

Menû fra vinaften d. 11. november 2011

**Forret: Røget andebryst i skiver. For yderligere information – spørg
Delikatessen**

Hovedret:

**Krondyr med svampe
(Opskrift nedenfor)**

Dessert: Valnøddedrøm fra bageren (ingen opskrift)

Krondyr med svampe (4 personer)

4 krondyrbøffer a 150 gr. Skåret af inderlår (filet kan anvendes)

1 spsk. Grov sennep

3 rødløg

1 dl. Rødvin

1 spsk. Sukker

200 g. dragtkantareller eller andre svampe

olie til stegning

½ dl koldpresset rapsolie

1 bundt persille

1 spsk. timianblade

3 spsk. Skåret purløg

2 spsk. Solsikkekerner

salt og peber

Stegte kartofler efter behov

Tip: er man ikke lige i nærheden af krondyrkød, eller synes man, det er for dyrt at købe, kan man i stedet bruge enten kalv, okse, lam eller svinekød til retten.

Krydderurterne skylles godt og blendes. Rapsolien og solsikkekerner tilsættes. Blendes indtil olien er jævn. Smages til med salt og peber.

Et halvt rødløg hakkes fint. Resten skæres i både og lægges i ovnfast fad, vendes med en spsk. Olie og bages 15 min. i ovn ved 160 grader. Derefter tilsættes rødvin, sukker, salt og peber og de bages yderligere i 10 min. stadig ved 160 grader.

Krondyrbøfferne skæres i tern, ca. en halv centimeter igennem, så de stadig er hele på undersiden. Sennep smøres på ternene og rødløg fordeles henover dem. Det hele gnides ind i kødet. De steges på en pande ca. tre minutter på hver side, så de bliver rosa. Dragtkantarellerne steges på en varm pande.

Anret bøfferne på en tallerken med krydderurteolie omkring og læg svampe og bagte rødløg på. Pynt med persille.

Velbekomme.

Menû fra vores vinaften d. 26/2 2011

Forret:

Ostesuppe med cremefraiche og croutoner

Hovedret:

Soya/chili marineret laks, grøntsager og kartoffelroulade

Dessert:

Bagerens mint/chokoladekage.

Forret:

Porrerne renses godt og skæres i fine skiver. Hakket løg og porrerne monteres i lidt smør. Tilsæt flødeosten ca. 800 g. og ca. 4 liter hønsebouillon. Lad det koge til flødeosten er smeltet. Tilsæt fløde (3/4 l) og lad det koge igennem. Smages til med salt og hvid peber.

Tallerkenanrettes med en skefuld cremefraiche og croutoner

Hovedret:

Med hensyn til laksen's marinade – spørg i delikatessen.

Kartoffelroulade: (4 pers.)

800 g. bagekartofler

1 løg

4 æg

1 tsk. Stødt muskatnød

salt og friskkværnet peber

Svampefyld:

200 g. champignon

1 spsk. Olivenolie

salt og friskkværnet peber

100 g. friskost (evt. Med urter)

Tænd ovnen på 180 grader. Beklæd en bradepande med bagepapir. Skræl kartoflerne og riv dem på den grove side af et rivejern. Pil løget og riv også det groft. Præs væden fra kartoflerne og bland løg og kartofler sammen. Rør æg og krydderier sammen i en skål og tilsæt kartoffel og løgblandingen.

Fordel massen i et jævnt lag i bradepanden og bag den i ovnen i ca. 30 min. til massen er fast.

Lad den afkøle let.

Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Svits dem i olie på en pande i ca. 7 min. krydr med salt

og peber.

Løft kartoffelbunden op af formen med bagepapiret under. Smør kartoffelbunden med friskost og fordel champignonerne oven på osten. Rul rouladen sammen på den lange led, og pak den ind i bagepapiret. Læg rouladen på køl til den skal serveres.

Var serveret med grove grøntsager linstegt på en pande.

Dessert:

Spørg Bageren – SuperBrugsen Rødekr.

.

.

· Menû fra vores vinaften d. 5/11 2010

Forret:

1 Karamelliserede krydrede store rejer. Hertil flûtes fra Bageren.

Hovedret:

Australsk oksefilét m. kartofler og hjemmelavet rødvinssauce. Hertil en salat med æble, granatæble og orangedressing.

Dessert:

Bagerens kransekage.

Forret: (4 personer)

400 g. store rejer
2 spsk. olie
1 skalotteløg
3 fed hvidløg
2 cm. frisk ingefærrod
2 spsk. sukker
1 spsk. tomatpure
2 spsk. limesaft
fintrevet skal fra 1 lime
λ - 1 dl. sød chilisaucе

Hæld væske fra rejerne og læg dem på køkkenrulle. Hak løg, hvidløg og ingefær fint og kom det på panden og steg det i nogle minutter over ikke for hård varme. Kom sukker på og derefter tomatpure. Tilsæt limesaft, limeskal og sød sauce på panden og lad det koge godt sammen ca. 4 minutter. Vend rejerne i og kog det et par minutter til saucen glaserer rejerne og drys med hakket koriander.

Hovedret:

Australsk oksefilét kan købes hos slagteren - SuperBrugsen Rødekrø.

Rødvinsauce:

1 løg

1 glas champignon

Ovennævnte finthakkes og vendes i smør. Der tilsættes λ flaske rødvin. Det hele koges ned og reduceres til det halve.

Tilsæt ca. 7 dl. oksebouillon

Saucen smages til med fløde og salt og peber.

Salat med æble, granatæble og orangedressing: (4 personer)

Dressing:

2,5 dl. appelsinjuice

1 spsk. rørsukker

1 spsk. Finthakket ingefær

1 tsk. Revet appelsinskal

2 spsk. Citronsaft

2 tsk. Dijonsennep

Salat:

150 g. salat i grove stykker – gerne blandet

2 æbler i tynde både – fx Ingrid Marie

Kerner fra et granatæble

1 dl. fintsnittet bredbladet persille

10-15 ristede, hakkede hasselnøddekerner

Dressing:

Bring appelsinjuice, rørsukker, ingefær og appelsinskal i kog i en lille gryde og lad det koge ind til det halve for svag varme.

Kom sennep i en skål og rør den indkogte appelsinsaft i. Rør citronsaft i og smag evt. til med mere sukker og lidt salt og peber. Lad dressingen blive kold.

Salat:

Vend salat, æblebåde, granatæblekerner, persille og nødder med dressingen kort før serveringen.

Dessert:

Kan købes hos Bageren – SuperBrugsen Rødekrø.

.
.

· **Menû fra vores vinaften d. 28/5 2010**

Forret:

1Rejer m. chillisovs på salatbund m. ærtepuré. Hertil flûtes fra Bageren.

Hovedret:

Gyrosmarineret nakkefilét m. kold kartoffelsalat og melonsalat. Hertil forskellige flûtes fra Bageren.

Dessert:

Bagerens luksus chokoladekage.

Forret:

Rejerne anrettes på en bund af blandede spæde salatblade. Små fine ærter puréres og det anrettes på tallerkenen. Cremefraishe røres op med chillisovs til den ønskede smag.

Hovedret:

Gyrosmarineret nakkefilét kan købes hos slagteren - SuperBrugsen Rødekro.

Til den kolde kartoffelsalat er der anvendt en marinade som ikke kan købes. Spørg derfor hos delikatessen for nærmere information.

Opskriften på melonsalaten kan downloades her:

<http://www.superbrugsenroedekro.dk/files/pdf/delikatessen/melonsalat.pdf>

Dessert:

Kan købes hos Bageren – SuperBrugsen Rødekro.

.

· Menû fra vores vinaften d. 13/11 2009**Forret:**

1Kartoffelsuppe med røget laks og fennikel dertil flûte

Hovedret:

Marineret andebryst, smørstegte kartofler, mandarin-anissauce og novembersalat

Dessert:

1Gorgonzola med pærer, sharonfrugt og honning-chili ristede nødder

Yderligere informationer vedr. menûen fås ved henvendelse i delikatessen.

· Menû fra vores vinaften d. 15/5 2009**Forret:**

1Bruschetta med forskelligt topping

Hovedret:

Cognacmarineret cuvette m. Kartoffel Dijohn salat og melonsalat

Dessert:

1Jordbærtærte med flødeskum

Yderligere informationer vedr. forret og hovedret fås ved henvendelse i delikatessen.

Yderligere informationer vedr. desserten fås ved henvendelse hos bageren.

· Menû fra vores vinaften d. 20/2 2009**Forret:**

1Landskinke med grillet artiskok og persillerelish

Hovedret:

Cocnagmarineret oksestrimler m. svampe og tranebær, dertil vilde ris og vindampede rosenkål

Dessert:

Nøddemarengsbund m. hindbærfroage

Yderligere informationer vedr. forret og hovedret fås ved henvendelse i delikatessen.

Yderligere informationer vedr. desserten fås ved henvendelse hos bageren.

Opskrifter fra vores vinaften d. 7/11 2008

Der blev som forret serveret sydafrikansk tomatsuppe. Derefter vildtmarineret svinemørbrad med aubergine og artiskokker, nøddekartofler og appelsinsalat. Til dessert Rubensteinerkage.

Sydafrikansk tomatsuppe.

2 tsk. Karry

2 løg

1 l. hønsefond

2 ds. Flåede tomater

λ

1. piskefløde

2 tsk. Mexicansk chilikrydderi

Løg og karry svitses og væske tilsættes. Smages til med krydderier. Toppes med cremefraiche og seranoskinke.

1

Vildtmarineret mørbrad

Vildtmarineret mørbrad med aubergine og artiskokker, kan bestilles i delikatessen. (Marinaden der er brugt fås ikke i butikken)

Nøddkartofler

Nøddkartofler består af pillede kartofler, smørstegte og drysset med hakkede hasselnødder, bagt i ovnen.

1

Appelsinsalat

2 appelsiner

λ

rødløg

1 spsk. Hakket bredbladet persille

2 tsk. Olivenolie

friskkværnet peber

50 g. soltørrede tranebær

50 g. ristede græskarkerner

Pil appelsinerne, fjern også hele den hvide hinde. Skær appelsinerne i tynde skiver, og læg dem på et fad. Opsaml den saft, som løber fra appelsinerne, når de skæres. Hak det halve rødløg og persillen fint. Drys det over appelsinskiverne, og dryp med den opsamlede appelsinsaft og olivenolie. Kværn lidt peber over salaten, og drys med tranebær og græskarkerner.

Rubensteinerkage

Rubensteinerkage. Kan købes hos bageren i SuperBrugsen Rødebro.

Opskrifter fra vores vinaften d. 16/5 2008

Der blev som forret serveret tapas. Derefter fyldt svinemørbrad, marinerede kyllingefileter med kold karrykartoffelsalat og mangosalat. Til dessert luksus chokolademousse.

· Fyldt mørbrad

1 svinemørbrad

100 g. pikant ost

40 g. sorte oliven

40 g. soltørrede tomater

20 g. valnødder

3-4 stk. Serrano skinke

Steges i ovnen ca. 30 min. ved 190.

Mango salat

1 mango

λ

honingmelon

3 tykke skiver Fetina fetaost

λ

rød peber

1 stor håndfuld rucola

1 lille håndfuld friske basilikumblade

Mangokødet, honningmelonen, feta osten og rød peber skæres i 1x1 cm. tern.

Rucola plukkes til små stykker. Basilikumbladene hakkes groft.

Dressing til salat:

1 tsk. Ribsgelé

λ

appelsin – presset saft

2 spsk. creme fraiche 18%
salt og peber
Pisk ribsgelé med saften fra

λ

appelsin. Tilsæt creme fraiche og smag til med salt og peber.

· **Luksus chokolademousse (4-6 pers.)**

200 g. mørk chokolade
2 bl. Husblas
160 g. sødmælk
320 g. piskefløde
Hak chokoladen fint
Opblød husblassen
Opvarm mælken til kogepunktet
Smelt husblassen i den varme mælk
Hæld 1/3 af mælken over chokoladen og rør
Tilsæt resten af mælken lidt efter lidt under omrøring
Pisk fløden til let skum
Når chokoladecremen er 40°C. vendes flødeskummet i
Hældes i glas
Stilles på køl i 2-3 timer

Opskrifter fra vores vinaften d. 9/11 2007

Forret:

Røget ørred anrettes med creme fraiche dressing og serveres med flute.

Creme fraiche smages til med stødt ingefær, lidt sukker, salt og peber.

Mørbrad med julens frugter

(4 pers.)

1 kg. Kartoffler
100 g. flødeost
75 g. svesker u. sten
1-2 svinemørbrad
olie eller smør til bruning
salt og peber
3 rødløg
100 g. soltørrede abrikoser
75 g. svesker u. sten
2 spsk. soltørrede tranebær
1 stang kanel
6 nelliker
1-2 stjerneanis
1 dl. tør hvidvin
1 dl. appelsinsaft
½ l. bouillon
majsstivelse

Brun svinemørbraden i olie eller smør på alle sider, og krydr med salt og peber. Tilsæt rødløg i både, halve abrikoser, svesker, tranebær, krydderier, hvidvin, appelsinsaft og bouillon. Bring det i kog, og lad det simre i ca. 15 min. Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker, og kog dem møre i usaltet vand i ca. 20 min. Tag kødet op, og hold det varmt. Jævn saucen med en anelse majsstivelse rørt ud i koldt vand, og smag til med salt og peber. Hæld vandet fra kartoflerne, og mos dem godt. Rør kartoffelmosen sammen med flødeost og hakkede svesker, og smag til med salt og peber. Skær kødet i lidt tykke skiver, og hæld saucen over. Server med kartoffelmos.

Opskrifter fra tidl. vinaftener følger på de næste sider.

Opskrifter fra vores vinaften d. 11/5 2007

Parmawraps

(Tilbehør til grill)

(6 pers.)

Ingredienser.

12 skiver parmaskinke eller anden lufttørret skinke

1 stor håndfuld rucola eller spæde salatblade

1 bdt. grønne asparges

60 g. parmesan i store flager

2 spsk. ristede pinjekerner

salt, peber, olivenolie og balsamico

Skær den træede del på aspargesen fra, og halvér aspargesen på langs. Fordel aspargeserne og salat på skinken, og drys med parmesan og pinjekerner. Rul skinken om fyldet. Servér med brød samt olivenolie og balsamico til at dryppe hen over de færdige wraps.

Opskrifter fra vores vinaften d. 23/2 2007

Rejesuppe

400 g. spanderejer eller 800 g. rejer m. skal

50 g. smør

2 spsk. Mel

ca. 8 dl. Fiskebouillon (eller fiskebouillonterning opløst i vand)

2 dl. Hvidvin – ikke sød

1 stor spsk. Italiensk tomatpuré, eller 1 dl. Mosede dåsetomater uden for meget væde

3 dl. Piskefløde

salt og hvid peber

paprika

2 – 3 spsk. Cognac

Serveres med. 2 modne avocadoer formet som kugler med ske, ekstra rejer og lidt estragon.

Nemtest er det at lave suppen med spanderejer, disse skylles i en sigte med koldt vand, og de fleste blendes eller hakkes fint – gem ca. 20 stk. til pynt. Rejerne blandes i en gryde med bouillon, vin, tomatpuré eller dåsetomater og piskefløde, koger op med smørret, og suppen jævnes med melet, men kom det i lidt efter lidt, rørt ud i fløden. Suppen skal være jævn. Til sidst smages den til med salt, hvid peber, paprika og cognac. Kan stå færdig og varmes lige til at anrette med avocadoboller og rejer. Hertil kuvertbrød eller ostestænger.

.

.

.

· Kalv i hvidvin med perleløg og champignon (Opskriften er til 4 personer)

600 – 800 g. kalveklump eller inderlår

75 – 100 g. bacon eller saltet flæsk

3 spsk. Cognac

salt og peber

1 flaske hvidvin

1 l. hønsebouillon

2 fed hvidløg

3 stilke bredbladet persille

250 g. champignoner

4 gulerødder

18 friske perleløg, evt. frosne

3 spsk. Olie

lidt maizena

Tilbehør: Brød

Skær kød og bacon i tern og brun begge dele. Flamber blandingen i cognac og krydr med salt og peber. Læg kødet i en gryde, tilsæt vin, bouillon, hakket hvidløg og persille, gem lidt til pynt. Kog ved svag varme i 1 time under låg. Rens og skær champignoner i skiver, skræl gulerødderne og

skær

dem i tern, rengør de friske perleløg. Tilsæt grøntsagerne og kog retten videre i 10 min. Si kød og grøntsager fra og læg det i et varmt ovnfast fad. Sæt fader i en 150° varm ovn. Kog fonden ind i 15 min., smag til med salt og peber og jævnt med lidt maizena rørt ud i lidt vand. Hæld fonden over kødet, fjern persillen og pynt med lidt frisk persille. Server med brød til.

Opskrifter fra tidligere vinaftener:

· Orange sauce

2 spsk. afsmeltet andefedt

1 skalotteløg

4 tørrede abrikoser

saften fra 2 appelsiner

saften fra 3 citron

3 spsk. honning

2 spsk. Grand Marine eller en anden appelsinlikør

1 ½ - 2 dl. Andebouillon og eller stegesky fra anden skummet for fedt

1 tsk. Majsstivelse

salt og nykværnet peber

Varm andefedt i en kasserolle. Hak løget fint og skær abrikoserne i små tern. Steg begge dele i fedtstoffet til løgene er møre. Pres saften ud af appelsiner og citron og kom det i gryden. Lad det koge ind til under det halve. Tilsæt honning, likør og bouillon og eller sky. Jævn saucen med majsstivelse rørt op i lidt vand. Smag saucen til med honning, salt og peber.

Abrikosfyldt, Thai marineret andebryst m. rødkålssalat

Andebryst:

2 kg. Andebryst m. skind

350 g. Dekora Thai Light

150 g. Tørrede abrikoser

Rødkålssalat:

1,4 kg. Frisk Rødkål

400 g. hakkede valnødder

1 kg. appelsiner uden skræl

900 g. æble uden skræl og kernehus

250 g. solbærsyltetøj

De tørrede abrikoser skæres i strimler. Andebrysterne krydssnittes, og der skæres et hul ned i andebrysterne til abrikoserne. De strimlede abrikoser fyldes i brysterne. Lukkes med en kødnål.

Rødkålen snittes groft og blandes med tern af appelsin og æbler uden skræl og kerner, valnødder og solbærsyltetøj. Blandingen placeres i bunden af det ovnfaste fad, hvorpå de fyldte andebryster lægges. Til sidst hældes den afvejede mængde Dekora Thai Light ud over andebrysterne og rødkålssalaten. Steges i forvarmet ovn ved 175°C til andebrysterne har en kerntemperatur på 75°C. (Er ligeledes velegnet til kuglegrill)

Kan f.eks. serveres m. ovnstegte kartofler.

OBS: til vinaftenen var rødkålssalaten tilberedt og serveret kold.

.

.

· Ostesuppe med spinat

1 ½ liter bouillon (gerne på hønsebouillonterning og vand)

2 dl. Kogte løse ris

2 porrer i fine strimler

1 lille pakke hel frossen spinat

salt

hvid peber

revet muskat

250 g. revet mild ost, emmentaler

3 æggeblommer

1 ½ dl. Piskefløde

8 skiver letstegt bacon

Bouillon koger op med de kogte ris og porrestimler samt spinat i lidt mindre stykker end fra pakken. Så piskes æggeblommer med fløden og muskat, det hældes i den varme men ikke kogende bouillon, pisk godt, og til sidst blandes den revne ost i, som smelter uden at koge. Suppen smages til med salt og hvid peber og serveres med mindre baconstykker.

Baboli til 6 personer.

Kødlag:

1 kg. Hakket lamme- eller flæskekød

salt

peber

hønsbouillon

Æblelag:

2-3 store løg

3-4 madæbler

200 g. grønne vindruer

smør

2 spsk. Karry

3-4 spsk. mangochutney

50-100 g. mandler (gem lidt til pynt)

3 spsk. Citronsaft

Låg:

6 skiver franskbrød

3 dl. Fløde

3 æg

salt

peber

lidt hakkede mandler

Brun kødet, krydr med salt og peber, og tilsæt lidt bouillon. Hak løgene, skræl æblerne, og skær dem i mindre stykker. Halvér vindruerne, og fjern kernerne. Smelt smørret i en gryde, rist karry, og tilsæt løg. De skal være møre, men ikke brune. Kom øvrige ingredienser til æblelaget ved. Læg kød og æbleblanding lagvis i et ovnfast fad. Læg franskbrødstern uden skorpe i blød i fløde. Pisk æggene sammen med brød, fløde, salt og peber. Kom blandingen på toppen og pynt med mandler. Bag Babolien ved 200°C i ca. 45 min. Server med flutes og grøn salat.