

Vores Kogebog 1



1406

Forord

Hvem er vi?

Vi er et sammensat team, der alle har en passion for mad og gastronomi. Vores fælles mål i hverdagen er at servere spændende retter og samtidig forkæle og give vores gæster en service, der sprænger alle rammer.

Holdet er meget blandet, hvilket giver en alsidighed ift. spændende kompositioner, menu-sammensætninger, skæve idéer, højt humør og sparring i hverdagen.

Teamet:

Ian Temple, (UK), 48, kok,

konditorkok og idémand bag denne e-bog. Har været ansat på KMD/Fazer i snart 4 år, før dette et par år i Vestas' kantiner samt mange forskellige stillinger på både hotel, restaurant og catering i England. "Jeg blev kok, fordi min mor var elendig i et køkken og derfor ville jeg lære at lave det selv, allerede fra da jeg var 9-10 år gammel". Ian har en fantastisk viden om råvarer fra hele verden, og især det indiske og italienske køkken har altid været en stor inspirationskilde. Ian er alderspræsident i teamet, med over 30 års erfaring, elsker sit arbejde og har aldrig en dårlig dag.

Christopher Andersson, 25, kok.

Udlært på Stygge Krumpen i Aalborg, har været kok på Hereford, Hos Boldt og KMD/Fazer de sidste to år.

"Jeg har villet være kok, siden jeg var lille og startede med at arbejde i en delikatesse allerede som 13 årig".

Christopher holder meget af det klassiske og især det franske køkken, altid med fokus på at smag og udseende er i top, enkelthed og aldrig med mange elementer, der ikke giver mening.

Thea Larsen, 27, kok.

Udlært på Orkideen i Aalborg, og herefter på KMD/Fazer de sidste to år.

Thea holder mest af det kolde køkken og er fantastisk til at bage kager, hvilket også vil kunne opleves i denne e-kogebog

Joël Bonhomme, (F), 34, kok

10 års erfaring fra hjemlandet Frankrig og har arbejdet som kok i Danmark i 8 år, heraf de sidste par år på KMD.

Joël har altid haft mad og gastronomi som hobby og elsker at arbejde med råvarerne. Især det klassiske franske køkken og muligheden for at eksperimentere ud i kokekunsten er hans store passion.

Brian Pedersen, 39, kok.

Udlært på Store Restrup Herregård, herefter videre til Rold Stor Kro samt Spirit i Aalborg, inden han i 2008 startede i Fazer. Har været på KMD siden 2014. ”Jeg startede som opvasker og køkkenmedhjælper på Store Restrup Herregård. Jeg syntes, at det var et spændende miljø og fik tilbudt en læreplads som kok – og det takkede jeg ja til”. Brian er meget til det klassiske danske køkken og er desuden stærkt inspireret af det thailandske/asiatiske køkken.

Tina Andersen, 38, smørrebrødsjomfru.

Har været ansat på KMD siden 2010. ”Jeg har altid elsket at lave mad! Og det klassiske kolde køkken var for mig et nemt valg i forhold til en uddannelse. Og nu er mine øjne åbnet for den brede palet indenfor madens forskelligheder - jeg holder meget af det traditionelle med et lille twist”. Tina kan især bidrage med opskrifter i ”husmor” genren.

Johnny Bleshøj Andersen, 33, kok og slagter.

Udlært kok på Søgårds Bryghus, herefter Friis Modern Steakhouse, og nu KMD på 7. år. ”Jeg har altid været fascineret af mad og uendelige muligheder for sammensætninger – sætte flere ting sammen, og få det til at gå op i en højere enhed. Elsker at lege med maden og finde nye smage/sammensætninger”. Især det nye nordiske køkken samt fisk, med fokus på enkelthed og smag er Johnnys signatur.

Marlene Wittrup, 35, kok.

Udlært kok på, løgstør parkhotel derefter med opstarten på La bonta Aalborg, og nu ansat hos Fazer gennem 11 år, først Telenor, Royal Greenland og nu på KMD på tredje år. ”Mad har altid inspireret mig og så elsker jeg organisering og adrenalinsuset ved at køre i højt tempo”. Marlene bidrager især med opskrifter, der er lige til at gå til.

Fredrik Bindner, 30, kok.

Udlært på Falsled Kro og har efterfølgende rejst rundt i Europa gennem 8 år. ”Jeg valgte madvejen, da det giver mig mulighed for at udtrykke følelser og udfolde kreative idéer samt en mulighed for at opleve verden”. Fredriks yndlingskøkken er det franske og innovative, med fokus på dessertkøkkenet.

Henrik Hagensby, 45, kok

Udlært på Henne Kirkeby Kro, kombineret med KMD i 1992-94. Herefter Faklen, Mortens Kro og Den Danske Ambassade i Canada, inden et par år som selvstændig, og nu Fazer for tredje gang. ”Mad og gæster har altid været omdrejningspunktet i mit barndomshjem, hvor jeg som 10 årig var fast besluttet på at ville være ”krovært”, når jeg blev stor”. Holder meget af det franske køkken, og de klassiske kokebøger fra både Bocuse og Escoffier, har været fast godnat-læsning og en stor inspirationskilde, gennem mine unge kokke-år.

Forretter

Johnny Andersen

Havtaskehale i brunet smør, serveret med rødbedeskum, syrlig æble,jordskokke chips og martsviol

Forret/mellemret til 4 personer

Havtaske

320 g afpudset havtaskehale

400 g smør

Rødbedeskum

500 g rødbede

110 g pasteuriserede æggeblommer

25 g pasteuriserede helæg

25 g hvidvinseddike

5 g salt

2 g Xantana

2,5 dl olie

2,5 dl vand

Syrlige æbler

2 stk. Pink Lady æbler

1 stk. citron

Knust sort peber

Jordskokkechips

4 stk. jordskokker

5 dl rapsolie

Salt

Fremgangsmåde

Havtaske

Smelt smørret ved jævn/høj varme. Vallen i smørret skal brænde lidt på i bunden af gryden, så det giver en nøddeagtig smag til smørret. Smørret køles ned til ca. 45 grader. Havtaskehalen deles i stykker af ca. 80g og puttes samlet i en vakuumpose og det brunede smør hældes ved. Forsegl posen. Fisken ligges i sous vide i 30 min. ved 55 grader. Har man ikke en vakuummaskine og sous vide-maskine, kan man alternativt bruge en frysepose. Den lukkes godt med så lidt luft som muligt og puttes i en gryde med 55 grader varmt vand.

Rødbedeskum:

Skræl rødbederrne og blend dem med olien i ca. 5 min og sigt olien.

Kom æggeblommer, helæg, eddike, salt og Xantana i en foodprocessor og kød det i ca. 1 min. eller til en hvid tynd skum. Mens det køres på maskinen hældes rødbedeolien stille og roligt i med en tynd stråle og til sidst tilsættes vandet ligeledes. Skummen er færdig og hældes på sifonflaske, brug 2 patroner og ryst flasken godt i 30 sekunder.

Syrlige æbler:

Skær ca. 1 cm tykke skiver af æblet så kernehusblomsten er i midten. Pres citronen ud over æblerne og vend godt rundt. Gril æblet på en grill eller grillpande på begge sider og krydr med sort knust peber.

Jordskokkechips:

Skræl jordskokkerne og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern. Varm olien op (ca. 155 grader) og kom 7-8 skiver i olien og hold godt øje med dem. Tages op når de er let brunede og lægges på en tallerken med 2 stykker køkkenrulle og drysses med salt.

Pynt:

1 bakke spiselige blomster – gerne martsviol (duftviol)



Joel Bonhomme

Pighvar- souffle - trøffel

Ingredienser:

2 pighvarfilet

1 trøffel

1 portion fiskefars

Fiskefars:

2 stk. pighvarfilet

1 tsk. salt

1 knsp. piment d'espelette

1 æggehvide

1 dl fløde

Pighvarfileterne hakkes med køkkenhakker sammen med salt og piment d'espelette.

Farsen røres med æggehvider og fløde til en passende konsistens.

Tag et stykke husholdningsfilm på ca. 40 cm. Skær trøflen i skiver og læg skiverne i en linje på midten af filmen. Ovenpå trøffelskiverne lægges to pighvarfileter på langs ved siden af hinanden. Fiskefarsen fyldes i en sprøjtepose og sprøjtes i en smal stribe oven på pighvarfileterne.

Vha. filmen ruller man dette så stramt som muligt til en ensartet rulle. Bind knude på filmen i begge ender - undgå så vidt muligt luft i rullen. Sæt et ekstra stykke film omkring rullen, som gerne skulle have en diameter på 5-6 cm.

Rullen koges i en gryde med simrende vand i ca. 10 minutter. Lad den køle af, skær i skiver og server med frisée og trøffelmayonnaise.

Retten kan serveres med f.eks. frisée og trøffelmayonnaise og er en passende forret til ca. 4 personer.



Bon appétit

Frederik Binder

Fondant med gedeost

300 g gedeost
40 g mel
17 g majsmel
1 æg
1 æggeblomme
150 ml. fløde
Cayenne
Peber

Fremgangsmåde:

Alt undtagen æg blendes på en foodprocessor.

Her efter tilsættes æg.

Hældes i en form foret med bagepapir.

Bages ved 180 grader i ca. 9 min.

Hovedretter

Brian Pedersen

Thainudler med rød karry-kylling

1 pakke hvide nudler
600 g kyllingeinderfilet
1 brev rød karry
1 stk. broccoli
1 pakke grønne asparges
1 stk. rød peberfrugt
4 stk. forårsløg
Olie til stegning
Udvand nudler og sigt dem i et dørslag
Skær grøntsagerne:
Peberfrugt i strimler
Del broccoli i små buketter
Del forårsløg i 5 stk.
Sauter i gryde eller på pande og tag af varmen.
Vend kylling i rød karry og sauter i pande eller gryde.
Når det hele er stegt vendes grøntsager, nudler og kylling sammen.
Til 4 personer



Husk Brians berygtede chilidressing

20 stk. chili i forskellige størrelser

3 stk. hel hvidløg

1 stk. ingefær

150 ml. fishsauce

100 ml. eddike

25 g sukker

Vask chili og fjern toppen.

Pil hvidløget.

Blend, dog ikke for meget.

Smag til med fishsauce, eddike og sukker



Ian Temple

Safrankylling med brændenælde-risotto

1 kylling
2 g safran
50 g smør
100 g brændenælde
½ løg (finthakket)
½ dl olivenolie
100 g risottoris
1 spsk. mascarpone
2 dl kyllingefond
½ dl hvidvin
Salt og peber

Dagen før servering puttes kyllingen i en gryde og dækkes med vand tilsat 1 g safran. Kyllingen sættes herefter på køl natten over.

Dagen efter hældes du vandet fra og tørrer din kylling. Blødgør smørret og tilsæt resten af safranen (du kan tilsæt lidt ekstra, hvis du rigtig godt kan lide safran). Gnid smørret over kyllingen og tilsæt salt og peber efter smag. Sæt i en forvarmet ovn på 220 grader i 10 minutter og skru så ned til 170 grader i 45 minutter (1,5kg kylling). Mens kyllingen er i ovnen, blancheres brændenælderne i kogende vand cirka 20 sekunder. Derefter pureres de i en blender.

Når kyllingen er stegt tages fonden fra til brug i risottoen. Mens kyllingen hviler laves risottoen. Sauter løget i olivenolie uden det tager farve. Tilsæt risene og rør rundt i et minut til alle risene har absorberet olien. Tilsæt vinen og lad det koge op i 2 minutter, til alkoholen er kogt ud. Tilsæt kylling fonden langsomt imens du rører rundt. Når du mener risene har fået nok (10-20 minutter), tages gryden af varmen og brændenældepureen tilsættes. Til sidst tilsættes mascarpone. Serveres med en frisk pesto.

Der er nok til 2 personer, og en kold Sauvignon Blanc passer rigtig godt der til.



Henrik Hagensby

Kalvesteak fyldt med gedeost og svampe på ovnbagt porre,
kartoffelmedaillon og sauce af braiserede urter

7 - 800 g kalvefilet
200 g svampe
200 g blød gedeost (kan evt. erstattes med Mozzarella)
Frisk timian

Ovnbagt porre
1 stor porre
1 dl. bouillon eller god balsamico

Sauce af rødvinbraiserede urter
2 gulerødder, ½ selleri, 1 pastinak, 1 rødløg
2 dl. rødvin
5 dl. kalvefond
2 spsk. smør

Kalvefilet skæres i stykker a 175-200 gr. Der skæres en lomme i kødet som fyldes med en blanding af finthakkede ristede svampe, timian og gedeost. Kødet lukkes med stegenål og brunes på hed pande, på hver side. Krydres med salt og peber. Steger færdig i ovn i 2-3 min. Trækker i 5-10 min. og skæres skråt igennem ved anretningen.

Porre renses, flækkes og skæres i fire stykker. Kommes i ildfast fad, overhældes med bouillon/ vin/balsamico, krydres med salt og peber. Dækkes med folie og bages i ovn ved 175°, i ca. 30 min.

Kartoffelmedaillon

Bund og top skæres af store bagekartofler som udstikkes til cylinderform. Prikkes et par gange med gaffel, tørres med køkkenrulle og steges i olie ved middel varme, i ca. 15 min. Drysses med groft salt inden servering.

Urter/løg skrælles og skæres i små tern, ½ x ½ cm., kommes i gryde/sauterpande med smør og sautes et par min.. Rødvin tilsættes, koges ind til glace. Fond tilsættes, koges ind til passende konsistens. Jævn evt. med lidt Maizena. Smages til med salt og peber og drysses med friske timianblade inden servering.

Ca. 4 personer

Desseter

Thea Rubæk Larsen

Theas bedste kage

Bund:

3 æggeblommer

150 g sukker

190 g smeltet smør

1,5 dl mælk

140 g hvedemel

6 g bagepulver

Æggeblommer og sukker piskes.

Mel og bagepulver blandes sammen og kommes i æggesnapsen skiftevis med mælk og smør. Bages i smurt springform (24cm) ca. 15 minutter ved 175 grader.

Marengs:

3 æggehvider

190 g sukker

Frugtfarve

Lakridspulver

Æggehviderne piskes stive og sukkeret tilsættes. Piskes til sukkeret er opløst.

Del marengsen i 2 portioner. Den ene portion vendes med frugtfarve efter eget valg og den anden smages til med lakridspulver. Sprøjtes ud med tyl på bageplader beklædt med bagepapir. Marengsen skal være ca. 1 cm i diameter. Bages ved varmluft 80 grader i ca. 1,5 time.

Citrongele:

1,5 dl citronsaft

1 dl vand

0,5 dl sukker

1,5 blade husblas

Husblassen udblødes i koldt vand i 10 minutter.

Citronsaft, vand og sukker varmes op i gryde indtil sukkeret er opløst. Det skal ikke koge. Knug vandet ud af husblassen og opløs det i citronsaften. Hæld blandingen i en flad beholder og lad stivne på køl. Udstik eller skær geleen ud i passende stykker til afpyntning.

Når kagebunden er afkølet tages den ud af springformen og sættes på fadet, hvorpå kagen skal serveres. Sæt ringen tilbage omkring bunden. Nu skal moussen på.

Chokolademousse:

100 g god mørk chokolade

4 pasteuriserede æggeblommer

75 g sukker

En stang vanilje af god kvalitet

3 dl piskefløde

Smelt chokoladen over vandbad. Lad den køle lidt af. Æggeblommer, sukker og vanilje piskes ca. 10 minutter. Fløden piskes til blødt skum. Æggesnapsen VENDES hurtigt i chokoladen lidt af gangen. Herefter VENDES flødeskummet i. Kommes på den afkølede bund.

Syltede stikkelbær:

100 g optøede stikkelsbær (frost)

2 dl eddike

2 dl sukker

2 dl vand

Kog alle ingredienserne op og lad koge 5 min. Tag af varmen.

Lakridssyltede ribs:

100 g optøede ribs (frost)

2 dl eddike

2 dl sukker

2 dl vand

Kog eddike, vand og sukker op og smag til med lakridspulver. Tilsæt ribsene. Lad koge 2 min og tag af varmen.

Sylt gerne bærrerne et par dage i forvejen så de trækker masser af smag. Inden pyntning af kagen skal de dryppes grundigt af i en trådsigte.

Smørcreme:

40 g sukker

3 spsk. vand

175 g smør

1 pasteuriseret æggeblomme

Sukker og vand koges op og koges ind i 5 min.

Køles ned til stuetemperatur og piskes i smørret. Til sidst piskes æggeblommen.

Tilsæt evt. frugtfarve efter eget ønske.

Sæt smørcremen på køl.

Brug en palet til at smøre smørcremen på med. Du kan vælge at smøre både sider og top eller lade moussen være synlig på toppen. Pynt af med marengstoppe, stykker af gele og de afdryppede syltede bær. Pynt evt. med høvlet mørk chokolade til sidst.



Marlene Wittrup

Spiderkage med kanel

400 g hvedemel
125 g smeltet smør
400 g sukker
5 dl. kærnemælk
4 tsk. kanel
2 tsk. natron

Glasur:

50 g smør
250 g flormelis
2 tsk. vanilje
5 spsk. vand

Smør og sukker piskes grundigt til massen er næsten hvid.

Pisk kærnemælken i. Bland mel, natron og kanel.

Pisk det i dejen og stop.

Hæld dejen i en springform på 30 cm. Bages i 30-45 min ved 180 grader.

Når kagen er lidt afkølet, kommes glasuren på kagen. Pynt kagen med glasur, ”spindelsvæv” og lakridsmarcipanedderkop.



Tina Andersen

Tinas juleboller

Ca. 25 stk.

50 g smør

2 ½ dl mælk

1½ tsk. salt

2 spsk. honning

1 æg

10 knuste nelliker

1 tsk. kanel

1 tsk. kardemomme

½ tsk. stødt ingefær

100 g tørrede tranebær

100 g hakkede nødder, fx hasselnødder eller mandler

50 g grovvalsede havregryn

150 g fuldkornshvedemel

Ca. 300 g hvedemel

Lidt mælk og kanelsukker til pensling

Smørret smeltes og mælken lunes heri.

Gær og æg røres med og krydderierne, nødderne og tranebær tilsættes og røres godt sammen.

Hvalset gryn og fuldkorns melet hældes i og røres godt sammen.

Hvedemel drysses i lidt efter lidt, til dejen er glat og slipper skålen.

Hæver ca. 30 min under klæde.

Trilles til boller og efterhæver 30 min.

Bages ved 200 grader i ca. 10-12 min.



Christopher Andersson

Christophers chokolade-valnødde-tærte

Der bliver 2 tærter af opskriften.

Dej:

160 g usaltet smør

125 g flormelis

2 æg

300 g mel

Fyld:

200 g ren rå marcipan

240 g sukker

165 g usaltet smør

3 æg

140 g god mørk chokolade

200 g hakkede valnødder

pynt:

200 g god mørk chokolade

Dej: smørret skæres i mindre stykker og smuldres i melet. Tilsæt flormelis og saml dejen med æggene.

Fyld: skær marcipan i små stykker og bland det med sukkeret. Tilsæt smør og rør æggene i lidt af gangen. Tilsæt grofthakkede valnødder og chokolade.

Dejen fordeles i to tærteforme og herover lægges fyldet. Bages midt i ovnen ved 180 grader i en halv time.

Når tærten er afkølet smørres den med smeltet chokolade. Kan evt. nydes med cremefraiche eller vaniljeis.

*Vi håber, at du kan lide vores bog, og du får inspiration.
Alle tilbagemeldinger er velkomne.
Venlig hilsen fra køkkenteamet.*