

## **Den Skaldede Kok: Mad med saft og kraft (7)**

### **Grillet andelever, blommekompot og svampe med enebærsmør**

Det bedste på anden må ganske sikkert være leveren, der er fin i struktur og sart i smagen – det bliver ikke bedre. Det skulle da lige være fedtlever eller foie gras, men det må blive en anden gang! Jeg bruger en såkaldt grillplade, som man kan smække oven på webergrillen, men en almindelig pande kan gøre det, så længe håndtaget ikke er af træ eller plast. Det rummer ikke den samme underholdningsværdi, men du kan selvfølgelig godt lave det meste af opskriften på komfuret. Andeleverne må du dog love mig at smide over åben ild.

Til 4 personer:

600 g rå andelever  
salt og peber

600 g blandede svampe

50 g smør  
2 knuste enebær  
salt og peber

400 g friske blommer skåret i både  
2 appelsiner  
2 spsk. sukker

4 skiver ristet rugbrød

Fjern sener og årer fra andeleveren, og del hver lever i 2 stykker.

Herefter renses svampene omhyggeligt og skæres evt. ud, så de får nogenlunde samme størrelse. Smelt nu smørret, tilsæt knuste enebær, og stil det til side.

Så går du i gang med blommekompotten. Pres saften af 2 appelsiner, og hæld den i kasserollen. Tilsæt herefter sukker, og stil den på grillristen. Saften koges ind, til ca. halvdelen er tilbage. Tilsæt dernæst blommerne, og vend dem forsigtigt rundt. Det hele skal have lov at småkoge under låg i 3-4 min, men blommerne må ikke koge ud. Stil så kompotten til side.

Svampene skal grilles på grillpladen. Du må ikke pille for meget ved dem, men sørg alligevel for at vende dem et par gange. Tag svampene af grillpladen, når de er møre, og krydr med salt og peber, hæld det smeltede smør over, og hold dem varme.

Til sidst griller du andeleveren på begge sider på den varme grillplade i i alt 3-4 min. Krydr med salt og peber.

Andeleveren serveres med svampene hældt over og ristet rugbrød og blommekompot til.

## **Lammekølle med hvidløg og havsalt**

Bare ordet lammekølle emmer af saft og kraft. Det passer jo i det store hele sig selv. Dog skal man huske, at der går noget ekstra tid, når man intervalsteger som her. Har du ikke prøvet at stege på denne måde tidligere, kan du godt glæde dig - kødet bliver meget bedre.

Til 4-6 personer:

1 udbenet lammekølle  
5-6 fed hvidløg  
2 store håndfulde krydderurter (fx timian, rosmarin og persille)  
1-2 spsk. havsalt  
sort peber  
rapsolie  
evt. kødsnor

Forvarm ovnen til 200 °C.

Start med at skylle krydderurterne grundigt, og hak dem groft. Pil herefter hvidløgene, og skær hvert fed i 2-3 skiver.

Og så til dyret. Hvis lammekøllen er pakket ind i et underligt elastiknet, så tag det af. Men vær lige sikker på, at du har kødsnor, der kan erstatte nettet. Inden du begynder at krydre køllen, skal den snøres ind igen. Det gør du på følgende måde: Fold kødstykket sammen, så skindsiden er yderst og samlingen nedad. Bind snoren stramt om den ene ende af køllen, så knuden er nedad, og du har ca. 60-70 cm snor at arbejde med. Snør derefter resten af køllen stramt ved at føre kødsnoren rundt om lammekøllen med et par cm's mellemrum. Bind til slut en knude og skær overflødig snor af. Man kan også snøre lammekøllen meget mere kunstfærdigt, men det gør ikke den store forskel.

Med en skarp urtekniv skærer du herefter små lommer i lammekøllen således: Stik kniven 2-3 cm ned i kødet fra skindet og ind mod det inderste af lammekøllen, der hvor knoglen har været. Der skal ikke skæres til siderne, bare et stik lodret ned i stegen. Men pas på, at du ikke skærer kødsnoren over. I hvert hul putter du nu et stykke hvidløg og så mange hakkede krydderurter, som der er plads til. Gnid til sidst hele lammekøllen med havsalt, krydr med peber, og læg den i en bradepande, som du har smurt med olie.

Stegen sættes i den forvarmede ovn i ca. 20 min., hvorefter den tages ud og hviler i 20 min. Gentag stegning i 20 min., og lad den hvile i 20 min. Og én gang mere; stegning i 20 min. og hvile i 20 min. Nu er hovedregning måske ikke din bedste disciplin i dag, så altså: Lammekøllen skal i alt stege 60 min. i ovnen og hvile i 60 min., men hvis du bedre kan lide rosastegt lam, skal du kun beregne 10 min.'s stegning i sidste omgang, men gerne 20 min.'s hvile derefter.

Server lammet skåret ud i store lunser og ledsaget af en ordentlig spand Herregårdsfritter, som du laver mens lammekøllen steger.

## **Venstrehåndsskårne Herregårds-Pommes Frites**

Historien om lige netop denne pommes frites går ti-elleve år tilbage. Min gode ven Holm, som er en finurlig fyr, og jeg arbejdede i en kantine, hvor den mad, vi lavede, altid skulle kaldes noget specielt. Holm fandt på Venstrehåndsskårne Herregårds Pommes Frites! Det skal dog siges, at de også er ok skåret med højre.

Til 4 personer:

6-8 store bagekartofler  
½ l rapsolie  
havsalt

Kartoflerne vaskes godt, da skrællen meget gerne må blive på. Skær dem ud i både eller stave af ensartet størrelse. Tag derefter en dyb pande, hæld olien i, og varm forsigtigt op. Prøv med en enkelt pomme frite, når det bruser godt omkring den, er olien varm nok. Nu lægger du forsigtigt halvdelen af kartoflerne i panden. Lad dem koge i ca. 3 min, tag dem op, og læg dem på noget køkkenrulle. Næste hold sættes over og koger på samme måde. Når andet hold kartofler er taget op af panden, lægges første hold i igen og koger, til de er gyldne og møre. Gør ligeså med andet hold. Pommes fritene anbringes igen på køkkenrulle og drysses med masser af havsalt.

### **Ristet brød med Sct. Clemens, honning og ristede mandler**

Bornholm er min yndlingsø og Sct. Clemens Danablu en af mine yndlingsoste. Jeg er i den heldige situation, at jeg har besøgt mejeriet på Bornholm, hvor denne dejlige ost kommer fra. Der mødte jeg mejeristen Per, der faktisk er blevet kåret som verdensmester i at lave blå ost. Så nyd den sammen med din kæreste og glæd dig på hele danskhedens vegne.

Til 2 personer:

2 stykker hvidt brød  
100 g Sct. Clemens Danablu  
2 tsk. akaciehonning  
en håndfuld mandelsplitter  
smør til stegning  
evt. kørvel til pynt

Forvarm ovnen til 200 °C.

Skær skorpen af brødet, og rist skiverne i smør på en pande. Brødet lægges på en bageplade. Nu smuldres osten over brødsiverne i et godt lag, hvorefter pladen stilles i den forvarmede ovn i ca. 4 min.

Ved servering hældes lidt honning over osten, og der pyntes med mandelsplitter, som du har ristet på en tør pande, og evt. lidt kørvel.

Opskrift fra <http://dsk.dk4.dk>