

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening  
Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



**5. oktober 2017**

**Lidt "vildt" må det godt være !**



**MIDDELFART GASTRONOMISKE  
IDRÆTSFORENING**



# Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



## Menu



*Pizzasnack m / svampe*

*Kartoffelsuppe m / porre og  
urtetopping*

*Gammel dags kalvesteg  
stegt som vildt  
m / sellerikartofler*

*Panna Cotta m / hvid chokolade  
og brombær sirup*



# Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



## Pizzasnitter med svampe



### Det skal du bruge:

250 g blandede svampe  
2 fed hvidløg  
1 løg  
15 g smør  
Salt og peber  
1 rulle færdigkøbt pizzadej  
4 spsk. friskost med hvidløg  
75 g ost, fx emmentaler  
½ bundt persille

### Sådan gør du:

Rengør svampene, og skær dem eventuelt i mindre stykker. Hak hvidløget fint, og skær løget i tern. Smelt smørret på en pande, og svits hakket hvidløg, løg og svampe heri. Krydr med salt og peber.

Rul dejen ud, og læg den på en plade med bagepapir. Smør friskosten på pizzadejen i et tyndt lag, og skær dejen ud i kvadrater. Lad dejstykkerne ligge tæt op ad hinanden. Riv osten. Fordel ost, svampe og løg på hvert kvadrat. Bag i ovnen ved 250° i 10-15 minutter, til pizzaen er gylden. Hak persillen, og drys den over pizzaen lige før servering.

# Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



## Kartoffelsuppe med porre og urtetopping



### Det skal du bruge

#### Kartoffelsuppe med porre

500 g kartofler  
1 stor porre  
4 skiver bacon  
7½ dl grøntsagsbouillon  
2 laurbærblade  
2½ dl fløde 38 %  
Salt og peber  
Saft af ½ citron

#### Urtetopping til kartoffelsuppe

1 stor gulerod  
150 g knoldselleri  
1 fed hvidløg  
1 spsk. olivenolie  
1 håndfuld frisk timian

Sådan gør du:

#### Kartoffelsuppe med porre

Skræl kartoflerne, og skær dem i tern. Rens porren, og skær den i skiver.

Varm gryden op, og svits baconskiverne deri. Tag baconskiverne op, og læg dem til side.

Tilsæt kartoffel og porre, og svits det i baconfedtet, uden at det tager farve. Tilsæt bouillon og laurbærblade, og lad det koge i cirka 5 minutter, til grøntsagerne er helt møre.

Blend den varme kartoffelsuppe, eventuelt med en stavblender. Tilsæt fløden, og smag din kartoffelsuppe til med salt, peber og citronsaft.

#### Urtetopping

Skræl gulerødder og knoldselleri, og skær dem i meget små tern, mens suppen koger. Hak hvidløget fint. Svits gulerod, selleri og hvidløg i olivenolie. Vend hakket timian i til sidst, og smag til med salt og peber.

Server den varme kartoffelsuppe med urtetopping og sprød bacon.

# Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



## Kalvesteg stegt som vildt



### Det skal du bruge:

#### Kalvesteg stegt som vildt

300 g grøntsager, fx gulerødder, porrer og løg  
1 kalvetykkam uden ben, ca. 1½ kg  
Salt og peber  
Ca. 8 skiver bacon  
1 spsk. smør  
Ca. ½ l vand  
5 kviste timian  
5 enebær

#### Vildtsauce

3½ dl stegesky  
2 spsk. smør  
2 spsk. mel  
Ca. 2 dl fløde  
3 spsk. ribsgele  
Evt. kulør  
1 tsk. balsamicoeddike  
Salt og peber

### Det skal du bruge:

#### Kartoffel-selleri-kager

1 kg kartofler  
½ kg knoldselleri  
Ca. 100 g emmentaler  
Salt og peber

#### Karamelliserede pærer og løg

4 faste pærer  
4-6 løg  
½ dl æblejuice  
3 spsk. Hyldeblomsteddike eller evt. hvidvinseddike  
½ dl sukker  
8 tsk. Tyttebærsyltetøj  
Frisk timian som pynt

# Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



## Kalvesteg stegt som vildt



### Sådan gør du:

#### Kalvesteg stegt som vildt

Rengør grøntsagerne, og skær dem i grove stykker. Krydr stegen med salt og peber. Læg baconskiverne over stegen, og snør stegen sammen med bomuldssnor. Brun stegen på alle sider i smør i en stegegryde, og tilsæt derefter grøntsager, vand, timian og enebær. Lad stegen simre i cirka 1 time. Vend stegen undervejs. Brug eventuelt stegetermometer. Stegen er rosa ved 62° og svagt rosa ved 68°.

#### Vildtsauce

Si væsken fra stegen. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt melet under konstant piskning til en ensartet masse. Tilsæt stegeskyen lidt efter lidt under omrøring. Tilsæt derefter fløde, ribsgelé og eventuelt kulør. Smag sovsen til med balsamico, salt og peber.

### Sådan gør du:

#### Kartoffel-sellerikager

Skræl kartofler og knoldselleri, og skær dem i meget tynde skiver. Brug et mandolinjern eller lignende. Riv ost fin. Læg kartoffel- og selleriskiver lagvis i et eller flere smurte, ildfaste fad - beklæd eventuelt kanterne med bagepapir. Drys ost, salt og peber mellem nogle af lagene. Afslut med lidt ost. Kom fadet i ovnen ved 200° i cirka 45 minutter. Kagen skæret i firkantede stykker og serveres til stegen.

#### Karamelliserede pærer og løg

Skræl pærerne, halver dem, og fjern kernehusene. Skræl løgene, og skær dem i kvarter. Læg pærer og løg i et ovnfast fad. Bland æblejuice, eddike og sukker. Rør i det, til sukkeret er opløst, og hæld det over pærer og løg. Kom fadet i ovnen og bag ved 200° i cirka 45 minutter. Giv eventuelt pærer og løg lidt grill inden servering, hvis de ikke er gyldne. Kom 1 tsk. tyttebærsyltetøj i hver pære. Pynt med frisk timian.

# Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



## Panna Cotta m/ hvid chokolade



Det skal du bruge

### Panna Cotta

4 blade husblas  
½ l piskefløde  
75 g sukker  
1 stang vanilje  
75 g hvid chokolade  
Lidt mynte til pynt

### Brombærsirup

100 g friske brombær  
100 g honning  
1 dl vand

### Hvad er husblas?

Husblas er det samme som gelatine og består af proteinet kollagen. Kollagen findes i bindevæv fra dyr - husblas udvindes derfor typisk af hud og knogler fra grise og køer. Vi køber husblas i form af gennemsigtige blade eller pulver og bruger det til at stifne fromage, fløderand, mousse m.m.

### Hvordan virker husblas?

Når man bruger husblas i desserter, skal det altid først lægges i blød i koldt vand og herefter smeltes. Når husblassen køler af igen, dannes det, man kalder en "gel", fordi husblasproteinet er i stand til at binde store mængder væske til sig. Desserten stivner, fordi væsken er indkapslet i husblassen.

Sådan gør du:

### Panna Cotta

Læg husblassen 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 4-6 glas, og stil dem på køl i mindst 3 timer. Blandingen kan også kommes i silikonekageforme.

### Brombærsirup

Kom brombær, honning og vand i en kasserolle. Lad det simre 10 minutter, og si blandingen. Lad siruppen afkøle. Server panna cottaen med sirup og friske brombær. Pynt med mynte.

**TIP:** Du kan lave panna cotta og brombærsirup dagen før, det skal bruges.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening  
Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



## **MIDDELFART GASTRONOMISKE IDRÆTSFORENING**



**HUSK EVENTUELLE AFBUD PÅ VORES HJEMMESIDE**

**[WWW.MGI.DK](http://WWW.MGI.DK)**

**(Under fanen "AFBUD")**