



Menu:

Pastinaksuppe med rå kastanjer og timian

Vildsvinebov glaseret i øl med braiserede porrer, kastanjer, kastanjesauce og æble-rødløg kompot

Ristet kastanjekage med kastanjeis og rehydreret hasselnød

Kastanjebrød



Kok Simon Phillipsen



Pastinaksuppe med rå kastanjer og timian

Tilberedning af kastanjer er ikke altid nødvendigt. Rå kastanjer har en knasende sprødhed som ikke andre råvarer kan bidrage med. Desuden har de en lidt sødlig om meget aromatisk karakter af friske nødder, samtidig med den let genkendelige kastanjesmag.

Suppen her kan også tilberedes med gulerødder, selleri eller rødbeder. Men pastinakkerne smager nu altså godt. Som altid når du laver mad, er tilsmagningen yderst vigtig. Balancer det salte, søde, sure, bitre og fyldige.

3 personer som middag, eller 6 personer som forret

Du skal bruge:

Suppe:

2 løg
8 pastinakker
olivenolie
vand, salt og peber

Fyld:

Spidserne fra de 8 pastinakker
15 kviste timian
6 kastanjer

Du skal gøre:

Suppe:

1. Skræl løg og pastinakkerne og skyl dem.
2. Skær spidserne af pastinakkerne og gem dem til fyldet.
3. Snit løgene i skiver og steg dem i en gryde ved middel varme i lidt olie.
4. Snit pastinakkerne og tilsæt dem til gryden, når løgene er bløde.
5. Dæk pastinakker og løg med vand, og lad det koge i 20 min. indtil de er møre.
6. Blend hele herligheden til en suppe og smag den godt til med salt, peber og olivenolie.

Fyld:

1. Snit pastinak-spidserne i mindre, mundrette stykker.
2. Steg dem på en pande i lidt olivenolie og krydre med salt.
3. Skyl og tør timian, og pluk den ned til de varme pastinak-spidser.
4. Skræl de rå kastanjer og bryd dem i mindre stykker.

Servering:

1. Anret kastanjer og pastinak-spidser i varme dybe tallerkner.
2. Hæld suppen på og server straks med kastanjebrød til.



Rå hakkede kastanjer til suppen

Vildtsvinebov glaseret i øl med braiserede porrer, kastanjer, kastanjesauce og æble-rødløg kompot

Kastanjerne giver denne ret tyngde og karakter. Balancen mellem det bitre glaseret kød og de fyldige kastanjer gør sig rigtig godt sammen. Hvis du ikke serverer æblekompotten til, så sørg for der kommer godt med syre i saucen. På en kold dag, giver denne ret varme og velbehag.

6 personer

Du skal bruge:

Vildtsvin:

1 vildtsvinebov på ca. 1,6-1,8 kg
salt
1 lys bitter øl, gerne I.P.A eller pilsner

Grøntsager:

6 porrer
olivenolie
24 bagte, pillede kastanjer

Kastanjesauce:

10 bagte, pillede kastanjer
150g smør
stegesky fra boven
100g creme fraiche 38%

Æble-rødløg:

2 rød boskoop æbler, eller andre sure madæbler
2 store rødløg



Du skal gøre:

Vildtsvin:

1. Fjern svær og bovblad fra svineboven.
2. Rids ydersiden i 1cm store tern og drys med salt.
3. Bag boven i en bradepande ved 200 grader i 2 timer.
4. Hæld stegeskyen fra boven og gem den til saucen.
5. Hæld $\frac{1}{4}$ øl over boven og stil den tilbage i ovnen.
6. Efter 15 min. gentag med øllet. Vent 15 min. mere osv.
7. Når alt øllet er brugt, så glaser boven med det sky der ligger i bunden af bradepanden.

Grøntsager:

1. Skræl porrerne og skyl dem godt, snit dem evt. i det grønne.
2. Steg porrerne hele på fire sider rundt og læg dem sammen med kastanjerne, ned til kødet.
3. Glaser grønnsager og boven med skyen i bunden af bradepanden og steg det i 20 min.

Kastanjesauce:

1. Kom kastanjer og smør i en lille kasserolle og kog det indtil smørret bruner.
2. Tilsæt stegeskyen fra boven og kog det i 10 min.
3. Blend saucen og pisk den sammen med creme fraiche.
4. Smag til med salt, peber og øl.

Æble-rødløg:

1. Skyl æblerne og skræl løgene.
2. Befri æblet for kernehus og skær resten i skiver på 3mm.
3. Skær løget i skiver på 2 mm.
4. Læg i bunden af en lille kasserolle et lag med æbler.
5. Læg derefter et lag med løg og krydre med salt og peber.
6. Fortsæt indtil alt løg og æble er brugt.
7. Kog det ved svag varme, under låg i 15 min.

Ved servering:

1. Anret boven med porrerne og kastanjerne ved.
2. Varm saucen og kompotten og anret dem i skåle.



Tilberedning af æble rødløgskompot

Ristet kastanjekage med kastanjeis og rehydreret hasselnød

Kastanjer gør sig altid godt i dessertkøkkenet. De er sødmefulde og saftige i konsistensen. Duften af kastanjer er næsten lige så kompleks som den du får fra ristede nødder, krydderier og vanilje. Her kommer de i en fuldfed iscreme og med en sprød kage. De knasende og aromatiske hasselnødder gør denne dessert komplet.

6 personer

Du skal bruge:

Hasselnød:

200g hasselnødder med skal
vand

Kastanjekage:

6 æggehvider
3 spsk. kastanjemel
100g kastanjepure med rørsukker

Kastanjeis:

2,5 dl sødmælk
2,5 dl piskefløde
200g kastanjepure med rørsukker
6 æggeblommer
100g kastanjer i cognac



Du skal gøre:

Hasselnød:

1. Læg hasselnødderne i vand i en uge og knæk dem så.
- hvis du ikke har en uge, så brug friske eller tørrede hasselnødder i stedet.

Kastanjekage:

1. Varm ovnen til 180 grader uden varmluft.
2. Pisk æggehviderne stive og vend dem med kastanjemel.
3. Hæld kastanjepureen i og rør rundt 5 gange, så der stadig ligger klumper af pure i.
4. Hæld massen i en kageform og bag den ved 180 grader i 35-40 min., indtil kagen er fast helt inde i midten.

Kastanjeis:

1. Varm mælk, fløde og kastanjepure i en gryde.
2. Pisk den varme masse forsigtigt i æggeblommerne og hæld det hele tilbage i gryden.
3. Varm iscremen op til 80 grader under omrøring.
4. Sigt cremen over i en skål og frys straks på ismaskine.
- hvis du ikke har en ismaskine, så frys cremen i et tyndt lag og blend den frosne plade i en foodprocessor. Det gør også isen cremet i konsistensen.
5. Hak kastanjerne i cognac og rør dem i isen.

Servering:

1. Skær kagen i skiver og rist dem på en brødrister.
2. Anret med is og nødder.



Kastanje kage



Kastanjebrød

Brød er en meget spændende ting, der kan være skide godt eller dødkedeligt. Dette er en grundopskrift på brød bagt med kastanjemel, hvis du ikke har kastanjemel så prøv med bygmel i stedet for. Grundreglen for godt brød er: jo mere vand du har i dejen, des saftigere holder brødet sig i længere tid. Hvis du bruger for meget vand så falder brøde sammen under bagningen. Bagetraditionen byder på mange gode ælteteknikker, men den bedste for det her brød, er fuld fart på en røremaskine.

10-15 boller

Du skal bruge:

Brød:

8 dl koldt vand
15g gær
25g salt
700g øko hvedemel uden skaldele
300g øko kastanjemel
1 spsk. olie til pensling
200g kastanjemel til at drysse på bordet

Du skal gøre:

Ælting:

1. Kom alle ingredienserne i en skål til røremaskinen.
2. Ælt dejen ved lav hastighed i 3 min. indtil den er rørt sammen.
3. Ælt dejen ved høj hastighed i 10-15 min. indtil den selv samler sig omkring dejkrogen og slipper bunden.
4. Hæld dejen i en skål eller bøtte der er smurt med lidt olie.

Hævning:

1. Dæk bøtten til og stil dejen til at hæve.
2. Den skal hæve i 3-4 timer på køkkenbordet eller 18-22 timer i køleskabet.
- indtil den er dobbelt så stor.

Bagning:

1. Drys køkkenbordet med halvdelen af kastanjemelet.
2. Hæld dejen ud på melet, og drys så dejen med det resterende mel.
3. Hak brødet ud i stykker på 10x10 cm.
4. Læg stykkerne varsomt, direkte på den varme bagesten eller på bagepapir på en plade, der skal være ca. 5 cm mellemrum mellem stykkerne.
5. Bag ved 220 grader i 15-18 min. indtil de er flot gyldne, og lyder hule når du banker på dem.
6. Tag brødene ud og lad dem afkøle på en rist.



Kastanje brød



Duften af nybagt kastanjebrød

Noter til brødopskriften:

Vær opmærksom på at egenskaberne i forskellige hvedemel ikke er de samme. De kan ikke helt ælte lige meget, eller binde lige meget vand. Der findes mange forskellige hvedemel i butikkerne i dag, ingen af dem er ens. Mit bedste råd er at du skal købe noget økologisk dansk eller svensk mel. Så er du sikker på en god kvalitet med de nødvendige evner.



Æltning:

1. Dejen skal være tyktflydende. Så hvis du trækker en finger igennem dejen, skal den flyde langsomt sammen igen. Lidt som en havregrød.
2. Lav en glutentest. - dyp fingrene i vand og prøv om du kan trække dejen op til et "gennemsigtigt" sejl, eller et "trommeskind".
- Hvis dejen sprækker hurtig, så skal den ælte lidt mere. Hvis dejen er slimet og tyggegummiagtig, så har den æltet for meget.

Hævning:

1. Ved at dække skålen til, undgår du at overfladen tørrer ud.
2. Du kan godt lade dejen hæve ved højere temperatur, så går hævningsen hurtigere, men det giver ikke den samme gode smag.
3. Det er også muligt at kombinere hævningsen, så dejen først hæver på køkkenbordet i 2-3 timer og derefter i køleskabet i 8-10 timer.

Bagning:

1. Sørg for at trykke en kniv gennem dejen. Det gælder om ikke at trække for meget i dejen, så den punkterer.
2. Nogle bliver firkantet andre trekantet, det er ok.

Opbevaring:

1. Hvis du spiser brødet samme dag, eller dagen efter, så læg det i en papirpose eller brødkasse på køkkenbordet.
2. Skal brødene opbevares i længere tid, så læg dem i en plasticpose i køleskabet, og varm dem når de skal spises.
3. Frys brødet, hvis det skal gemmes i mere end 1 uge. Varm dem når de skal spises.