdelen af massen fyldes i en smurt/sprøjtet springform og bages ved 180 gr. i 20 min. Kagen køles af og overhældes med resten af dejen. Springformen stilles køligt . Inden udskæring af stykkerne kan kagen forsigtigt drysses med kakaopulver.

De enkelte stykker anrettes med crème fraîche, friske bær og en smule tørret hindbær..

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



På gensyn den 20. november 2014 til "Spis Fransk"



August Escoffier
28 Oktober 1846 – 12 Februar 1935

**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**

