



Det Sønderjyske Fællesdyrskue 27. og 28. maj 2011



Oksepaté

tilsmagt med anis og timian, serveret med en Spicy cumberland sauce

Ingredienser (4 pers.)

- 300 gr hakket oksekød (gerne fra limousine kvæg)
- 100 gr hakket svinekød (10% fedt)
- 50 gr hakket bacon (evt. skåret i fine tern)
- 3 æg
- 2 dl mælk
- 4 skiver toastbrød eller franskbrød uden skorpe.
- 1 stk stjerneanis
- ½ tsk. tørret timian
- ½ løg (finthakket)
- 4 spskf. Olie
- 10 gr (2 spskf.) salt og 2 gr ½ tskf.) stødt peber



Varm olien op i en gryde og tilsæt løgene sammen med timian og stjerneanis, lad det hele stege i ca. 2- 3 min. Tilsæt mælken og lad det hele koge godt igennem. Mælken stilles nu til afkøling ved stue temperatur i min 30 min, således at smagen fra krydderierne trækkes ud i mælken. Tag nu de 2 stykker stjerneanis op ad mælken. Skær brødet i små tern og kom dem i mælken. Det hakkede oksekød, svinekød og bacon røres med salt og tilsættes æggene et ad gangen således at de røres godt ud i farsen. Tilsæt nu mælken lidt ad gangen indtil al mælken er tilsat. Tilsæt nu peberet til farsen. For at kunne smage om farsen er nok krydret skal der laves en "test" kødbolle af farsen der tilberedes enten ved at koge eller stege den – smag ikke på de rå fars!. Tilsæt eventuelt mere salt og peber til farsen. Farsen hældes op i en smurt form og bages i ovnen ved 165 C i ca 45 min, eller indtil kernetemperaturen er på min 75 C. Patén afkøles og skæres i passende skiver og serveres med Cumberland sauce, salat og lidt groft brød.

Spicy Cumberland sauce.

- #### Ingredienser (2½ dl)
- Skal og saft fra ½ appelsin
 - Skal og saft fra ½ citron
 - 150 gr Ribsgelé
 - 3 spskf. Portvin (rød)
 - ¼ tskf. stødt ingefær
 - ½ tskf. dijonsennep
 - ¼ tskf. stødt chilli

Skær skallerne fra appelsinen og citronen i julienne (fine strimler) og blancher dem i 2 minutter. Det tager lige spidsen af den bitre smag. Læg dem til afdrypning. Smelt ribsgelén. Tilsæt saften fra appelsinen og citronen. Bland portvin og krydderier i og lad det simre i 2-3 minutter. Tilsæt til sidst de blancherede skaller. Lad sauceen køle af og smag til med ingefær og sennep.



Du har ikke smagt oksekød, før du har smagt
BIRKEGÅRDENS LIMOUSINE





Det Sønderjyske Fællesdyrskue 27. og 28. maj 2011



Syrnet kål

med nye danske kartofler og mysli

Ingredienser til 4 pers.

1 stort spidskål (fintsnittet uden stok)

100 gr fint salt

1½ dl tykmælk (afdryppet 1 time i sigte med et kaffefilter i)

2 spskf. Citronsaft.

1 spskf. Blomsterhonning

4 – 5 kogte nye danske kartofler, fra Lindegaarden. (kogt dagen i forvejen)



Kålen skylles, snittes fint, lægges i et fad og drysses med salt. Kålen skal nu trække i ca. 24 timer.

Kålen skylles og knuges fri for vand. Tykmælk blandes med honningen og hældes over kålen.

Kålen skal nu stå i ca. 1 time og marinerer i tykmælken. Kartofflerne skæres i tern og vendes forsigtigt i kålen.

Ved anretningen drysses med oste mysli.

Kålen kan serveres som tilbehør til en ret eller som en del af en buffet.

Mysli

150 gr havregryn

50 gr solsikkekerner

50 gr hasselnøddeflager

½ dl vand

½ dl olie

Havregryn, solsikkekerner og hasselnøddeflager blandes godt. Vand og olie tilsættes.

Blandingen hældes op i en bradepande og bages i ovnen ved 180 C i ca. 20 – 25 min – husk at vende blandingen ofte med en palet. Myslien køles af og drysses på den syrnede kål.



Du har ikke smagt oksked, før du har smagt
BIRKEGÅRDENS LIMOUSINE





Det Sønderjyske Fællesdyrskue 27. og 28. maj 2011



Æble sirup

- 2 dl æblesaft (fra Lindegaarden)
- 5 spskf. Blomsterhonning (flydende)
- ½ st. kanel
- 1 kapsel kardemomme (evt. ¼ tskf. stødt kardemomme)



Æblesaften kommes i en gryde sammen med de øvrige ingredienser.
Saften koges ved svag varme i ca 30 min. kanel og kardemomme (hvis hel) tages op.
Saften reduceres (nedkoges) nu til sirupagtig konsistens – pas på siruppen den kan godt være meget varm og brænde let på når den først er ved at være tyk.

Æblesirup'en kan benyttes som tilbehør til is, fromage, ris a la mand og lignende.

Karameliseret perlebyg.

Ingredienser til 15 personer.

- 1 dl perlebyg
- 100 gr sukker
- ¼ tskf vanillesukker
- 2 dl vand + ½ dl vand
- Bagepapir.



Perlebyg'en hældes i en sigte og skylles godt.
Vand hældes i en gryde, vandet koges op og perlebyg'en tilsættes og koges indtil den er tilberedt. (20 - 25 min)
Perlespelten hæles op i en sigte og dryppes af. Perlebyg'en breddes ud på en bageplade med bagepapir og tørres i ovnen ved 125 C i ca. 30 – 40 min.
Sukker og vanillesukker smeltes på en pande og når den er gylden tilsættes den ½ dl vand og den tørrede perlebyg.
Karamelmassen koges godt igennem med perlebyg'en indtil det meste af vandet er fordampet og køles ned.



Du har ikke smagt økseøst, før du har smagt
BIRKEGÅRDENS LIMOUSINE

