

Gourmetmenu: Grillede Kammuslinger med Marineret Æble og Citronolie



PERSONER



FORBEREDELSESTID TILBEREDNINGSTID



MIDDEL



COMPACT CHOPPER
/ GRINDER

INGREDIENSER:

TIL CITRONOLIE:

- 75 ml olivenolie
- 2 stængler citrongræs
- Saft og revet skal af 1 citron

TIL KAMMUSLINGERNE:

- 2 æbler uden kernehus
- 1 tsk. stødt gurkemeje
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt fennikel
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 tsk. chilipulver
- 1 tsk. frisk persille
- 1 tsk. friske timianblade
- 2 skiver brød, tørt brød eller tørret
- i ovnen
- 2 spsk. smør
- 12 store kammuslinger
- Salt og peber

FREM GANGSMÅDE:

- Forvarm ovnen til 160°C, og læg bagepapir på bagepladen.
- Bland de stødte krydderier sammen i en skål, skær æblerne i skiver, og læg dem på en bageplade. Drys æblerne med krydderiblandingen, og bag dem i ovnen i 30 minutter.
- Kom ingredienserne til citronolien i minihakkeren, kværn dem ved høj hastighed, og sæt til side.
- Tag minihakkeren af maskinen, og sæt blenderen på. Kom urter, brødkrummer og en knivspids salt i blenderen. Blend det hele til brødkrummer ved høj hastighed, og sæt til side.
- Varm en kasserolle op og kom smørret i. Når smørret skummer, kommes kammuslingerne i. Krydr med salt og peber, og hæld smørret over dem med en ske, mens de steger 1 minut. Vend dem, og giv dem et minut på den anden side, hvor de igen dryppes med smør. Tag kammuslingerne op, og afdryp dem på et stykke køkkenrulle.
- Fordel æblestykkerne på 4 tallerkener, læg kammuslingerne oven på, og stænk citronolie henover. Drys til sidst med brødkrummer, og server.

KENWOOD

Gourmetmenu: And med Asparges, Figner, Ærteskud og Polenta



PERSONER



FORBEREDELSESTID



10-15
MINUTTER



MIDDEL



FOOD PROCESSORER

INGREDIENSER:

- 2 rødløg
- 4 andebryster
- 250 g smør
- 200 g polenta
- 6 dl grøntsagsbouillon
- 1 dl hvidvin
- 100 g ærter
- 16 asparges
- 8 spsk. fløde
- 50 ml vand
- 4 figner
- 150 g ærteskud
- Olivenolie
- Salt og peber

FREM GANGSMÅDE:

- Forvarm ovnen til 180°C.
- Monter foodprocessoren med skiven til at snitte, snit rødløgene, og sæt dem til side.
- Rids skindet på andebrysterne, læg dem på en varm stegepande med skindsiden nedad, og brun dem let ved svag varme i 5-7 minutter. Vend dem halvvejs, og krydr med salt og peber.
- Tag andebrysterne op, og læg dem i et ildfast fad. Gem andefedt i stegepanden.
- Steg dem videre i ovnen i 5 minutter, tag dem ud, og dæk dem til og lad dem hvile i 5 minutter.
- I mellemtiden opvarmes lidt af smørret i en kasserolle, og polentaen kommes i. Rør rundt, og tilsæt grøntsagsfonden. Kog det op, og skru ned på lav varme, så polentaen simrer. Når polentaen er blød og har suget fonden, røres resten af smørret i. Smag til med salt og peber, og sæt til side.
- Varm panden med andefedt op igen, og sauter de hakkede løg. Krydr med salt og peber, og tilsæt vermouth. Kog det ind til den halve mængde, og tilsæt ærter og asparges. Lad det koge i ca. 4 minutter, og tilsæt fløde og 50 ml vand.
- Skær figerne i kvarte, og skær andebrysterne ud diagonalt, så der bliver 3 stykker af hvert bryst. Anret polentaen på tallerkenerne, kom ærter og asparges hen over, og læg andekødet øverst.
- Læg figerne rundt om kødet, og pynt til sidst med ærteskud og et stænk olivenolie.

KENWOOD

Gourmetmenu: Bagte Ferskner med Hvidvin, Peber og Stjerneanis



PERSONER



FORBEREDELSESTID



TILBEREDNINGSTID



LET



COMPACT CHOPPER
/ GRINDER

INGREDIENSER:

- 6 ferskner, modne men faste
- 12 peberkorn
- 2 stjerneanis
- 1 knivspids salt
- 1 stang vanilje, delt på langs
- 100 g sukker
- 50 ml vand
- 1 dl fløde
- 1,25 dl hvidvin
- Olivenolie
- Fløde til servering

FREMANGSMÅDE:

- Forvarm ovnen til 200°C.
- Halver fersknerne, tag stenen ud, og læg frugten i et ildfast fad med skindsiden nedad.
- Sæt minihakkeren på maskinen, og kom stjerneanis og peberkorn i. Kværn dem til et fint pulver, og sæt det til side.
- Kom vaniljestang, sukker og vand i en kasserolle, og bring det langsomt i kog. Rør rundt, og kog det yderligere 5 minutter til en sirup. Tilsæt de knuste krydderier, rør godt rundt, og sæt det til side.
- Tag vaniljestangen op, og hæld en smule sirup over hver fersken. Bag dem i ovnen i 25 minutter, eller indtil fersknerne er bløde og stadig bevarer formen. Tag dem ud af ovnen, og lad dem afkøle et par minutter.
- Kog hvidvinen igennem et par minutter i en kasserolle.
- Sæt piskeriset på maskinen, hæld fløden i skålen, og pisk på høj hastighed, til flødeskummet trækker striber, og sæt det til side.
- Tag piskeriset af, og sæt K-spaden på maskinen. Kom fire af de halve ferskner i skålen. Sæt maskinen på middel hastighed, og tilsæt langsomt olivenolien, skru op på høj hastighed, tilsæt den kogte hvidvin, og rør det hele til en puré.
- Server de halve ferskner med puré, sirup og flødeskum.

KENWOOD