

BONDERØVEN

- Vork påsken 2013 -

I Bonderøven har vi lavet mad fra jord til bord. Råvarer, økologi, smag og servering har været i fokus.

Vi har bygget jordovne (find modeller og metoder på nettet), brugt støbejerns komfur, sorteret affald og udnyttet forskellige båltyper (pagodebål, pyramidebål, berberild og glødebål). God fornøjelse med at lave lejrmat og gourmet middage med røg i øjnene – og nyd det... 😊

Mayonnaise

1 pasteuriseret æggeblomme

3 dl vindrukerneolie (smagsneutral, dvs. IKKE olivenolie)

1 tsk. sennep

1-2 tsk hvidvinseddike

Saften af 1/4 citron

Salt, mere end man skulle tro

Friskkværnet peber

Sørg for at dine ingredienser har nogenlunde samme temperatur. Ikke en iskold æggeblomme til en olie, der har stuetemperatur, da det kan give større risiko for at mayonnaisen skiller.

Pisk alle ingredienser undtagen olien sammen i skålen med et piskeris (brug evt. en håndmikser). Tilsæt nu et par dråber olie, mens du pisker hele tiden. Så en teskefuld olie mere. Og en til. Olien skal gå i forbindelse med æggene, og det bør den gøre relativt hurtigt og synligt. Så kan man tilsætte olien i en tynd stråle – lidt ad gangen. Når mayonnaisen begynder at tykne, kan man tilsætte større og større mængder olie. Jo mere olie, jo tykkere mayonnaise. Man kan eftersigende komme olie i mayonnaisen, indtil at den når en fedtprocent på 85. Tilsæt olie, indtil du synes, den har en delikat konsistens.

Sæt smag på: Mayonnaise er en grundtilberedning, der kan tilsmages på uendelig mange måder: grov sennep, hvidløg, chili, wasabi, paprika, urter etc. Den kan også med fordel lettes med drænet yoghurt eller andre surmælksprodukter. Er den blevet for tyk, kan man endda give den en anelse vand for at gøre den tyndere.

Gravad laks

2 laksesider

Brun farin

Salt

Dild

Forholdet mellem sukker og salt er to dele sukker til en del salt. Tør laksesiderne fri fra skæl, skindet skal blive siddende på. Bland brun farin og salt. Læg den ene lakseside med skindet nedad og drys brun farin og salt, så det dækker hele fileten. Læg den anden lakseside ovenpå med skindsiden opad (så de ligger som om det var en hel laks, bare uden hoved).

Pak laksen tæt ind i film og læg den i et fad i køleskabet. Vend fisken efter 12 timer, og lad den salte i 12 timer mere. Store laksefileter skal have et døgn mere, og vendes ligeledes en gang mere. Skær fisken i meget tynde skrå skiver, og spis inden for 3 dage.

Rævesovs

300 g grov sennep

100 g citronsaft

100 g brun farin

Pres omkring 4 citroner, saften sigtes og vejes. Pisk herefter alle ingredienser sammen.

Rødbeder, syltede

3 kg rødbeder (de små, runde er bedst)
3 spsk. salt
2 l æbleeddike
800 g sukker
1 spsk. hel kardemomme
1 hel kanelstang
1 spsk. hel allehånde
3 laurbærblade
4 spsk hele sennepsfrø
2 spsk hel sort peber
1 kvist frisk timian
10 cm peberrod i tynde skiver

Kog rødbederne næsten møre i vand, det tager 30-45 min. afhængigt af størrelsen. Tag rødbederne op og læg dem i isvand (koldt vand med isterninger i). På den måde standses tilberedningen, og skindet kan nu gnides af. Herefter skæres de i skiver og kommer i skoldede sylteglas.

Kog de øvrige ingredienser sammen til en lage, som hældes over rødbederne.

Fyld glassene op med kogende vand, hvis der ikke er lage nok, og læg peberroden i skiver øverst. Luk glassene med skoldede låg.

Øllebrød

1000 g rugbrød
1000 g brun farin
1 liter øl

Skær rugbrødet i tern og læg det i blød i øllet natten over. Tilsæt brun farin og blend med en stavblender til ønsket konsistens. Kan evt. sigtes, hvis man ønsker en helt fin øllebrød. Varmes op efter ønske.

Rødkål

½ rødkål

1 tsk andefedt (du kan også bruge andet fedtstof)

2 allehånde, knust groft

2 laurbærblade

1 kanelstang

½ tsk kommen

1 dl æblecidereddike

2 dl æblemost

2-4 spsk sukker, alt efter hvor sød en tand du har

Salt

Rens rødkålen for de yderste blade. Snit det i mellemtykke strimler. Kom en gryde på jævn varme og steg rødkålen i andefedt, stile og roligt.

Når den værste spændstighed i kålen er aftaget kom da allehånde, laurbærblade, kanel, kommen, eddike og æblejuice på.

Kom lidt sukker og salt på og lad det hele stå og simre i ca. 2 timer. Juster smagen med æblecidereddike, sukker og salt til sidst.

Rygeost

2 dl ymer

1 dl creme fraiche 38%

Hæld ymer og creme fraiche i en gryde og varm op til 37 grader.

Hæld blandingen op i en sigte med et fugtet viskestykke og en skål under. Lad den dræne 1-2 dage afhængigt af mængden. Kan spises som friskost eller ryges med lidt rygesmuld eller halm i en kuglegrill/rygeovn.

Agurkesalat

1½ agurk
1½ dl lagereddike
1½ dl vand
1½ dl sukker
3 laurbærblade
8 hele peberkorn
1½ tsk. groft salt

Kom eddike, vand, rørsukker, laurbærblade og peberkorn i en gryde og bring det i kog, tag af varmen og lad lagen køle helt af.

Riv agurkerne på et mandolinjern. Kom agurkerne i en sigte og drys med 1½ tsk. groft salt, rør rundt. Lad agurkerne stå i ½ times tid, så noget af væden bliver trukket ud af dem. Skyl dem for overskyddende salt, vrid dem fri for det meste væde og kom dem i en beholder. Hæld den kolde eddikelage over og sæt i køleskabet i et par timer, så det kan trække.

Flæskesvær

Fersk svær
Vindruekerneolie
Havsalt

Kog sværene i godt saltet vand til de er møre. Lad sværene tørre i et døgn. Fritér sværene i varm olie (ca. 140 grader) og drys med havsalt, lige når de tages op af olien. Sværene er færdige, når der ikke længere er store luftbobler omkring dem, men kun nogle ganske små.

Vær opmærksom på, olien godt kan sprutte pga. væsken i sværene, så vær forsigtig og opmærksom, når du friterer dem!

Marmelade

1 kg jordbær

1 dl vand

½ flækket vanillestang

750 g sukker

Skyl og rens jordbærene. Halver evt. de store. Hæld jordbær og den flækkede vanillestang i en gryde sammen med vand. Bring i kog ved svag varme, og kog ca. 5 min. Tilsæt sukker. Kog ved svag varme ca. 10 min. Fjern skummet og vanillestangen med en ske. Hæld straks marmeladen i rene glas og luk med låg. Opbevares på køl.

TIP! Uden for jordbærsæsonen kan man sagtens bruge frosne jordbær.

Kartoffelsalat

Kogte kartofler, kolde

Kartoffelsalat kan varieres i en uendelighed. Prøv at vende de kolde, skivede kartofler med rævesovsen (se tidl. opskrift), eller med den hjemmelavede mayonnaise. Brug purløg, forårsløg, radisser, fennikel, skalotteløg, persille, dild, pesto, chili – kun fantasien sætter grænser!

Du kan også lave en kartoffelsalat uden mayonnaise, men i stedet med en hjemmelavet vinaigrette på olivenolie, eddike (fx. rødvins-, hvidvins- eller æbleeddike), honning og dijonsennep, salt og peber. Du skal bruge 3 spsk. olie til 1 spsk. eddike, samt ½ tsk. honning og ½ tsk. dijonsennep. Smag til med salt og peber.

Leverpostej

1040 g lever
460 g spæk (gerne hakket)
100 smør
1,5 dl mel
0,7 dl mælk
1 løg
2 æg
1,2 spsk salt
1,4 tsk peber
2,4 tsk allehånde
12 stk nelliker

Lav en melbolle af mel og smør i en gryde. Rist den godt igennem, så melsmagen "bages af". Tilsæt mælken lidt efter lidt, mens du pisker og kan se at saucen jævnes. Nu har du lavet en bechamel! Skær spæk og lever fint og kom det i gryden. Tag den af varmen, tilsæt de øvrige ingredienser og blend med en stavblender. Hæld i foliebakker og bag v. 100 grader ca. 45 minutter.

Müslibar m. chokolade

150 g smør
200 g sukker
150 g honning
360 g havregryn
200 g nødder
Chokolade/tørrede bær/lign.

Bages i 20 min. v. 150 grader.

Pulled pork

1 stk. nakkekam

Marinade:

2 dl alm. ketchup

1 dl American barberque ketchup med røgsmag (kan udelades)

2 spsk lys sirup

2-3 spsk brun farin

2 spsk HP sauce

2 spsk sød fransk sennep

2 spsk soya

2 spsk olivenolie

2 tsk røget paprika

2 fed hvidløg

1 frisk rød chili

Friskkværnet salt og peber

Til barbecue:

Den resterende del af marinaden

1,5 dl. brun farin

1 dl. ketchup

2 spsk røget paprika

Nogle skævt Worcestershire sauce

Alle ingredienser til marinaden blandes. Nakkestegen lægges i et ovnfast fad og dækkes med marinade. Tilberedes v. 100-110 grader i 12-14 timer – i ovn, kuglegrill eller jordovn.

Når den er færdig trækkes kødet fra hinanden med to gafler og serveres med barbecuesaucen gerne til sandwichboller med coleslaw.

Fyldte æbler

4 stk. Æbler
50 g smør
2 spsk sukker
2 spsk kanel
25 g mandler
Sølvpapir

Æblerne skrælles og befries fra kernehus (evt. med et jern til at udstikke det). Lav 4 ark folie klar.

Sukker og kanel blandes. Mandlerne hakkes groft. Smørret smeltes. Æblerne pensles med smør, trilles straks i kanelsukker og lægges i folien. Drys med grofthakkede mandler og pak æblet ind i folien, som en "sæk", således at lukningen er øverst.

Bag æblerne i gløderne fra bålet til de er møre, ca. 10 min. De bagte æbler nydes lune med chantilly creme.

Chantillycreme

½ stk. Polynesisk vaniljestang
2 spsk. flormelis
2 dl. piskefløde

Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene skræbes ud med en lille kniv og mases sammen med flormelissen på bordet med en palet, således at kornene skilles ad.

Vaniljesukkeret og fløde piskes til let skum.

Smør

Piskefløde piskes i lang(!) tid – første stadie er flødeskum, så skilt flødeskum og til slut begynder den at blive til en sej masse, der langsomt får den flotte gule smørfarve. Smøret lægges til afdrypning i en sigte og kærnemælken løber fra. Pres smøret med en dejskraber, så kærnemælken kan dryppe fra. Smøret skylles et par gange i koldt vand til vandet ikke længere er uklart. Dup m. køkkenrulle.

Ud af ½ liter fløde får man ca. 200g rent smør og 2½ dl kærnemælk. Smøret saltes med 1g salt pr. 100g smør.

Smøret kan herefter tilsmages så langt fantasien rækker. Persille, hvidløg, chili, osv.

Boghvedegrød

8 dl sødmælk

100 g boghvedegryn

½ tsk. salt

Smør og ahornsirup

Kog først lidt vand i gryden, bring herefter mælken forsigtigt i kog. Tilsæt boghvedegryn under omrøring og få igen gryden i kog. Småkog boghvedegrøden ca. ½ time, rør ofte i gryden. Tilsæt salt, så grøden bliver jævn. Server grøden med smør og sirup.

Kan evt. serveres med mandler, hasselnødder, tørrede tranebær, blåbær, eller hvad du ellers har lyst til.

Fyldte fasaner

2 stk. hele, ferske fasaner

100 g svesker

100 g tørrede figner

1 stk. citron

2 bdt. timian

100 g smør

2 stk. spæk (hvert stykke skal kunne dække 1 fasan)

4 stk. små skalotteløg

½ knoldselleri

8 stk. persillerødder

100 g valnødder

100 g tørrede tranebær

Kødsnor

Fyld fasanerne med svesker, figner, timianstilke samt smør og citron i tern. Læg et lag timian på hver fasan (langs brystet), læg spækken henover og bind herefter fasanerne op, så hverken fyldet eller spækken kan falde af.

Læg fasanerne i et ovnfast fad på en bund af små skalotteløg i kvarter, tern af knoldselleri, halverede persillerødder, valnødder, tranebær, evt. overskyddende timian og drys med masser af salt.

Steges i ovn (evt. jordovn) ved ca. 70 grader i 3 timer. Hold øje med kødet undervejs. Man kan tjekke mellem låret og brystet, om fasanerne er færdige.

Serveres med kartoffelmos, bunden fasanerne har ligget på samt de svesker og figner, der har været inden i fasanerne.