

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



5. september 2019

En aften med Per, Tom og Tonny
Gæstekok: Jacob fra Kongens have



**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Menu



Forret:

Stegte kammuslinger med sylte glaskåls pakker fyldte med sauteret glaskål og løg, glaskåls crudité, brunet smør med ingefær, skalotteløg, soya, nødder og hvidløg og bronze fennikel

Vin: Bread&Butter, Chardonnay

Hovedret:

Pocheret hummer hale i hummer smør, bagte tomater, sylte grønne tomater, friske tomater, kartoffel sifon, hummer bisque og vilde urter

Vin: Pounk Cake, Chardonnay

Dessert:

Crêpe Suzette med appelsin karamel, appelsin fileter, hakkede mandler, vanilje is

Vin: Marrone, Asti

Vin under madlavning:

Rødvin; Noir16

Hvidvin; Cliffhanger, Riesling dry



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Det skal du bruge:

Forret:

Pr. gruppe

100 g Fint snittet skalotteløg
100 g Fint snittet ingefær
50 g Fint snittet hvidløg

Brun smør:

500 g smør
100 g hakket nødder

Sådan gør du:

Brunet smør sauce base:

1 Del fint snittet skalotteløg
1 Del hakket ingefær
1/2 Del Fint hakket hvidløg

Det dækkes med soya

Brunsmør:

Smelt smøret i en gryde og rør rundt i det indtil det begynder at brunet og dufte af nødder, tag det af varmen og sigt den brænde valle fra.

Selve saucen, tag din brunet smør og smag den til med din base, hvis det mangler mere salt så smag den til med ren soya, den må ikke koges på. Når saucen er færdig mættes den med hakket nødder

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Det skal du bruge:

Pr.gruppe

Glaskål pakker:
3 stk Glaskål

Der skal også bruges til crudité

Syltelage:
1 liter sukker
1 liter eddike
1/2 liter vand

2-3 Kammuslinger pr person

Sådan gør du:

Glaskål pakker:

Skær glaskålene tyndt på et mandolin jern, de stikkes ud og kommes i kold vand så de ikke blive brune. Derefter blancheret de i en syltelage og alle resterne sautes af på en pande med snittet skalotteløg.

Syltelage til blanchering:

Alle ingredienser kommer i en gryde og koges til sukkeret er smeltet.

Kammuslinger:

Musklen tages af kammuslingerne og de rimmes med salt, sukker og citron saft. Derefter kommes de på køl indtil de skal steges på en pande.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Det skal du bruge:

Hovedret

-Der anvendes ½ hummer pr. person

-500 gram smør

Sådan gør du:

Hummer:

Hummer lægges på et skærbræt og man stikker en kniv igennem hovedret på den så den dør med det samme. Derefter brækker man halen og klørene af hummer for de skal koges hver for sig.

Hummerhalen skal have 4 minutter og klørene skal have 6 minutter og derefter kommes det i isvand for at stoppe tilberingene.

Hummerhalen kommer man en ske igennem før den bliver kogt ellers trækker musklerne sig sammen og man får ikke en lige hale.

Hummersmør:

1/3 del af skallerne ristes godt af i en gryde med en lille smule olie, derefter kommes der 500 g smør på og det skal små simre i ca 1/2 time

Det hele sigtes og smørene kommes på køl.

Når smøret er koldt kommes det i en vakum pose med hummerkødet.

En halv time før den skal serveres kommes den i et vand på 42 grader.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Det skal du bruge:

Pr. gruppe:

Hummer bisqué:

3 løg
½ porre
1/3 knoldselleri
4 gulerødder
1 fennikel
2 dl brandy
3 L vand
1/2 bdt Timian
1/2 Hvidløg
1 bdt Dild
50 g Peberkorn
1 stang Vanilje
1 lille håndfuld laurbærblade
1/2 l fløde
250 g smør

Bagte tomater:

36 stk cherry tomater

Sådan gør du:

Hummer bisqué:

2/3 dele af hummer skallerne på hovederne ristes af i tykbundet gryde med olie og tomat puré. Efter det er ristede godt af kommes der urter på i form løg, porre, Knold selleri, gulerødder, fennikel)

Det hele ristes godt af og der kommes brandy på og nu skal det hele flamberes. når ilden er gået ud kommes der vand på til det dækker. Nu kommes der timian, hvidløg, dild, peberkorn, vanilje og laurbærblade på.

Lad den småkoger i ca 45 minutter, smag på den om den skal koge lidt mere med skallerne. Når den smager godt af hummer sigtes skallerne fra, og skal reduceres ind til en kraftig glace før der kommer fløde på.

Når den smager kraftig af hummer kommes der fløde på også kan man koge den indtil en cremet bisqué, og den smages til med salt, peber og montres med koldt smør.

Bagte tomater:

Halvere cherry tomaterne, kom dem i den dyb bradepande med olie, salt, sukker, peber og timian. det hele bages ved 180 grader i 20 minutter.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Det skal du bruge:

2 grupper deles om dette

Kartofle sifon:

900g kogte kartofler
500g mælk
350g smør
300g fløde

Sådan gør du:

Det hele blendes og smages til med salt, sies og kommes på en sifon flaske.

Den kommes også bare i vandbadet med hummer.

den skal på tallerken sammen med hummerne og tomaterne

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

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



Det skal du bruge:

Pr. gruppe ca.

Dessert:

Crêpe Suzette

Pandekager (ca. 20 stk)

320g mel

5 spsk sukker

2 spsk vanilje sukker

1 tsk fint salt

1 liter mælk

10 æg

saft og skal af 2 citroner

saft og skal af 1 appelsin

1 hel appelsin

Vanilje is (passende mængde)

Sådan gør du:

Mel og æg blendes sammen til en glat masse, derefter kommes alt det andet ind og det piskes indtil der ikke er klumper i.

Det er meget vigtig at pandekagerne er tynde!!

Appelsin karamel:

smelt sukker på en pande til det bliver en karamel, derefter kommes der smør og masser af appelsin saft på, det koges indtil til en tyk karamel men heller ikke for tyk så det ikke kan komme på pandekagerne når de skal flamberes.

1 appelsin skæres ud i fileter