

JESPERS TORVEKØKKEN



**LAD ØLLET
KOMME TIL SIN RET**



ØL HØRER TIL I SKÅLE, GRYDER OG PANDER

Øl har i over tusind år været en fast bestanddel af den danske drikke-kultur. Mest til at slukke tørsten med, fra glas, flaske og dåse. En lidt mere overset mulighed er, at bruge de perlende, gyldne eller mørke, mættede dråber som ingrediens i madlavningen. Her foldes kraft, saft og smag ud til glæde for kød, fisk og kage, og lokker nye, underfundige toner frem på middagstallerkenen.

På baggrund af den fornyede, ivrige interesse for øl-brygning har kokkene fra Jespers Torvekøkken eksperimenteret og skabt en række herlige retter, lige til at knappe op i efterårs-sæsonen. Her spiller øllet måske ikke ligefrem hovedrollen, men har dog en væsentlig rolle for resultatet.

Kokkene fra Jespers Torvekøkken
ønsker skål og velbekomme

INDHOLD

Øl kage	4
Øl braiseret lammeskank.	5
Laks med Ginger Beer	6
Øl marineret sild i lage med anis og korianderfrø	7
Kyllingfrikassé med urter og citron	8
Kalvebryst Esterházy.	9
Perlebygotto med øl, ristet chorizo, edamame bønner og rød basilikum	10
Øl granité med vanilje og citron	11
Oksekød i Mørk Mumme	12
Svinekotelet med rodfrugter og æble	13
Svinekæber braiseret i mørk øl med svampe og rodfrugter	14
Øl braiseret svinebryst	15

ØL KAGE

OPSKRIFT TIL 10 PERSONER

Ingredienser

312 g. brun farin
312 g. hvedemel
½ tsk. bagepulver
½ tsk. kanel
½ tsk. ingefær
½ tsk. kardemomme
2 dl. mørk hvidtøl

Fremgangsmåde

Det hele kommes i en skål og røres sammen til en flydende masse, kommes op i rugbrødsform.

Kagen bages ved 175° i alm. ovn på nederste ovnribbe. Ca. 60 min.

Kagen er færdig når man stikker en tynd kniv i kagen og der ikke kommer noget dejmasse på kniven.

Serveringsforslag:

Når den er færdigbagt og afkølet, skærer man den ud i 10 skiver og serverer den med et tyndt lag smør, smurt på hver skive.

ØL BRAISERET LAMMESKANK

OPSKRIFT TIL 6-8 PERSONER

Ingredienser

3 fed hvidløg
4 kviste timian
1 kvist rosmarin
½ spsk. stødt hvid peber
10 stk. laurbær blade
2 spsk. brun farin
2 kg. lammeskank
Hvedemel, smør, olivenolie,
1 gulerod, 1 porre, 2 stk. løg,
½ stk. knoldselleri (alt i små tern)
1 stk. Schiøtz Bohemion pils

Fremgangsmåde

Lammeskank ridses i senerne. Krydderierne blendes. Øl og krydderier vendes sammen.

Kødet anrettes i en vacuum pose sammen med ølmarinaden. Posen lukkes og kødet marineres i 48 timer.

Tag kødet op af posen og afdryp godt. Vend Lammeskanken i hvedemel og brun dem i smør og olivenolie.

Grøntsagerne brunes let i olivenolie og anrettes i et ildfast fad.

Anret kødet oven på grøntsagerne og hæld marinaden ved. Sæt låg eller staniol på.

Bages færdig i ovn ved 170° i ca. 2½ - 3 timer.

LAKS MED GINGER BEER

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

FISK

Ingredienser

900 g. laksefilet
7½ dl. Ginger Beer
3 spsk. chiafrø
2 dl. vand
1 bundt dild
Salt og peber

Fremgangsmåde

Chiafrø udblødes 3 dl. vand i 30 min.
Laksefileten deles i 6 stk. kommes op i et smurt ovnfast fad.
Ginger Beer hældes udover og trækker 6 timer i køleskab.
Krydres derefter med salt og peber og bages i ovn med stanniol over i ca. 20 min. ved 100° indtil laksen er færdig-tilberedt.

Serveringsforslag

De dampede laksestykker anrettes på et fad drysset med relish, chiafrø og dild.

ÆBLERØDBEDE RELISH

Ingredienser

200 g. rødbeder
1 lille æble
1 lille løg
1 dl. æblecidereddike
1 dl. vand
0,8 dl. sukker
1 spsk. gule sennepskorn
½ spsk. korianderfrø
1 stk. laurbærblade

Fremgangsmåde

Kog rødbederne med skræl ca. 30 min. Gnub skrællen af når de har afkølet lidt.
Hak løget fint og skær æble og rødbeder ud i fine tern. Lav et opkog af de resterende ingredienser.
Kog rødbeder, æble og løg i eddikeblandingen i ca. 5 min. og lad den trække indtil den skal bruges. Gerne nogle timer. Så sigtes lagen fra.

FISK

Ingredienser

6 stk. sildefileter
3 spsk. grovkornet sennep
1 spsk. friskhakket timian
3 spsk. rugmel
1 dl. rapsolie
75 g. smør

Fremgangsmåde

Sildefileterne smøres med sennep og drysses derefter med timian, salt og peber.

Sildefileterne foldes og vendes i rugmel, hvorefter de steges i olie og smør ca. 5 min. på hver side til de er færdige.

Serveringsforslag

Sild lægges op på en skive friskbagt rugbrød, hvorefter cremen lægges på, toppes med gulerodsskive skalotteløgsskive og lidt dild.

LAGE

Ingredienser

0,3 l. mørk hvidtøl
1 spsk. stjerne anis
½ spsk. korianderfrø
1 stk. skrællet gulerod i tynde skiver
2 stk. skalotteløg i skiver

Fremgangsmåde

Øl koges op sammen med anis og korianderfrø, gulerodsskiver, skalotteløg i skiver hvorefter lagen afkøles.

Den kolde lage kommer over silden og trækker 2 dage, hvorefter den tages op.

YOGHURTCREME

Ingredienser

0,3 l. græsk yoghurt
75 g. finthakket skalotteløg
1 dl. olivenolie
Salt og peber, smag efter jeres behov

Fremgangsmåde

Græsk yoghurt røres sammen med finthakket skalotteløg, olivenolie og smages til med salt og peber.

ØL MARINERET SILD I LAGE
MED ANIS OG KORIANDERFRØ



Ingredienser

4 kyllingelår
130 g. gulerødder
1 bundt friske asparges
130 g. rødløg
½ dl. honning
3 spsk. citronsaft
1 bundt frisk timian
1 fed hvidløg
1 øl, Schiøtz belgisk IPA
500 ml. hønsefond
1 dl. fløde
Maizena til jævning
Salt og peber
Frisk kruspersille

KYLLINGEFRIKASSÉ MED URTER OG CITRON

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Fremgangsmåde

Gnid kyllingelårene ind i salt, knust peber og timian – steg herefter lårene færdig ved 180° i ca. 35 min.

Honning varmes op på panden til det får en brun farve og citronsaft tilsættes.

Løg, timian, hvidløg og øl tilsættes og koges ind.

Hønsefond tilsættes og reduceres lidt.

Fløde tilsættes og koges yderligere ind før jævning med maizena. Lad retten simre, mens du forbereder de resterende grøntsager.

Gulerødder skæres i store tern og blancheres så der stadig er bid i dem.

Tilsæt gulerødder og de friske asparges i mundrette stykker til saucen og varm retten op.

Pynt med hakket persille og servér med det samme.



Ingredienser

500 g. kalvebryst
130 g. gulerødder
130 g. knoldselleri
130 g. løg
130 g. porre
1 bundt frisk timian
1 fed hvidløg
½ dl. flydende honning
3 spsk. citronsaft
1 øl, Shløtz gylden IPA
500 ml. kalvefond
1 dl. fløde
Maizena til jævning
Salt og peber

KALVEBRYST ESTERHÁZY

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Fremgangsmåde

Kalvebryst steges i ovn ved 76° i 20 timer (gerne natten over).

Honning varmes op på panden til det får en brun farve og citronsaft tilsættes.

Løg, timian, hvidløg og øl tilsættes og koges ind. Kalvefond tilsættes og reduceres lidt.

Fløde tilsættes og koges yderligere ind før jævning med maizena. Smag til med salt og peber. Konsistensen skal være jævn og kartoffelvenlig. Lad retten simre.

Gulerødder, løg, knoldselleri og porre skæres i strimler og blancheres så der stadig er sprødhed.

Anret sauce og kød med de blancherede grøntsager.

PERLEBYGOTTO MED ØL, RISTET CHORIZO, EDAMAME BØNNER OG RØD BASILIKUM

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

Ingredienser

500 g. perlebyg

2 valgfri øl

200 g. revet parmesanost

5 dl. tykmælk 3,5% fedt

500 g. edamame bønner

500 g. chorizo i strimler

1 bundt rød basilikum

Fremgangsmåde

Perlebyg koges mør i øl.

Chorizo ristes sprøde på en pande.

Revet parmesanost vendes forsigtigt i sammen med tykmælk, bønner og chorizo. Smages til med salt og peber.

Serveringsforslag:

Anrettes i ildfast fad, pyntes med basilikum.

OPSKRIFT TIL 10 PERSONER

Ingredienser

2 l. mørk hvidtøl

1 dl. vand

100 g. brun farin

Fint revet skal af

2 citroner

2 stk. vanilje stænger

1 moden ananas skåret i små tern

Rød og grøn skovsyre som pynt

ØL GRANITÉ MED VANILJE OG CITRON

Fremgangsmåde

Vand koges op sammen med brun farin. Vaniljekornene skræbes ud og kommes i lagen med fintreven skal af citron.

Den afkølede lage blandes med hvidtøl. Dette hældes op i en bred form eller tilsvarende. Dette stilles på frys i ca. 2 timer, til massen er frosset fast.

Nu har du en færdig granité. Derefter tages den ud af fryseren, hvorefter man tager en gaffel og skraber den henover toppen, så den danner flager.

Anretning

Ananas fordeles i 10 glas og skrabet granité lægges oven på, hvorefter den pyntes med rød og grøn skovsyre.

OKSEKØD I MØRK MUMME

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

500 g. oksetykkam
150 g. gulerødder
150 g. knoldselleri
130 g. løg
130 g. champignon
1 bundt frisk timian
1 fed hvidløg
50 g. solbær
1 øl, Schiøtz Mørk Mumme
500 ml. kalvefond
Maizena til jævning
Olie til stegning
Salt og peber
800 g. kartofler
50 g. smør
1 bundt estragon

Fremgangsmåde

Start med at varme panden op og brun kødstykkerne godt i olien.

Tilsæt timian, hvidløg og øl. Lad det koge ind i ca. 10 min.

Tilsæt kalvefonden og reducer væsken en smule.

Skær champignonerne i halve og tilsæt i gryden sammen med solbærrene.

Tilsæt maizena for at jævne saucen. Smag til med salt og peber. Lad gryden stå og simre, mens du forbereder de resterende grøntsager.

Skær gulerødder i store tern og blanchér dem, så der stadig er sprødhed.

Rødløg deles i 6 stykker og bages i ovn.

Knoldselleri skæres i 8 stykker og blancheres til de er møre med bid i.

Kog kartoflerne til kartoffelmosen i letsaltet vand i 20-25 minutter. Tilsæt herefter smørret og hakket estragon, og knus kartoflerne med en stor ske, til du har en grov mos. Smag til med salt og peber.

Anret grøntsagerne med kødet og server med den grove mos.

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

4 nakkekoteletter

130 g. lilla gulerødder

130 g. pastinakker

130 g. persillerødder

130 g. løg

1 lille porre

2 æbler

1 bundt frisk oregano

1 fed hvidløg

1 øl, Shlitz Boheiman Pils

500 ml. svinefond

½ økologisk citron

Maizena

Salt og peber

Fremgangsmåde

Brun koteletterne godt på begge sider.

Skær gulerødder, persillerødder og pastinakker i små tern. Krydr med salt og peber. Bag grøntsagerne ca. 12 min. ved 175°.

Kog løg, hvidløg og oregano sammen med øllen og tilsæt derefter svinefonden og lad det hele koge igennem. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Jævn saucen af til passende konsistens med maizena. Tilsæt porre i skiver til sidst og lad det simre med i et par minutter.

Anret koteletten med sauce, rodfrugterne og frisk æble i tern.

SVINEKOTELET MED RODFRUGTER OG ÆBLER

SVINEKÆBER BRAISERET I MØRK ØL MED SVAMPE OG RODFRUGTER

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

Ingredienser

100 g. smør
0,8 dl. rapsolie
800 g. svinekæber
200 g. bacon i tern
0,4 kg. svampe
6 gulerødder
3 stk. pastinak
3 løg
3 stk. fed hvidløg (pillet og finthakket)
7½ dl. mørk øl f.eks. Stout, porter, ale
eller andet tilsvarende
3 dl. kalvefond eller grønsagsfond
Salt og peber. Smag til efter behov
1½ dl. friske groft skåret krydderier
(persille, kørvel, brøndkarse)

Fremgangsmåde

Kæberne afpuds for sener.

Svampe renses og skæres i mundrette stykker.
Rodfrugterne og løg skrælles og skæres i 1x1 cm.

Svampe og bacon brunes af i stor gryde. Derefter
brunes kæberne af i den samme gryde.
Løg, hvidløg og rodfrugterne kommer op i gryden,
og steges stille og rolige, krydres med salt og peber.

Tilsæt øllen og fonden, dæk evt. med vand, hvis
det ikke dækker. Sæt låg på og lad det simrekoge
ved lav temperatur i ca. 1 time indtil kødet er mørt.
Retten smages til med salt og peber.

Serveringsforslag:

Drysses med friske krydderier, f.eks. bredbladet
persille eller brøndkarse. Kan serveres med kartoffel.

Ingredienser

1 spsk. sechuanpeber
1 stk. stjerne anis
2 spsk. brun farin
½ spsk. stødt hvid peber
1 spsk. karry
5 stk. kafir lime blade
1,5 kg. svinebryst
1 stk. Schiøtz Gylden IPA

ØL BRAISERET SVINEBRYST

Fremgangsmåde

Rids svinebrystet i øverste fedtlag med en kniv.

Blend krydderierne til en ensartet masse. Brystet gnides ind i krydderierne.

Anret brystet i en vacuumpose og hæld øllen ned i posen. Luk posen ved vacuum.

Kødet marineres i 48 timer. Tag kødet ud af posen, og bag det med vædsken, der skal dække kødet halvt, ved 65° i 10 timer.



SILVER

PurePrint® by KLS
Produced 100% biodegradable
by KLS PurePrint A/S

Denne tryksag er et Cradle to Cradle certificeret produkt. Det betyder, at du sidder med en tryksag, som er 100% biologisk nedbrydelig og helt fri for skadelige kemikalier og tungmetaller. Alle ressourcer anvendt i fremstillingen, kan indgå i det biologiske kredsløb efter brug og dermed efterlades ingen former for affald som er skadelig for mennesker eller natur.