

Vild mad



Nyttige link:

<https://naturguidemoen.dk>

<https://fanefjordskovpavillon.dk>

<https://vildmad.dk/dk>



med

Naturvejleder, biolog og indehaver af Naturguide Møn

Susanne Rosenild

Restauratør og køkkenchef i Fanefjord Skovpavillon

Lars Kleist

Farseret vagtler med stuvede svampe og tourneret

Vagtlen

Vagtlen udbenes fra ryggen med en skarp kniv, hele skelettet skal forsigtigt udskæres med undtagelse af lårben.

Kastanjer bages på salt i 30 min og herefter befries kastanjerne for skal og hinde, herefter skæres kastanjen i mindre stykker.

Vilde æbler vaskes og skrælles, herefter skære æblekødet i små firkanter $\frac{1}{2}$ cm c $\frac{1}{2}$ cm.

Kastanjer og æbletern sautes af i smør på en pande og krydres med salt og peber.

Kastanjer og æbler lægges ind i den udbenet vagtel og dennes syes sammen eller sættes sammen med en kødnål. Vagtlen brunes i smør, krydres med salt og peber og steges så i ovnen ved 165 grader i 25 min.

Lad vagtlen hvile lunt i 10-15 min. inden inden serveringen.

Svampestuvning:

Skalotteløgene hakkes fint sammen med lidt hvidløg – løg sautes af i smør, heri kommes ordnet svampe og udskåret af forskellig slags. Lade det hele sautere godt af, og steg/kog evt. væde væk.

Tilsæt piskefløde og lad det koge ind til passende konsistens. Svampestuvningen smages til med salt og peber samt lidt citronsaft og sherry.

Tourneret grøntsager:

Kartofler, selleri, persillerod, pastinak og gulerødde formes med en kniv som store oliven. Det er vigtig man gør sig umage med at alle grøntsager har samme størrelse og form. De tourneter grøntsager kommes i kogende vand med salt og koges 4-5 min. Herefter tages de op og aftørres inden de steges i smør så de er let gylden brune – de krydres med salt og peber

Anretning:

Læg fuglegræs med en lille rede midt på tallerknen, og herpå lægges den hele vagtel omkring reden lægges svampestuvningen og tilsidst lægges lidt forskellige tournetet grøntsager rundt om vagtlen.

Vareforbrug til 5 pers.		
5 vagtler	8 dl. Piskefløde	2 kg rodgrøntsager
3 æbler	1 citron	200g fuglegræs
100g kastanjer	3 cl. Sherry	2 fed hvidløg
2 skalotteløg	Salt	500-600g svampe
250g smør	Peber	

Gran is med flamberet kirsebær

Gran is:

8 pasteuriserede æggeblommer

8 spsk. sukker

Korn af 1 vaniljestang

9 dl piskefløde

1 dl. Amarettolikør

Gran efter behov

2 dl. Piskefløde sukker lunes op og hældes over de friske grannåle.

Lade det lune langsomt op igen til under kogepunktet.

Sigt fløde massen, således grannålene sigtes fra.

Pisk æggeblommer i en røremaskine med vaniljekorn og orangelikør

Hæld den lune ”grannålefløde” i æggemassen mens der piskes

Lad nu det hele piske på maskinen til massen er kold.

Pisk resten fløden næsten stiv, og vend æggemassen og let pisket fløde sammen Kom ismassen i en fryseegnet beholder, og frys blandingen.

Eller frys massen på en ismaskine og server straks

Parfait skal tages op 10 minutter før servering, så den er blød og lækker

Flamberet kirsebær:

500g kirsebær udstenes.

Lave en karamel i en sautepande med sukker som smeltes langsomt uden at brænde, Når karamellen er gylden, enesartet tilsættes den lidt smør og herefter kommes de udstenet kirsebær på panden. Lad det hele varme godt igennem. Det hele flamberes med amarettolikør

Pynt med kvist grannål dyppet i æggehvider og vendt i flormelis