



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. august 2013

Hovedret

Ølbraiserede svinekæber med kartoffelmos, marinerede champignon og appelsinsalat (opskrift til 4 personer).



Ingredienser:

12 svinekæber (ca. 1 kg), salt, peber, 4 små skalotteløg, 1 stor gulerod, 2 persillerødder, 4 fed hvidløg, 2 stængler bladselleri, 1 par friske timiankviste, 2 laurbærblade, 6 knuste enebær, 1 porter, 1 spsk grov sennep, sukker, æblecidereddike, 2½ dl fløde, gastrik, maizena, evt. lidt kulør.

Ingredienser - gastrik:

400 g sukker, 5 dl æblecidereddike eller anden god eddike.

Ingredienser - kartoffelmos:

1½ kg melede bagekartofler, 200 g smør, 4 æggeblommer, 2 dl fløde pisket til skum, salt og peber, reven muskatnød.

Ingredienser - marinerede champignon:

Marinade: 3 spsk olivenolie, 1 spsk soja, 2 spsk tomatpuré, 2 spsk vand, 1 spsk mørk farin, 1-2 fed presset hvidløg. Desuden: 1 bk champignon.

Ingredienser - appelsinsalat:

2 appelsiner, 4 tomater, lidt hakket rødløg, ½ tsk sukker, lidt chilipulver, salt.

Svinekæber.

Fjern den brede sene, der sidder på hver svinekæbe. Snit gulerod, persillerødder og løg groft. Tør kæberne i køkkenrulle, krydr godt med havsalt og friskkværnet peber og brun ved høj varme i olivenolie eller smør. Det allerbedste er klaret smør. De skal have en fin, brun stegeskorpe - det giver en god smag til retten. Tag kødet op, suppler med lidt mere fedtstof og brun gulerod, persillerødder og løg.

Tilsæt nu øl, grov sennep, hvidløg, bladselleri, krydderurter, enebær, eddike og sukker efter smag.

Læg kødet tilbage og lad simre i ca. 1½ time.

Tag kødet op igen og si saucen. Hæld den tilbage i gryden og tilsæt fløde. Jævn den med maizena og smag igen til med eddike, sukker, sennep, gastrik, salt og peber. Har man lidt ketchup til overs, kan det såmænd også bruges.

Læg kødet tilbage i saucen og varm godt igennem

Gastrik - smagsforstærker.

Gastrik er en fantastisk smagsforstærker fra det franske køkken. Udover at give den runde og fyldige smag til sovsen, kan den anvendes i simre gryderetter.

Smelt sukkeret langsomt i en gryde og tilsæt eddike.

Kog blandingen sammen til tyk sirup - pas på ikke at koge den for længe. Det kommer der en hård klump ud af, der ikke kan bruges til noget.

Du skal sikre dig, at din gastrik har en afbalanceret smag mellem syrligt og sødt - smag til den er der.

Hæld siruppen på et rent syltetøjsglas. Det kan opbevares for evigt og er altid klar til brug.

Kartoffelmos.

Bag kartoflerne møre i en 180 grader varm ovn. Det tager mellem 1 og 1½ time, afhængig af størrelse. Halver dem og skrab kartoflerne ud af skallerne. Bland med smør, æggeblommer, muskatnød, salt og peber. Vend til sidst flødeskummet i og fyld mosen i en smurt ovnfast skål. Læg lidt smør øverst og stil mosen i en 225 grader varm ovn, indtil overfladen er brun og sprød.

Marinerede champignon.

Marinaden røres sammen og champignon tilsættes. Det skal marineres ca. 2 timer. Kommes i ovnen med evt. andet tilbehør og steges til det er tilpas. Tiden afhænger af varmen. Kan f.eks. sættes ind nederst i ovnen sammen med kartoffelmosen.

Appelsinsalat.

Appelsinerne skrælles, skæres i mindre stykker. Tomaterne skæres i mindre stykker - vendes med appelsinerne, løg, sukker, chili og lidt salt.

Trækker 1 time før servering.