



Nordic Cuisine
SMAGEN AF GOURMET

GOURMET

i det nordiske køkken



Copyright @ Nordic Cuisine 2017

1. UDGAVE 2017

DESIGN & LAYOUT: MICHELLE LARSEN

Trykt:

Next, Julius Thomsensgade 5,
2000 Frederiksberg, DK

Forlag:

PISCATELLO, Food Industry,
København, DK

Forfatter:

Next, Julius Thomsensgade 5,
2000 Frederiksberg, DK

Foto:

Hotel – Restaurant skolen, Valby

ISBN: 918-13-1993-137-9

www.michellelarsen.dk

FRUGTVINSKØKKENET

Skrevet af: Jon Sundbo, Roskilde Universitet

Danske frugtvinsproducenter har de seneste år udviklet helt nye typer moderne frugtvin. Hvis du tænker på den gamle, søde kirsebærvin, man drak som ung til fest fordi den var billig, eller svensk sodavand, som de kalder cider – så glem det. Moderne frugtvin er noget helt andet – udviklet efter helt nye, videnskabelige produktions- metoder. Smagsnuancerne er raffinerede og varierede.

Dansk frugtvin er i verdensklasse, og danske frugtvin- fabrikanter har vundet et hav af internationale priser. Der er ved at udvikle sig en frugtvins-videnskab (frugtvins-ønologi). Forskere på Københavns Universitet, bl.a. tilknyttet Pometet*, arbejder sammen med frugtvinsfabrikanterne om at raffinere produktionsmetoder og smagsnuancer. Dansk frugtvin serveres på topbarer i Paris, København og Bangkok.

Frugtvin kan ikke bare drikkes som aperitif, men også til mad. Det er et alternativ til druevin, men bygger på et dansk terroir. Vi har i Danmark klima- og jordbund- betingelser for at dyrke de bedste æbler, kirsebær og andre frugter. Det er absurd, at vi har et Nyt Nordisk Køkken, der lægger vægt på lokale madvarer, og så serverer vi fransk eller italiensk vin til. Den moderne frugtvin er ny nordisk vin. Den kan drikkes til mad og bruges i mad. Det sidste er ukendt for de fleste, og ingen ved rigtigt, hvordan man skal bruge frugtvin i mad. Derfor er denne bog om frugtvin i mad udviklet af de ældste kokkeelever på Hotel- og Restaurantskolen.

En del af projektet med at udvikle moderne dansk frugtvin, som forskere fra Roskilde Universitet står for, er at udvikle oplevelsen ved frugt-

vin; smagsnuancerne, og hvilken mad, den kan drikkes til og bruges i. Samarbejdet i dette projekt med Hotel– og Restaurantskolen har resulteret i opfindelsen af Frugtvinskøkkenet, som hermed præsenteres for første gang. Æren for det gastronomiske indhold har kokkeeleverne.

Frugt har mere syre og sødme end druer ofte har, og smagsnuancerne er meget større, især i mad. Selvom kirsebær og æbler er de mest udbredte frugte i frugtvin, laves der frugtvin af mange forskellige slags frugter og bær. For eksempel solbær, stikkelsbær, kvæde, rabarber. Det giver en større smagsvariation, end druevin har. Tilmed smager frugtvin også mere igennem i madretter end druevin. Så frugtvin er særligt velegnet i mad, og tilfører Det nye Nordiske Køkken en ny dimension. Frugtvin kan også drikkes til mad – og her viser sig også overraskende nye kombinationer.

Udviklingen af dansk frugtvin er kun i sin begyndelse. Frugtvinsfabrikanterne arbejder videre med at udvikle nye typer frugtvin og har samlet sig i Dansk Frugtvinsforum. Forskerne arbejder med at forstå de kemiske og smagsmæssige indholdskomponenter. Forskningsprojektets oplevelses-del arbejder med at forstå hvordan interessen for, og oplevelsen af, frugtvin skabes i samfundet såvel som blandt kokke og vineksperter. Både frugtvin alene og oplevelsen af frugtvin og mad sammen vil udvikles de kommende år. Denne kogebog er en begyndelse. En del af de kokkeelever, der har udviklet opskrifterne, vil sikkert inden længe være gastronomiske 'stars', som vil dyrke frugtvinskøkkenet som endnu en ny dansk gastronomisk bølge på verdensplan.

* Et pomet er en samling af sorter af frugttræer og – buske. Ordet er afledt det latinske ord "pomum", som betyder "frugt på træer". 'Pometet' ved Institut for Plante- og Miljøvidenskab på Københavns Universitet har en meget omfattende sortsamling - der er bl.a. ca. 750 æblesorter, hvoraf ca. 250 er danske. Pometets opgave er at producere frugt og planter til forskning og undervisning ved Københavns Universitet og Nordisk Genbank.



INDHOLD

FRUGTVINSKØKKENET	3
VILDT	6
TARTAR AF RÅDYRRYG.....	6
<i>Med løgringe, salviemayonnaise, solbærvinsreduktion, Vesterhavsost og friske urter</i>	
DYREKRONE, SOLBÆR OG RØDBEDE	8
HAVET	10
LANGE/KRABBERULLE	10
<i>Med mousserende æblecider</i>	
LANGE, SELLERI OG MUSLING	12
DESSERTER	16
ÆBLE, SKYR OG APPELSIN.....	16
TO SLAGS ÆBLE.....	17
<i>Med æblevin, brunet smør og marengs</i>	
SNOWBALL	17
<i>Sorbet af mousserende æblecider</i>	
NEMESIS	17
<i>Nemesis chokoladekage med kirsebær i forskellige afskygninger</i>	
SOLBÆRBUSK	17
<i>Brownie og solbærvinssorbet</i>	

Fakta: Frys kødet for at dræbe alle bakterier og så oxiderer kødet heller ikke så hurtigt.

TARTAR AF RÅDYRRYG

Med løgringe, salviemayonnaise, solbærvinsreduktion, Vesterhavsost og friske urter

TILBEREDNING: 55 MIN. PERSONER: 4

Salvieolie
1 bdt. frisk salvie
2 dl neutral olie
Ca. 3 dl neutral olie
2-3 friske æggeblosser, evt. pasteuriserede
1 tsk. salt
2-3 tsk. dijonsennep
2-3 tsk. citronsaft eller eddike
ca. 2 dl salvieolie

1 tsk. bagepulver
33 cl mørk øl
½ liters sifonflaske
2 patroner til din sifonflaske

Reduceret balsamicoeddike og solbærvin på sprayflaske
2 dl balsamicoeddike
2 dl solbærvin

Anretning/servering
Salt
Peberrod
Vesterhavsost
Friske urter

Løgringe i ølbatter
2 store løg
250 g hvedemel
10 g brun farin
0,33 cl mørk øl

1 Blend et bundt salvie med 2 dl neutral olie i en thermomixer. Lad det hele køre i mixeren til det kommer op på 65-70° grader. Du opnår den flotteste grønne farve ved denne temperatur. Sigt olien igennem et viskestykke eller en klud, så du får alle urenheder væk fra olien Sæt olien på køl.

2 Rør æggeblosser godt med salt Tilsæt sennep og citronsaft eller eddike. Tilsæt den neutrale olie dråbevis indtil æggeblosserne bliver tyktflydende. Rør derefter din salvieolie i en tynd stråle i mayonnaisen, til den er cremet. Er mayonnaisen ved at skille, røres straks lidt koldt vand i.

3 Skær løgene i ringe. Drys løgringene med lidt mel. Bland mel, bagepulver, brun farin og øl, og hæld på sifonflaske. Øllen skal åbnes i sidste øjeblik, og dejen skal kun lige røres sammen, for det er vigtigt, at man udnytter kulsyren fra øllen, og at den

ikke får lov at blive flad. Tryk to patroner i flasken, og ryst flasken grundigt. Skyd dejen ud lidt efter lidt, og vend løgene i den. Fritér i olie ved høj varme, indtil løgene er sprøde.

4 Reducér balsamico og solbærvin. Stil på køl til det skal bruges, og husk at bruge flasker, der er fødevarer-godkendt.

5 Rør tartaren op med din reducerede balsamico og solbærvin samt salt og peberrod. Anret tatarer i en udstikker. Spray en lille smule balsamicoreduktion på kødet og anret med salviemayo, løgringe og syltede gulerødder og løg. Kom friskrevet vesterhavsost over og pynt med friske urter. Skær kødet i mindre stykker og læg det i fryseren til det er helt gennemfrosset. Tag så kødet ud af fryseren og skær det op i rigtig små stykker til tartar. Smag til med salt, æbleeddike, æblevin og friskrevet peberrod.



Menuens hovednummer, sprængtfyldt med sæsonens smag og stolte danske tilberedningsmetoder. Solbær kan også serveres, når det er mørkt

DYREKRONE, SOLBÆR OG RØDBEDE

TILBEREDNING: 1 ½ Time. PERSONER: 4

Tilberedningstid: 1½ time. Dog skal den fermenterede solbær som minimum stå 7 dage, inden den er klar, så den kan med fordel laves i store portioner og gemmes i fryseren. Derudover skal solbærlæderet tørre i minimum 24 timer.

Solbærlæder	Dyrekroner
300 g solbær	800 g dyrekroner
30 g sukker	¼ bdt. timian
Rødbedegelé	Bagte skalotteløg
5 dl rødbed juice	2 store skalotteløg
5 g salt	1 dl balsamicoeddike
5 g eddike	Salt
5 g agar agar	
Gulerodspuré	Sauce
4 store gulerødder	150 g fermenterede solbær
1 l vand	2 dl Ribes Nigrum (solbærvin)
10 g groft salt	Salt og peber
3 spsk. olivenolie	
Salt og peber	

1 Solbær og sukker blendes i ca. 20 minutter. Herefter smøres massen ud på en silikonemåtte og lægges til at tørre i minimum 24 timer ved stuetemperatur.

2 Saften lunes nænsomt med salt og eddike. Agar piskes ud i saften, og massen sigtes. Køl ned, og når den er kold, blendes den. Herefter er geléen klar til brug.

3 Skræl gulerødderne, og skær dem i små stykker a ca. 3 cm. Bring vandet i kog sammen med saltet, og kog gulerødderne møre. Køl dem ned, og blend dem derefter med olivenolien og smag puréen til med salt og peber.

4 Kødet pudses. Alle store sener og hinder fjernes, og krydres med salt og peber. Kronen steges hårdt på begge side på en varm pande i en smule olie og kommes her-

efter i en 200 grader varm ovn i ca. 5-6 minutter. Timianen hakkes fint og dryses på kødet ved servering.

5 Skalotteløgene pilles og halveres. De lægges i et ildfast fad og overhældes med balsamicoen. Bag i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter, eller til de er møre. Når løgene er møre, tages de ud og køles lidt ned, inden de umiddelbart før servering ristes på skærefladen med en brænder.

6 Vinen og den fermenterede solbærmasse hældes i en tykbundet gryde og reduceres, til den stivner, det sker, når ca. halvdelen af væsken er væk. Herefter smages den til med salt og peber, og den er klar til servering.



Rimmet lange: Skær den friske lange ud i fileter på ca. 2 x 2 x 15 cm og læg dem i en bakke. Bland salt og sukker og strø det over fisken. Film fisken og lad den stå natten over.

LANGE/KRABBERULLE

Med mousserende æblecider

TILBEREDNING: 3 Timer. PERSONER: 4

- 250 g lange

12 krabbeklør

80 g dild

90 g muslinger

2 tsk. olie

50 g salt

50 g sukker

1 dl fløde

4 dl Idun frugtvin

æblecider, halvsød)
- 5 g agar agar

10 g persille

½ rødøg

Salt og peber

efter smag

1 Co2 patron

Æblegelé

1 Tørret muslingepulver
Pluk muslingerne og bag dem tørre i ovnen på 70° grader i 2-3 timer. Riv de tørrede muslinger helt fint.

2 Sifon
Kog 1.5 dl æblecider ned til en spiseske og kom 1 dl fløde i. Lad væsken køle af og hæld det derefter på en sifonflaske. Giv den én gaspatron og ryst grundigt. Blend æblecideren med dild i ca. 6 minutter. Passér væsken igen nem en spidssigte og derefter et klæde

3 Tag 1 dl æblecider og tilsæt agar agar. Kog det op til 85 grader. Tilsæt cidereen med agar agar, når den grønne væske er passeret. Hæld væsken i en flad bakke i et tyndt lag og sæt derefter på køl.

4 Krabbekød
Kog krabbeklørerne i vand med citron og dild, samt evt. andre ønskede urter, i 8 minutter. Hak rød-

øg, dild og persille. Pluk krabbekødet og bland det med de hakkede urter. Smag til med citronsaft og et par skeer olivenolie og salt og peber.

5 Sådan samler du
Spred det blandede krabbekød ud ca. 4 x 15 cm på et stort stykke film. Læg det rimmede stykke lange på toppen af krabbekødet og rul det forsigtig om fisken. Pak rullen stramt i en pølseform, bøj enderne ned og pak den en ekstra gang i film. Sæt på køl og lad den stå i 1 time og sætte sig. Tag derefter geléen og rullen ud. Vend geléen ud på en måtte og pak rullerne op én efter én. Læg rullen på et stykke gelé, der er tilpasset størrelsen på rullen og rul geléen rundt om.



En let anretning, som med sine grønne og hvide farver lyser op i vinterhalvåret. Passer godt sammen med en lidt tung og fed hovedret og en frisk dessert

LANGE, SELLERI OG MUSLING

TILBEREDNING: 1 ½ Time. PERSONER: 4

Tilberedningstid: 1½ time, dog skal spaghetti-tien laves minimum 2 dage i forvejen, og fisken skal gerne saltes i minimum 2 timer.

- Lange**
Ca. 400 g lange i filet (med skind)
10 g Maldon salt
30 g smør
1 spsk. stegeolie
Syltelage og selleri-spaghetti
1 stort knoldselleri
Saften af 2 ½ økologiske citroner
150 g akacie-honning

Muslingesauce
250 g blåmuslinger
½ økologisk porre
1 stort skalotteløg
1 fed hvidløg
- 1 økologisk gulerod
2dl Malus Danica (æblevin)
2 dl fløde
1 dl cremefraiche 38%
100 g koldt smør i tern
1 bdt. bredbladet persille

Valnød- og grøn-kålssalat
80 g valnødder
4 store blade grønkål
1 spsk. olivenolie
Saft af ½ økologisk citron
2 spsk. æbleeddike
5 g Maldon havsalt

1 Fisken ordnes for ben og eventu-
elle hinder og skæres ud i stykker
af ca. 75 g, der saltes på kødsiden
med havsalt. Det er vigtigt at bruge
havsalt, da det smelter hurtigere end
groft salt. Fisken lægges på et klæde og
filmes, inden det puttes i køleskabet i
minimum 2 timer.
Ca. 20 minutter inden retten skal
anrettes, tages fisken ud for at blive
tempereret. Det gør vi for at sikre en
god stegning. Tør fisken godt af på sk-
indsiden og kom den på en brandvarm
stegepande med olivenolien og lidt salt
Fisken skal stege ca. 3 minutter på
skindsiden ved fuld varme, hvorefter
smørret kommes ved Når smørret er
smeltet, øses det med en ske henover
kødsiden på fisken i yderligere 1-2 mi-
nutter, til fisken er færdig.

2 Citronsaft og honning lunes op
og sigtes, hvorefter det sættes til
afkøling i køleskabet. Knoldsel-
lerien skrælles forsigtigt med en kniv,
og enderne skæres af, så der er to helt

plane flader. Herefter placeres sellerien
i en japansk mandolin, og håndtaget
drejes, til spaghetti-tien kommer frem.
Alle rester gemmes til muslingesaucen
Selleri-spaghetti-tien kommes i en va-
kuumpose sammen med den kolde syl-
telage og vakuummes ved høj styrke, så
alt luft presses ud af posen.
Posen kommes i køleskabet og sylter
i minimum 2 dage.
3 Muslingerne renses i håndva-
sken, og ødelagte eller åbne
muslinger smides ud. De fint-
snittede urter sautes i lidt smør, til
de er møre uden at have fået farve.
Derefter tilsættes vinen, og det får lov
til at koge i 2-3 minutter, så alkoholen
forsvinder. Nu tilsætter vi de rensede
muslinger, og låget lægges på. Muslin-
gerne skal dampe i ca. 10 minutter, til
de alle har åbnet sig
Væden sigtes fra, muslingerne gem-
mes, og væsken sættes til at reducere.
Muslingerne pilles fra skallen. Skulle
nogle stadig være lukkede, smides



de ud. Det er vigtigt at fjerne det lille 'skæg', som sidder i muslingen. Muslingerne kommes i en beholder og kommes i køleskabet og kan bruges til en lækker pastaret dagen efter.

Når muslingefonden er reduceret med 2/3-dele, tilsættes fløde og creme fraiche 38 %, og det hele koges op igen. Herefter sigtes det ned i en blender, mens det stadig er varmt, og det blendes ved middel hastighed, mens smørret tilsættes.

Mens blenderen kører, plukkes persillen, så alle stilke kommer af. Når saucen er omkring 50 grader varm, kommes persillen i. Den må gerne hakkes med kniv inden, men det er ikke nødvendigt, og den blendes helt ud. Saucen sigtes igen og smages til med salt. Ingen syre, da farven ellers vil forsvinde.

4 Valnødderne slynges med lidt salt og bages på en plade i ovnen ved 180 grader i 10-12 minutter. Når de er kølet lidt af, knuses de med bagsiden af en kniv til den ønskede størrelse. Drys dem på grønkålen ved anretning.

Skyl grønkålen grundigt, og tør den godt af. Herefter plukkes det yderste af bladene af, dér hvor der er en naturlig deling af lamellerne i bladene. Olivenolie, citronsaft, eddike og havsalt piskes sammen, og grønkålen vendes rundt i dressingen i en stor skål.

Grønne og hvide farver lyser op i vinterhalvåret

En sød og fed dessert, der med sin syrlige friskhed står i behagelig kontrast til årstidens råvarer

ÆBLE, SKYR OG APPELSIN

TILBEREDNING: 1 - 1 ½ Time. PERSONER: 4

Tilberedningstid: Arbejdstiden er 1-1½ time, men da isen skal køres kold, skal man regne med ca. 3 timer fra start til servering.

- Æbleis

600 g æble
400 g fløde
150 g sukker
10 g Malus X
Feminam (æblevin)
3 blade gelatine
(udblødt)
- Skymousse

250 g skyr
1½ dl fløde
50 g æggehvider
40 g sukker
2 blade gelatine
(udblødt)
- Appelsingelé

4 dl appelsinsaft
20 blade gelatine
(udblødt)
- Mælkeflager

1 l skummetmælk
4 g agar agar
2 spsk. sukker
- Krystalliseret chokolade

1 dl vand
110 g sukker
100 g chokolade
- Frosset appelsinkød

3 økologiske appelsiner
- Fif: Skovel æblerne, og fjern kernehuset. Skær æblerne ud, og damp dem i vand, til de er møre.

1 Blend det hele til en lind puré. Bland fløde, sukker og puré, og kog op. Tag af og sigt gennem en fin sigte, herefter kommes den udblødte gelatine i, og der smages til med brændevin. Massen kommes på en is-maskine og køres til den ønskede konsistens.

2 Mælk og sukker koges op og blendes. Massen sigtes gennem et klæde, og agar agar tilsættes. Herefter skal massen koge i 4 minutter Efter kogning køles massen ned i køleskabet. Når massen er kold, skal den blendes igen, hvorefter den smøres tyndt ud på en silikonemåtte og bages ved 70 grader i ca. 2 timer.

3 Sukker og vand koges op til 140 grader, derefter piskes chokoladen ud i massen. Dette skal gå stærkt, da chokoladen skal blandes med massen, inden denne bliver for kold. Frosset appelsinkød. 3 økologiske appelsiner.

4 Skær appelsinen ud i lameller, og kom dem derefter i fryseren. Når de er gennemfrosne, tages de ud og knuses med en kødhammer eller en kagerulle i et viskestykke.

5 Pisk hvider og sukker, til massen bliver hvid. Vend derefter skyr og 1 dl af fløden, som er let pisket, i. Den resterende ½ dl fløde lunes op med gelatinen, til den er smeltet, og derefter vendes det hele sammen. Massen kommes på sprøjtepose, sprøjtes i den ønskede silikoneform, og sættes på køl, indtil den skal bruges.

6 Varm appelsinsaften nænsomt op, så den ikke mister smag og farve. Herefter smeltes den udblødte gelatine, og massen køles ned til 20-25 grader, eller til den tykner. Herefter hældes geléen over den frosne skymousse, så den fryser fast på overfladen og bliver blank.





VELSMAGENDE NORDISK GOURMET MAD

Er du gået hen og blevet træt af den samme hverdag? Så er bogen her lige noget for netop dig! Bogen er kreeret efter smagen af det Nordiske Køkken, som får dit hjem til at føles som den helt store gourmet restaurant. Og hvem vil ikke gerne have det?

Nordic Cuisine har i samarbejde med Piscatello udgivet denne bog til dig som gerne vil lidt mere end det normale i hverdagen. Nordic Cuisine byder derfor på de nyeste, lækreste og ikke mindst flotteste retter til dig der måske gerne vil imponere dine gæster, eller måske bare starte en ny gourmet trend. I denne lækre gourmet kokebog er der intet overladt til fantasien. Det er den ene

velsmagende ret efter den anden. De byder på alt fra havet, naturen, det vilde og de lækreste desseter som dine gæster vil komme tilbage for. Lad dig inspirere af Nordic Cuisine's fristende opskrifter ... Nordic Cuisine har eksisteret siden 2009, og har siden formået at smække den ene gourmet ret efter den anden på bordet. De har fra 2009-2013 haft stor succes i Torvehallerne hvor de arrangerede Nordisk Køkken fænicering. Idag har de 5 gourmet restauranter rundt i verden..

Besøg Nordic Cuisine på www.nordiccuisine.com for at se deres arrangementer og events