

Opskrifter

Torsten Vildgaard

Forret og hovedret Sol Over Gudhjem 2022

SOL
OVER
GUDHJEM



Forret

Stegte hvide asparges med hyldeblomst
og østersvinaigrette

Ingredienser:

Hvide asparges

1 hvid asparges pr person
Neutral olie til at stege i
Salt

Hyldeblomstolie

500g hyldeblomstskærme
600g neutral olie

Grillede urter

Plukket bredbladet persille med stilk
Små skvalderkålsskud
Olie og salt

Østersvinaigrette

2 Venø Seafood limfjordsøsters pr person
Grønne korianderfrø
Hyldeblomstolie

Beurre blanc

250g hvidvin
15g hyldeblomst
220g Arla Unika smør
Salt

Forret

Fremgangsmåde:

Hvide asparges

- Skræl de hvide asparges og bræk bunden af.
- Steg aspargesene gyldne i lidt olie, så de stadig har bid, og krydr med lidt salt.
- Mariner dem med lidt hyldeblomstolie.
- Halver aspargesene på langs og del dem i 4 så du har 8 stykker.

Hyldeblomstolie

- Blendes sammen i 6 min ved fuld speed.
- Sættes på køl natten over for at trække smag.
- Næste dag sigtes olie fra og kommes på køl.

Grillede urter

- Mariner urterne med lidt olie og grill dem i en sigte over meget varme kul.
- De skal ikke være for sprøde men være halvt grillet.
- Krydder dem med lidt salt.

Østersvinaigrette

- Åben østers og gem juicen.
- Skær toppen af østersene og del "kroppen i 4". Del lukkemusklen i 2.
- Saften sigtes fint.
- Mariner østers med hyldeblomstolie og de grønne korianderfrø samt lidt østerssaft.
- Kommes udover de snittede hvide asparges.

Beurre blanc

- Reducer hvidvinen ned til 1/3 sammen med hyldeblomsten.
- Pisk smørret i og lad det hele trække sammen i ca 10min.
- Sigtes og stavblendes cremet og skummende.

Hovedret

Variation over Bornholmergrisen

Ingredienser:

Fars 1

300g reelle kødrester*
6g salt
300g fløde 38%

Fars 2

150g fars*
15g ristede morkler eller anden svamp
15g øl braiseret svineskank i små tern*
15g sprængt og kogt svinetunge*
2g hakket citrontimian

Mørbrad ballotine

50g trimmet mørbrad, skåret i 12cm
aflange stykker
50g fars*

Persillepure

1 stor bundt bredbladet persille
15 g hvid miso
5 g persilleolie
salt

Sauce

250g ristet og reduceret svinefond, glace
100g rødvin
1 kvist timian
4 tørrede morkler
4 stk tørret karljohansvampe
1 fed hvidløg
50g trøffeljuice

Grillet grøn asparges

1 stor grøn asparges
Persilleolie
Groft hakket ramsløgskapers

Mælkeskind

1l Arla Unika mælk, årstids mælk
50g fløde 50%
30g valle protein

Krydderi mix

2 g enebær
2 g korianderfrø
2 g kommen
2 g gule sennepsfrø
4 g ristet kelp
2 g tørrede morkler

Sprængt tunge

2 svinetunger der natten forinden er ble-
vet sprængt i 5% lage med krydderier*
30g brunet smør
3 kviste citrontimian

Øl braiseret skank

1 svineskank der natten forinden er ble-
vet sprængt i 5% lage med krydderier*
100g lys øl
100g ristet kyllingefond
3 kviste citrontimian

Blanquette sauce

200g blandet lage/fond fra tunge og
skank
200g usaltet smør
40g creme fraiche 38%
1 æg



* Udskæringer af
Bertels Grisen

Hovedret

Fremgangsmåde:

Fars 1

- Køl al ting godt af inden du går i gang.
- Kør kødet sejt med salt på en blender eller foodprocessor.
- Kom fløden i lidt ad gangen indtil du har en fast fars.
- Passer farsen igennem en trommesigte.
- Bag en prøve på farsen i ovnen for at se om den hænger sammen.

Fars 2

- Vendes sammen og kommes på sprøjtepose.

Mørbrad ballotine

- Kom noget film hen over et skærebræt og placer mørbrad og fars ved siden af hinanden.
- Fold filmen hen over og rul den stramt sammen så fars og kød klister sammen.
- Bind knuder i hver enden så det danner en stram pølse og sæt på køl natten over.
- Pocher rullen ved 57c i 20min i vandbad og lad rullen trække i 5min inden filmen klippes op og rullen grilles og ryges over grøn enebær.
- Ved servering deles rullen på langs og enderne skæres bort så ballotinen er 11cm lang.
- Krydres med røgsalt og pensles med ristet svinefedt.

Sauce

- Reducer vinen med svampe, hvidløg og timian ned til 1/3.
- Kom fonden på og kog op. Lad trække i 10min.
- Kom trøffeljuice ved og varm igennem.
- Sigtes igennem et fint klæde.
- Ved servering kommes tern af sprængt tunge, persillestilke og hakket trøffel i og saucen skilles med ristet svinefedt.

Grillet grøn asparges

- Aspargesene ordnes, skylles og tørres.
- Pensles med lidt neutral olie og grilles hårdt på den ene side.
- Kommes over i en bønne og marineres med persilleolie, røgsalt samt de hakket kapers.
- Skal ligeledes være 11cm lang.

Mælkeskind

- Blendes sammen og kommes på køl natten over.
- Næste dag kommes halvdelen af blandingen i en gryde, ca 22cm i diameter, og varmes langsomt op til 75-80c.
- Stille og roligt vil der dannes et mælkeskind på toppen af mælkeblandingen som med tiden vil kunne blive taget af og bruges.
- Gentag indtil du har nok.

Persillepuré

- Persillen plukkes, skylles og slynges tør.
- Koges mør i kogende vand og kommes over i isvand.
- Knuges tør og blendes glat på en blender.
- Passeres igennem en meget fin sigte.
- 60g persillepure røres med 15g hvid miso og 5g persilleolie. Smages til med salt.
- Kom pureen ind på midten af mælkeskindene og rul dem sammen som en pandekage.
- Disse lunes let inden servering.
- Kom lidt bornholmsk rapsolie, fuglegræs, knuste sennepsfrø og trøffel henover.
- Skal ligeledes være 11cm lang.

Øl braiseret skank

- Trim skanken så du kun har spolebenet.
- Rist al kødet af på en pande og kom det i en vakuumpose med de ovennævnte ting og vakuumer.
- Dampes i ovnen ved 100c i 2 timer.
- Køles af i posen og bruges herefter.
- Gem saften fra kogningen til Blanquette.

Sprængt tunge

- Vakuumeres og dampes i ovnen ved 70c i 10 timer.
- Det forreste af tungen skæres i tern og bruges i saucen den bagerste del af tungen bruges til frikassen. Gen saften fra kogningen til Blanquette.

Blanquette-sauce

- Kog fond og smør sammen og blend cremet med cremefraiche.
- Jævn saucen med æg og smag til med salt

Krydderi mix

- Varmes på en pande ved svag varme og kommes i CrushGrind.