



# UDVALGTE OPSKRIFTER

fra Jørgens køkken

## Snacks

Fennikel _____	3
Oliven _____	3

## Supper

Porre/kartoffelsuppe _____	4
Ærtesuppe _____	5

## Fisk

Havkat _____	6
Pighvar _____	7
Rokkevinger _____	8
Thai fiskefrikadeller _____	9

## Kød

Lam med mynte _____	10
Kylling med rabarber _____	11
Kashmir and _____	12
Rasende kylling _____	13
Sprængt kylling med peberrod _____	14
F flanksteak _____	15
Bacon med rødbeder og pasta _____	16

## Salat

Thaidressing _____	17
Chilidressing _____	17

## Dessert

Æbledrøm _____	18
Syllabub med råmarinerede bær _____	19
Rabarberkage _____	20

## Brød

Yoghurtbrød _____	21
Filone brød _____	22



UDVALGTE OPSKRIFTER  
 fra Jørgens køkken  
 2. udgave 1. oplag  
 © gustav holms vej 2007

## Fennikel

### *ingredins*

1 fennikel og Maldon salt.

Fennikel skæres i meget tynde skiver og drysses med salt.

## Oliven

### *Ingredienser*

Græske oliven, citron saft, hvidløg.

Pressede hvidløg og citronsaft hældes over oliven og trækker 1-2 timer inden serveringen.



## Porre-kartoffelsuppe

### *Ingredienser*

4-5 porrer, et lille løg, 1 fed hvidløg, 3-4 kartofler (gerne en melet sort), 40 gr. smør,  $\frac{1}{2}$  spsk olivenolie, 5 dl. hønseboullion, salt,  $3\frac{1}{2}$  dl mælk, 1 dl piskefløde, peber, purløg.

De skrællede kartofler skæres i små tern og lægges i koldt vand. Porrer, løg og hvidløg snittes mellemfint og klares i smør og olie i en gryde. Lad kartofler dryppe godt af inden de kommes i gryden. Lad det simre nogle minutter og tilsæt boullion. Tilsæt salt og lad det koge mørt.

Blend suppen til det er helt glat og pureret. Passér pureen gennem en sigte og hæld den tilbage i gryden. Varm den forsigtigt op og kom mælken og halvdelen af fløden i. Smag til med salt og peber. Resten af fløden kommes i lige inden serveringen.

Klip purløg over.

### *Tilbehør*

Godt brød



## Ærtesuppe med sukkerærter

### *Ingredienser*

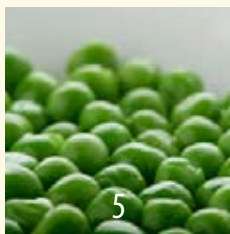
1 dl. piskefløde, 1 tsk. citronsaft, ca. 75 gr. sukkerærter, 1 porre, 1 stor kartoffel, 1/2 dl hvidvin, 2 spsk. smør, 1 ltr. hønseboullion, 250 ærter (skal ikke optøes), salt og peber.

Rør fløden med citronsaften og stil den koldt. Skyl og rens grønsagerne,. Skræl kartofflen og skær den i små tern. Snit porren fint. Skær tynde splinter af sukkerærterne og læg dem i en skål. Smelt smør i en gryde hæld porre kartoffel og halvdelen af de frosne ærter i. Lad det sautere ét minuts tid, tilsæt vinen, lad den og grønsagerne koge et par minutter før halvdelen af boullionen hældes ved. Kog sagte i 15 minutter. Blend suppen, tilsæt resten af boullionen, lad det koge godt igennem. Resten af ærterne blendes med resten af boullionen.

Blancher sukkerærternesplitterne i 30 sekunder i letsaltet kogende vand,. Kom dem i iskoldt vand og lad den dryppe af.

Bland de frisk blendede ærter i suppen. Smag suppen til og lad det varme igennem, men ikke koge.

Server straks i skåle med teskefulde af den syrnede fløde og sukkerærtene på toppen.



## Ovnbagt havkat

### *Ingredienser*

600-800 gr. havkatfilet, reven skal fra 1 citron, frisk timian, serrano skinke, 4 fed hvidløg.

Hvidløgene blanches 2 gange i mælk og vand - halvt af hver.

Fisken lægges i et smurt ovnfast fad. Der snittes små huller i fisken hvori små skiver skinke og hvidløg presses i, derefter drysses citronskal og de små grene timian over fisken.

Fisken bages i ovnen ved 160 C<sup>0</sup> i 25 min .

Serveres eventuelt med små brasede kartofler drysset med persille.



## Pighvar med nødder og druer

### *Ingredienser*

1 pighvar ca. 1 kg, 200 gr. grønne vindruer uden sten, 100 gr. valnødder, 1 dl. piskefløde, 1 dl hvidvin, spsk. smør, salt, peber.

Halvfileter fisken, dvs. skær to lommer på oversiden af fisken fra midterbenet og udefter. Læg fisken i et smurt ovnfast fad. Fyld lommerne med halverede druer, valnødder og smør og drys med salt og peber. Resten af fyldet lægges udenom fisken. Hæld vinen ved og stil fisken i ovnen ved 180 C<sup>0</sup> i ca. 25 min til fisken er mør. Hæld væden fra fisken i en saucegryde og jæv den med fløde, smages til med salt og peber.

### *Tilbehør*

Kartofler og salat.



## Rokkevinger

### *Ingredienser*

Rokkevinger, fennikel, appelsiner, tør hvidvin, durummel, skal fra 1 appelsin, salt hvid peber.

Fennikel og skivede skrællede appelsiner lægges i bunden af et smurt ovnfast fad. Rokkevinger renses og drysset på oversiden med salt, peber og et tyndt lag durummel. Rokkevingerne lægges med den panererde side opad ovenpå fennikel-/appelsinbunden. Hvidvinen hældes i fadet så fennikel og appelsiner dækkes.

Fadet sættes i ovnen ved 200 C° i ca. 35 min.

NB: durummel er godt til panering af fisk. Overfladen bliver sprød og lækker.

### *Tilbehør*

Kartofler skåret i både og stegt på pande.





## Thai fiskefrikadeller

### *Ingredienser*

1 kg. rødfisk filetter, 4 spsk. rød karry pasta, 100 gr grønne bønner, 1 spsk. strimlede limeblade, 2 spsk. friskhakket koriander, 1 æg, 2 tsk. sukker, 1½ tsk salt.

Damp fisken let. Kom fisken i foodprocessor sammen med karrypasta og blend let. Fiskefarsen blandes med fint snittede bønner, æg, limeblade, koriander, sukker og salt. Når det hele er rørt godt og har en ensartet konsistens, formes farsen til frikadeller og steges på pande.



## Lam med chili og mynte

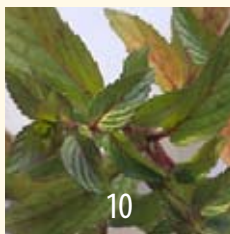
### *Ingredienser*

1 dl olivenolie 600-800 gram lam skåret i tern, 6 fed hvidløg, 1-2 hele stærke chili fint hakket, 3 spsk. østerssauce, 3 spsk. fiskesauce, 1 spsk. sukker, nogle gode håndfulde mynte, salt.

Svits lammekødet i olie. Tilsæt hvidløg, chili, østersauce og fiskesauce. Lad det små simre til kødet næsten er mørt, tilsæt da mynten og sukker, smag til med salt, tilsæt eventuelt mere sukker efter behov og smag.

### *Tilbehør*

Ris og salat



## Kylling med rabarber og ingefær

### *Ingredienser*

1 landkylling, ca. 200 gr. rabarber skåret i små stykker, 1 par gode håndfulde salvie, 4 fed hvidløg, 3 cm ingefær, salt, peber, piskefløde

Kyllingen renses og drysses indvendig med salt og peber. Kyllingen fyldes med rabarber, salvie, hvidløg og ingefær.

Det resterende fyld lægges under kyllingen ved stegningen, og anvendes efter stegningen til sauce legeret med piskefløde

Kyllingen steges i ovn, overhældes med vand og det afdrippede fedtstof senere i stegningen.

(Kan også steges på grill)

### *Tilbehør*

Kartofler og salat



## Kashmir and

### *Ingredienser*

2 stk. berberi andebryst, 1 løg, 150 gr. valnødder, 150 gr. kirsebær uden sten (evt. fra dåse) 1 spsk. citronsaft, 2 cm kanelstang, salt peber.

Salt og peber drysses på begge sider af andebrystet. Brun andebrystet i en sautépande. Løg svitses senere sammen med andebrystet. Knæk halvdelen af valnødderne, tilsæt valnødder og den knuste kanelstang og lad det simre med i 2-3 minutter. Herefter tilsættes kirsebær og citronsaft. Lad det hele simre til andebrystet er mørt.

### *Tilbehør*

Ris og salt



## Rasende kylling

### *Ingredienser*

1 god stor landkylling skåret i stykker, 1 stort løg, 1 frisk rød chilli, 4 fed hvidløg, 6 flåede tomater, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl Chianti vin, salt og peber.

Sautér løg og hvidløg i en stor stegegyrde til de er gyldne. Tilsæt kyllinge stykkerne og brun dem godt på alle sider. Tilsæt derpå vin, chilli, salt og peber og lad det simre ved lav varme under jævnlig omrøring, til vinen er halvt fordampet. Tilsæt tomater og kog under låg i 25 minutter eller indtil kyllingstykkerne er møre.

### *Tilbehør*

Tagliatelle og masser af friskhakket persille.



## Sprængt kylling

### *Ingredienser*

1 stor kylling (ca. 1900 gr.), suppevisk, gulerødder, porrer, seleri, peberrod, 1 løg  
2 fed hvidløg, kvist af timian, laurbærblade, rosa peber, hel sort peber, 1 citron,  
salt, sukker, vand

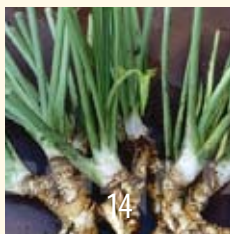
Kyllingen lægges i en kold saltlage bestående af 5 ltr. vand, 1 kg. salt, 100. gr sukker og rosa peberkorn. Sættes køligt i mindst 36 timer.

### *Tilberedning*

Kyllingen tages op af saltlagen og skylles under rindende koldt vand. Derefter lægges kyllingen sammen med de snittede suppeurter, citronen skåret i både og hel sort peber i en suppegryde

### *Tilbehør*

Ovnbagte kartofler, flødepeberrodsovs, pickles og salat



## Marineret flanksteak

### *Ingredienser*

1 stor flanksteak ca. 800 gr., olivenolie, 1 stor grøn agurk, 1½ cm ingefær, frisk koriander, eventuelt piskefløde.

Marinade: 4 spsk. soya sauce, 2 spsk. olivenolie, frisk koriander med rod, 3 spsk. sukker, 1 spsk. sukker.

Marinaden blandes i blender. Kødet marineres i mindst 30 minutter.

Kødet brunes herefter på begge sider i en tykbundet gryde. Efter bruningen hældes marinade i gryde og småsimrer i ca. 20 minutter til kødet er mørt. Kødet tages op og trækker lidt inden udskæring. Lidt fløde hældes i gryden for at afrunde sauce smages til med salt.

### *Servering*

I et fad anrettes en bund af agurker. Kødet skæres i meget tynde skråskiver og lægges på agurkebunden, garneres med reven ingefær og frisk koriander

### *Tilbehør*

Ris og salat



## Pasta med bacon og rødbeder

### *Ingredienser*

3-4 rødbeder (ca. 500 gr), 100 gr. bacon, olivenolie, 2 fintsnittede rødløg, 2 fed knust hvidløg, 2 1/2 dl. hvidvin, 2 dl. piskefløde, 150 gr. gorgonzola, 125 gr. valnødder, basilikum, pecorini, salt, peber.

Steg bacon ganske let i en sautépande. Tilsæt herefter løg og steg disse let. Når løgene er bløde, hældes de strimlede rødbeder i panden. Det hele simrer ganske let til rødbederne næsten er møre. De øvrige ingredienser tilsættes. Når osten er smeltet, smages til med salt og peber. Der må ikke spares på basilikum og peber.

### *Tilbehør*

Pastapenne drysses med reven pecorini.





## Thai dressing

### *Ingredienser*

80 gr. usaltede jordnødder, 1 stærk rød chill, 4 fed hvidløg, 1 bdt. frisk koriander, 125 ml citronsaft, 3 spsk. eddike, 3 spsk. frisk koriander inklusiv rod, 3 spsk. sukker, 1 spsk. salt, 1 spsk. fiskesauce, 3 spsk. vand eller mere.

Rist jordnødder på en pande. Bland derefter alle ingredienser i en blender og lad dressingen trække et par timer. Smag derefter til med salt og eventuelt sukker, mere vand kan tilsættes, hvis konsistensen ikke er passende.

## Chili dressing

### *Ingredienser*

1/2 stærk rød chilli, 1 fed hvidløg, 3 mm tyk skive ingefær, salt, 3 spsk. oliven olie, 1 spsk. lys balsamico eddike.

Chilli, hvidløg og ingefær hakkes fint, blandes med olie og eddike, smages til med salt.



## Æbledrøm

### *Ingredienser*

Æblekompot: 50 gr. hele smuttede mandler, 4 små madæbler, 2 spsk. honning, 1 vanillestang, 1 lille kvist timian, 1/2 ltr. vanilleis.

Æblechips: 1 madæble, 50 gr. sukker, 1/2 dl vand.

Æblekompot: Hak mandlerne groft og rist dem på en tør pande, til de er gyldne. Tilsæt honning, vanillestang, timianblade og æblerne, som er skåret i fine tern. Kog igennem til æblerne er møre. Sigt lagen fra kompotten over i en gryde og reducer den til karamel. Vend æbler og mandler heri.

Æblechips: Sukker og vand koges op til en sukkerlage og afkøles let. Æblet skæres i meget tynde skiver ca. 1 mm. Skiverne dyppes i sukkerlagen og bages på bagepapir i ovnen i 2 timer ved 110°. De tages ud af ovnen og nedkøles og bliver herefter sprøde.

Anretning: På en bund af æblekompot lægges en portion vanilleis, oven på isen lægges 1-2 skiver æblechips.



## Syllabub med råmarinerede bær

### *Ingredienser*

1 citron, 110 gr sukker, 250 gr cider, 4 tsk spiritus (sherry, brændevin, brandy), 625 ml piskefløde

Citronskal, sukker, cider og spiritus kommes i en skål og sættes til side natten over. Dagen efter fjernes citronskallen, og fløde tilsættes langsomt under piskning, indtil at væsken begynder at tykne og blive cremet.

Det er vigtigt ikke at overpiske, da syllabubben ellers kan skille.

Læg syllabub i en dyb tallerken og put de råmarinerede bær på toppen.

Råmarinerede bær: 300 gr blandede bær (hindbær, blåbær, ribs), 3 spsk rørsukker, et skvat hindbærbrændevin

Bærrerne drysses med rørsukker og brændevin, stilles til side og trækker 2 timer.



## Rabarberkage

### *Ingredienser*

650 gr. rabarber, 250 gr. sukker, 250. smør, 3 æg, 200 gr. mel,  $1\frac{1}{2}$  teske bagepulver, 1 spsk. fint revet frisk ingefær, 2 teskeer stødt kardemomme,  $\frac{1}{2}$  vanillestang, 75 gr. strøsukker.

De vaskede rabarber skære i 1 cm store stykker.

Smør en springform med smør. Pisk smør og sukker hvidt og luftigt med vanillen. Sukkeret skal være helt opløst. Pisk æg i, ét ad gangen. Bland mel, bagepulver og krydderier i smørmassen. Vend forsigtigt men grundigt rundt. Læg rabarber og dejen i lag i springformen og pres let. Drys strøsukker over. Bag kagen ved  $175\text{ C}^{\circ}$  i  $1\frac{1}{2}$  time.



## Yoghurtbrød

### *Ingredienser*

2 dl. yoghurt, 5 dl. vand, 10 gr. gær, 15-20 gr. salt, 300 gr. durummel eller spelt, 700 gr. hvedemel

I et bagefad opløses gæren i lunt vand, yoghurt og salt hældes i. Melet tilsættes der røres med maskine. Dejen røres godt sammen med røremaskine og skal være blank og smidig når den er færdig, der tilsættes eventuelt mere mel eller vand for at opnå den rette konsistens. Konsistensen er meget vigtig for det endelige resultat.

Dejen hæver koldt i 24 timer. Der formes 12 store boller med en stor spiseske og fordeles på 2 smurte plader, hæver derefter yderligere 1 time. Bages ca. 20 minutter ved 250 C°

### *Varitioner*

Tipo 00 (meget fin durummel), sigtet spelt, groft spelt



## Filone brød (2 brød)

### *Ingredienser*

15 gr. gær, 800 gr. tipo 00 mel, 200 gr. kæmpedurum eller durummel, 20 gr. salt, 50 gr. pastamel - groft durummel, olie

Rør gæren ud i vandet, tilsæt mel og salt og ælt det til en smidig dej. Kom dejen i en skål smurt med olie, drej den rundt så der kommer olie over de hele. Lad dejen hæve køligt i 24 timer.

Tag dejen ud på et melstrøet bord og skær dejen i 4 lange strimler, tril dem længere endnu. Strimlerne vrider 2 og 2, lægges på bagepapir og drysses med pastamel, skær 3-4 slidser i hvert brød. Lad brødene hæve lun til dobbelt størrelse.

Bag ved 250 C° i de første 10 minutter. Smid en kop vand ind i en bradepande i bunden af ovnen samtidig med brødene sættes ind. Sænk varmen og bag dem færdige ved 200 C°.

