

Preben Hoffmann Rosenberg

Odinsvej 4 7000 Fredericia Tlf. 75 93 26 01; 40 83 57 94 phr@vd.dk

Nordjysk – vendsysselsk - julefrokost +[tilpasset Rosenbergergerne]

Opskriften, som er indbegrebet af jul – ”uden grønlangkål-ingen jul”, er gennem generationer overleveret fra mund til mave.

Beregnet på julefrokost 2. juledag kl. 13.00.

2112-01-08: nu også med bearnaise til nytårsbøfferne

15. december:

Rullepølse Slag ca. 1 kg – (evt. 2stk à ca. 800g i samme rullepølsepresser)- sværen skæres fra og fryses til brug for sylte (indeholder stivelse? Gelatine)

Spæksiden vendes indad (gnides evt. med salpeter (alene for farve)) – evt. yderligere kød indeni – masser af fint hakket løg, peber og salt [hvidløg, lidt ungarsk hjemmeimporteret paprika]. Rulles og snøres. Lægges i saltlage.

Saltlage: 2 l vand, 300 g groft salt, 200 g sukker, 20 peberkorn, 5 laurbærblade.

[½ chili Habanero]

Pølsen lægges i den afkølede lage i gryde 8 døgn i et køligt spisekammer.

22. december:

Sylte Den frosne svær fra rullepølsen tages op af fryseren og lægges til optøning i køleskab.

23. december:

Rullepølse Gryden med pølse og saltlage (fra den 15. dec.) – saltlagen smides ud [dog den ½ habanero medtages i kogning]– pølsen dækkes ved vand - tilsættes 1 suppevisk – bringes i kog 2 timer.

Pølsen lægges i presseren indtil den 26. kl. 10.00- HUSK at tage vandet fra dels til grønlangkålen – dels til sylten (ca ¼ l)

Grønlangkål 1,2 kg grønkål skylles godt og grundigt i stort (90l e.l.) kar.

Den skyllede kål ribbes og kommes i ”mosters” (12 l) grønlangkålsgrøde med kogende (6 l) vand , som er tilsat 2 spisesk. natron (for at bevare farven) Koges ca. 20 min. Hvorefter 1. hold vand smides ud. Koges derefter med vandet fra rullepølsekogningen [med habaneroen] - ved jævn varme ca. 2 timer- stilles til afkøling til håndtemperatur, hvorefter kålmassen af et par kraftige mandshænder formes til 6 boller, som fryses.

Sylte 1kg mager nakkesteg koges sammen med sværen fra rullepølsen og 2 laurbærblade i gryde med dækkende vand til det er godt mørt – mindst en time.

Den afkogte svær kasseres. Kødet skæres i skiver/tern og lægges i skål sammen med passende mængde (ca. 6 dl?) af lagen og rullepølseafkoget, som forinden er tilført 6 blade husblas, som er rørt op i lagen. 5 laurbærblade og kværnet peber lægges ovenpå.

Stilles på køl klar til brug.

Leverpostej 500 g lever og 400 g spæk

24. december: Her taler vi om julemenuen med henblik på servering kl. 19.00

Kl. 8:30 Koge kartofler til brunede

Kl. 13:30

Flæskesteg: Stegen lægges med sværen nedad i en bradepande med vand – salt på kødsiden - sættes i kold ovn – opvarmes til 200 °C i 20 min. – tages ud af ovnen når ca...

Kl. 14:00

Anden Ca. tre kg sættes ind – temperatur sættes til 160°

Kl. 17:00

Flæskesteg i bradepande m vand vendes med sværen op – salt og peber på svær – sættes ind over anden (varmluftovn) - 170° indtil ca. nok – der hældes sky over –

Kl. 18:30

And ud – hviler ca. 15 min.

Flæskesteg Skyen fra bradepanden hældes i sovsegryde – ovn på fuld knald – ovnlåge på klem – indtil ca. sprød svær

Kl. 18:45

Flæskesteg ud

And ind – 160 °

Kl. 19:00 Velbekomme

25. december:

Remoulade Til ca. 10 pers

Klokken – når vi er stået op og har indtaget endnu et lækkert morgenmåltid.

4 pasteuriserede æggeblommer

½ stsk salt

½ tsk peber

1 tsk sukker
1,55 skef Dijon sennep
4 dl solsikke- /sesam- eller/og rapsolie [god og fin jomfruolie][neutral olie er vigtig her]
50 g kapers
½ rødløg
½ pigeonsæble (fast lettere syrligt æble)
1 lille gulerod
5 små syltede agurker (pfeffergürkchen el. stærke agurker) ca. 3 cm
1 topskud citronmelisse
½ tsk citronsaft
½ tsk frisk timian (Om dy motte ha' frisk)
½ tsk frisk rosmarin

Først produceres en mayonnaise (stavet efter original dansk retskrift) hvilket vil sige

Æggeblommer, salt, peber og dijonsennep piskes sammen. Herefter tilsættes under fortsat piskning i en tynd stråle olien.

Pigeonæble, gulerod og agurker hakkes rimelig fint, kapers meget fint og citronmelisse timian og rosmarin ekstremt fint – røres i mayonnaisen (oprindelig dansk retskrift) og den lækreste remoulade (også dansk retskrift) kan med stor glæde OG fornøjelse serveres for julefrokostgæster næste dag.

[Lammefrikadeller a la Rosenberg (undfanget 2010-12-25)]

Klokken – når vi er stået op og har produceret remoulade med rolig hånd.

500 g hakket lammekød
500 g hakket svinebasse
½? dl minimælk
¼ ? dl vand (efter ønsket konsistens)
1 alm- løg
1 rødløg
3 fed hvidløg
2 æg
½ Habanero-chili
2 spsk. (rigelig) koriander
Lidt havregryn
2 tsk Oskun
1 tsk. cayenne peber
1 spsk peber
1 spsk bordsalt
½ olie ½ smør til selveste stegningen.

Habaneroen hakkes meget meget meget fint lægges i bunden (nå ja det kan jo ikke svæve) af en stor margrethe skål, overhældes minimælken, i hvilken habaneroen står i blød ½ til 1 time. Og så er vi allerede godt i gang.

Så smækker vi kødet i merbemeldte margrethe, Hakker løg og hvidløg fint og klasker resten af ingredienserne oven i Margrethe med indhold.

Alt sammen røres godt og grundig sammen til en konsistens, som passer til dit aktulle temperament med formål at forme frikadellerne til passende størrelse.

Resten kan du vel selv tænke dig til?????

Fiskefileter tages ud aften og lægges i køleskab til optøning – der beregnes ca. 1½ per person.

Grønlangkål tages bollerne ud af fryseren og lægges til optøning i spisekammer.

26. december:

Kl. 10:00 –11.00

Rullepølse Kl. 10.00: Tages ud af presseren, som skræbes for fedt, som anvendes til at stege grønlangkålen.

Flæskesteg: Resterne af stegen fra den 24. skæres i skiver og serveres kold til grønlangkålene

Fiskefileter: Skyllles - vendes i mel, pisket (4 stk)æg og i rasp (i nævnte rækkefølge og her er det jo så en skide god idé at lægge de forberedte fiskefiletter på en f.eks bagepapir – steges i ½smør/½ solsikkeolie (det skulle medvirke til at det ikke brander) – fileterne hviler i et fad indtil 7 min. før servering – steges ved fuld varme på jernpande til gylden farve.

Kl. 13:00 **Gæsterne indtager pladserne**

De kaster sig glubende over sildene, som køkkenchefen ikke bryder sig om, men hellere vil påbegynde stegningen af fiskefileter med henblik på en dejlig fiskespise.

Kl. ca. 13:45

Grønlangkål Mens gæsterne stille og roligt hygger sig med resterne af fiskefileter, sylte, leverpostej og hvad der ellers måtte være disket op med. Lister værten (herren) ud i køkkenet og lægger de delvis optøede grønkålsboller på jernpanden sammen med det opsamlede fedt fra rullepølsen, spæder op med en anelse af rullepølseafkoget, ca. ¼ l piskefløde – tilsmales med en anelse salt og steges – ja nærmest ristes til en rimelig tør masse – man skal lige vænne sig til denne specielle konsistens – med så er kunstværket fuldbyrdet – værten (stadig) herren serverer denne pragtfulde spise au personne direkte fra jernpanden – årets måltid — kan nydes med sylte, flæskesteg, og evt. medister og endelig vil selv en snaps, to eller tre for en enkelt gangs skyld være anbefalelsesværdigt - selveste julen er nu fuldbragt.

Nytårsmenuen

Her starter vi med Bearnaisen

Opskriften er en forenkling – lettere forståelig omskrivning – fra gebr. Priese dr.dk.

4 – 6 personer

250 g klaret smør

3-4 æggeblommer

3-4 spsk. vin- eller estragoneddike

3-4 spsk. hvidvin eller vand

1-2 skalotteløg – finthakket

1 bundt frisk estragon

2 spsk. citronsaft

salt + peber

Lidt ”skillesikkerhedspiskefløde”

Evt. lidt andet ”smagsgodt” som fedt fra stegen, fond, måske lidt overskudspesto....

Pricernes Fremgangsmåde – (forfinet med Daddys bedre forklaring):

Indledende manøvre: sæt smørret over i en lille gryde/kasserolle på ca. 2 l (gryde 1.- det er den gryde bearnaisen senere færdiggøres i) på laveste blus. Det skal bare smelte helt forsigtigt.

I mens laves bearnaiseessensen i en anden gryde/kasserolle på ca 1. l (gryde 2.): brug stokken fra estragon og nogle af de mindre pæne blade til essensen. Hak resten fint og stil til side. Har du lidt kørvel, så hak også det og stil til side. Bruger du tørret estragon, så tag ca. en spiseskefuld og kom i gryden.

Eddike, hvidvin eller vand, en spsk finthakket skalotteløg, lidt salt og peber kommer ligeledes i gryden. Dette koges nu ned til under halvdelen. Du skal ende med et par spsk. essens. Er der ikke nok væske i gryden til at starte med, så brug evt. lidt mere vand eller hvidvin.

Si essensen – fra gryde 2. - med en teske ned i en kop. Smag på essensen. Den skal være eddikesur og smage ret skarpt af løg og estragon.

Gryde 2 rengøres.

Klar smørret: hæld forsigtigt den smeltede smør fra gryde 1 over i gryde 2, så intet af det hvide bundfald kommer med. Smørret må ikke være varmere, end at du kan stikke en finger i det.

Gryde 1 rengøres.

Nu har du:

1. En gryde 1. (store gryde) med lidt essens på bunden. Det er den gryde/kasserolle, resten af processen foregår i.
2. Æggeblommer klar i en kop eller et bæger.
3. Smeltet, klaret smør i gryde 2 (lille gryde).
4. Hakket frisk estragon (eller tørret) og måske kørvel.

Her kan der holdes pause. Et godt tidspunkt at få tjek på sine bøffer og tilbehør, for når først man kører bearnaisen videre herfra, så er den ikke glad for at stå og vente alt for længe. Så det er nu bøfferne skal på grillen eller panden – bøfferne må gerne være tæt på færdigstegt, da resten af sauce-processen går hurtigt herfra og pomfritterne være klar til at få den sidste tur i olien. Salaten skal laves, men ikke vendes i dressingen før til sidst.

Afsluttende manøvre: sæt gryden (gryde 1.), du vil lave bearnaisen i, oveni en lidt større gryde med varmt vand og sæt det på blusset. Det er nemmere at styre temperaturen i et vandbad, så det ikke skiller. Men efter en 4-5 gange bliver man overmodig og begynder at lave den direkte på blusset. Arbejd i det tilfælde altid på lavt blus.

Fat nu piskeriset og pisk æggeblommerne ind i bearnaise-essensen. Bruger du kun tørret estragon, så giv det en spsk. på dette tidspunkt, så bladene kan nå at komme til live i saucen og give smag.

Pisk grundigt til det skummer og begynder at tykne lidt. Tag så smørret og pisk en spiseskefuld ind i æggene - stille og roligt, ligesom man lavede mayonnaise. Så en skefuld til. Pisk hele tiden. Nu to skefulde smør. Og efter kort tid kan man hælde smørret i en tynd, tynd stråle. Det begynder at creme smukt og få den rette lyd, når man støder riset i bunden af gryden. **PAS PÅ TEMPERATYREN**

Fortsæt indtil at saucen har en god konsistens. **Pas på temperaturen.** Vil du være sikker, så tag gryden op af vandet og helt af blusset ind i mellem. Smag til med yderligere salt, peber og måske lidt citronsaft. Balancen i smagen er det afgørende i bearnaise. Den skal have en del syre for at afbalancere fedmen. Nogle er mere vilde med eddike end andre og vil måske endda være glade for et par dråber ren eddike i saucen under tilsmagningen.

Bearnaise er ikke en sauce, der skal serveres meget varm (så er risikoen for skilsmisse høj), men det er heller ikke en stiv mayonnaise på stuetemperatur, som man oplever det visse steder. Den præcise tykkelse, der foretrækkes, er en smagssag. Bliver den for tyk, kan den justeres med en anelse vand. Saucen skal være lun og silkeblød ved servering.

Bøffer: Giv dem salt og peber. Steg dem på en varm pande i olie. Man kan komme en kvist timian og et par upillede hvidløgssfed med på panden – det giver smag til fedtstoffet. Steg dem, som du kan lide dem.

Et beskidt, godt trick: har du tilfældigvis lidt god, indkogt kalvefond i fryseren, så varm 4-5 spiseskefulde op i en gryde. En skefuld ovenpå hver bøf ved serveringen og så i øvrigt bearnaisen til. Finhak evt. også friske skalotteløg til.

Salat: tag små skud af f.eks frisée, rød mangold, feldsalat, rucola - evt. andre salater. Skær fine skiver af et par skalotteløg og bland det hele i skålen.

Tag så nogle stænk god eddike (balsamico eller sherryvineddike f.eks) og nogle skefulde god olivenolie og godt med salt og peber og vend det hele sammen i en stor salatskål. Det skal ikke søbe i dressing, men der skal være et tyndt lag på alle blade.

Servér på en sidetallerken til bøffen.

Rosenbergernes erfaring er, at kunsten ved ikke at få den til at skille er at temperaturen ikke bliver for høj.

Ifølge Peter Kok kan en skilt beranaise reddes ved at tilsætte koldt vand.

Fremgangsmåden:

I god tid:

De pæne blade af estragon hakkes fint mens resten smækkes i en lille kasserolle (2 l?) sammen med eddike/hvidvinseddike, vand, finthakkede løg, salt, peber og citronsaft evt. en anelse chili og måske oskun – find selv på. Dette koges nu ind til ca. en trediedel.

Herefter kan det godt hvile nogle timer, hvorefter essensen det vha. tesi sies over i stor (4 l?) kasserolle.