

Meny

Gourmetmåltid på bål

Fredag 07. mai 2022

Forrett

To typer røkt ørret med sprø agurk og urte-crème fraîche på toast.

Hovedrett

Urtemarinerte lammekoteletter
Ratatouille, kremet soppsaus
Stekte poteter

Dessert

Bakt eple med vaniljesaus



Oppskrifter: 4 personer

Forrett:

- 400 g ørret
- 3 dl crème fraîche
- 1 stk. sjalottløk, finhakket
- Urter, hakkede, som f.eks. gressløk, dill etc.
- Sitronsaft, noen dråper
- Salt og kvernet pepper
- Loff

«Sprø» agurksalat

- 1 stk. agurk, stor
- 1 liten rødløk, finsnittet
- 0.75 ts salt
- 1.5 ss eddik 7%
- 1 ss sukker
- 1 ss olje, nøytral
- Dill

Ørreten saltes godt. La den ligge mens vi forbereder agurksalat og creme fraiche-dressing.

Når ørreten har fått ligge litt med salt, skyller/tørker vi av fisken. Kutt 2 biter pr. person. Den ene biten gnis inn med hakkede einebær, og den andre med hakket dill og noen dråper sitron.

Røykes så i en røykovn eller kjele.

Del agurken i jevne biter, og ha agurkbitene over i en boks/pose sammen med finsnittet løk. Dryss over saltet, bland det godt sammen og mariner agurken i 10-15 minutter. Klem agurken litt forsiktig sammen slik at noe av væsken siles vekk.

Rør sammen eddik, sukker, olje og ingefær (rør til sukkeret er oppløst) til en dressing. Bland dressingen sammen med den avrente agurken. Grovkutt litt dill og bland i.

Bland sammen creme fraiche, hakkede urter, salt, pepper og litt sitron

Skjær en skive loff og stek denne i panne med litt olje.

Hovedrett:

- 8 stk. lammekoteletter
 - 1 ss finhakket rosmarin
 - 1 ss finhakket timian
 - 1/2 hvitløk
 - 4 ss olje
 - Salt
 - Pepper
-
- 1 boks hakkede tomater
 - Aubergine
 - Løk
 - Squash
 - Paprika
 - Hvitløk
 - Rosmarin
 - Timian
 - Salt
 - Pepper
 - Sukker
-
- 200 gram sopp
 - 1/2 løk
 - 1 båt hvitløk
 - 3 dl fløte
 - 1 ss soyasaus
-
- Poteter

Krydre lammekotelettene med salt og nykvernet pepper, og gni dem inn med en blanding av finhakket hvitløk, urter og litt olje. Legg dette i en pose og la det få lov til å marinere så lenge som mulig mens vi gjør i stand ratatouille, saus og poteter.

Sett poteter til kok og kok de møre, hell av vannet og sett til side.

Kutt aubergine, squash, løk og paprika i grove biter. Hakk hvitløk.

Riv av gode flak med aluminiumsfolie (legg dobbelt).

Legg grønnsakene i aluminiumsfolien med litt hvitløk og krydder.

Ha over et par spiseskjeer med tomat. Pakk igjen og bak i glørne på bålet.

Kutt sopp i skiver/båter. Kutt løk og hvitløk. Stek sopp, hvitløk og løk til det blir gyllent. Tilsett fløte og la det koke opp. Smak til med soyasaus, salt og pepper.

Ta lammekotelettene opp fra posen og grill disse på bålet. Først på sterk varme for å få farge og smak, så videre litt på siden (indirekte varme).

De kokte potetene skal vi gi et godt trykk rett ned slik at de nesten moses, før vi steker dem i panne på primusen.



Dessert:

- Eple, jeg foretrekker et med litt syrlighet i denne desserten
- Smør
- Bixit
- Mandler
- Kanel og sukker
- Vaniljesaus

Fremgangsmåte:

Hul ut eplet rundt skroten. Men ikke helt ned, vi vil ikke ha hull i eplet!

Legg oppi en god klatt smør, kanel, sukker, knuste kjeks og hakkede nøtter.

Legg eplet i gode glør. Eplet er ferdigbakt når smøret er smeltet.

Ta av det ytterste laget som gjerne har blitt litt svidd.

Dryss et lag med sukker og kanel, og hell over litt vaniljesaus.

Vel bekomme!