

Den Skaldede Kok: Mad med saft og kraft (9)

Høsekødssuppe over bål

Til 4 personer.

1 høne
1 mellemstort løg
4 pastinakker
4 mellemstore gulerødder
½ knoldselleri
2 porrer
1 kvist timian
salt og peber

Rens og skyl først hønen. Læg den så i gryden, dæk den med vand, og hæng gryden over ilden eller stil den på grillristen. Når det koger, skummes suppen. Herefter tilsætter du 1-2 tsk. salt og skummer igen.

Mens hønen passer sig selv og gutterne sidder om bålet og synger, skræller du pastinak, gulerod og knoldselleri og skærer dem i ikke alt for små stykker. Skyl derefter porrerne og skær dem i ringe. Nu puttes halvdelen af grøntsagerne i suppen sammen med en kvist timian.

Hønen skal koge i ca. 2-3 timer, men grøntsagerne tages op, når de er kogt møre. Når hønen også er mør, tages den ligeledes op af suppen, som sies. Evt. fedt skummes fra. Tilsæt så den anden halvdel af grøntsagerne, og kog igen. Til sidst smages hele baduljen til med peber og evt. mere salt.

Server suppen rygende varm med brød til.

Grillet laks hollandaise med spinat

Til 4 personer.

600-800 g laks uden skind og ben
salt og peber

600-800 g frisk spinat
smør

Hollandaise:
4 spsk. vand
2 spsk. hvidvin
salt og hvid peber
5 æggeblommer
500 g smør
salt
citronsaft
evt. lidt koldt vand

Start med at skylle spinaten, pluk den i mindre stykker, og stil den til side i en skål.

Dernæst hælder du 4 spsk. vand og 2 spsk. hvidvin i en kasserolle og stiller den på grillristen. Lad væsken koge ind, indtil der er ca. 1/3 tilbage. Fjern derefter kasserollen fra den direkte varme, men hold den stadig varm.

Nu krydres laksen med salt og peber og lægges på grillristen. Den skal grilles på begge sider i alt ca. 10 min.

Til spinaten sætter du en lille gryde på grillristen, og når den er varm, lægges spinaten i med det vand, der hænger ved. Tilsæt lidt smør, salt og peber, og damp spinaten et par min.

Og endelig hollandaisesaucen, som du skal lave et par minutter førend fisken er færdig. Smelt først smørret i en lille gryde. Derefter hældes æggeblommerne under lystig piskning i kasserollen med den indkogte hvidvin, der stadig står på grillristen, men ikke over direkte varme. Pisk konstant og til æggene er helt lyse. Tilsæt herefter det varme, smeltede smør i en tynd stråle, også under stadig piskning. Sauce bliver langsomt tyk som mayonnaise. Hvis sauce skiller, kan den samles med et par dråber koldt vand, mens der piskes kraftigt. Smag til med salt, hvid peber og lidt frisk citronsaft.

Server den grillede laks med hollandaisesauce, smørdampet spinat og brød.

Røget brie med radiser

Til 4 personer.

400-500 g brie – hele stykker

2 bdt. radiser

evt. rugbrød

røgsmuld

Tænd op med kul i røgeovnen, og når kullene gløder, tilsætter du røgsmuld.

Ryg brierne ved medium varme og meget røg i ca. 4-6 min.

Serveres lune med masser af radiser og evt. rugbrød.

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