

Vildt mad

Dessert:

Vanilje is med mælkebøtte sirup med friteret mælkebøtteblomst

Vanilje is:

8 pasteuriserede æggeblommer

12 spsk. Sukker

3 bl. husblas

Korn af 2 vaniljestang

9 dl piskefløde



1. Piskefløde piskes til en let flødeskum og stille til side
2. Kom æggeblommer og vanilje i en røremaskine
3. Kog sukker op med en lille smule vand og hæld den varme sukkerlage i æggeblommerne og vaniljen
4. Dump 3 bl. Udblødt husblas i sukkerlagen (udblød i kold vand og pres væde af)
5. Pisk æggeblommer i en røremaskine med vaniljekorn. Lad maskinen piske roligt til massen er kold
6. Vend æggemassen i flødeskummen og kom det i formen eller frys det på ismaskine
7. Parfait skal tages op 10 minutter før servering, så den er blød og lækker

Mælkebøtte sirup

50 stk mælkebøtte, blomsterknopperne

1 stk citron, økologisk

1 l vand

900 gram rørsukker



Det eneste du skal bruge fra kronen er de gule kronblade, ergo skal du sidde og nippe dem fra alt det grønne. Det grønne indeholder for mange bitterstoffer, som kan gøre smagen besk. Hvis der ikke er mulighed for at plukke så mange mælkebøtter i dit område, så kan du nedjustere lidt i opskriften og lave halv portion.

Når du har helt gule fingre og plukket de flotte blade, hælder du dem alle i en tykbundet bryde. Hæld en liter vand på og tilsæt saften fra citronen. Lad det hele småsimre i ca. 30 minutter.

Sigt herefter væsken over i en anden gryde og tilsæt rørsukkeret. Kog siruppen ind til den ønskede konsistens ved middelvarme - det tager ca. 45-50 minutter at få en løbende, tyktflydende sirup. Du kan tjekke konsistensen ved at placere en dråbe på en kold underkop og stille den tilbage i køleskabet ☑ efter kort tid er den kølet af og du kan se, hvor meget den løber ud.

Voila. Lækker, sødlig, floral sirup, som kan bruges til alt fra topping til din yoghurt og musli til karamelleringsvæske til din stegning.

Friteret mælkebøtteblomst

8 store hyldeblomstskærme eller 12 små
2 æg
2 deciliter mælk
½ deciliter kærnemælk
½ deciliter sukker
150 gram hvedemel
1 teskefuld citronskal revet
1 teskefuld vaniljesukker
Lidt salt
½ liter smagsneutral olie



Pluk mælkebøtteblomstskærme, hvor blomsterne er fuldt flor. Når du kommer hjem, skal du ryste dem godt, så insekterne ryger ud af blomsterne. Hvis du skyller dem, forsvinder noget af blomsterstøvet og dermed smagen.

Hæld solsikkeolien i en lille stegegryde og tænd og varm olien op til 170 grader -brug evt en frituregryde

Hæld kærnemælk og mælk i en skål, pisk melet i lidt ad gangen.

Pisk æg, sukker, vaniljesukker, salt og revet citronskal i massen.

Når olien er varm, dypper du blomsterskærmene i dejen en for en, ryster dem lidt, så dejen ikke bliver for tyk, og lægger dem ned i olien.

De friterede mælkebøtteblomster skal kun stege tre til fem minutter. De er færdige, når de har fået en gyldenbrun farve.

Tag dem op af olien og læg dem til afdrypning på et par stykker køkkenrulle.



Dampet brosmefilet med urter og nye kartofler

hertil hvid cremesauce med løg

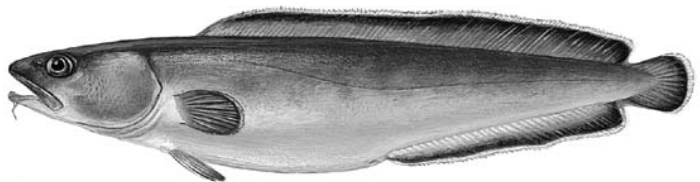
5 pers.

1 kg. Brosme filet uden ben og skind

2 dl. Hvidvin

Salt og hvid peber

300g Vilde løg (springløg)



1 citron

1 kg. Vilde urter

1 bt. Løvtikke

1 kg. Nye kartofler

1 l. piskefløde

1 pk. smør



Gør kartoflerne klar og kog dem i vand med salt og løvtikke

Saucen laves ved at fint snittet vildeløg sautes af i i sauterpande og herefter tilsættes piskefløde og lad så saucen koge ind til en cremede konsistens. Smag til med salt, hvid peber og lidt citronsaft

Gør brosmefiletten klar – krydres med salt og hvid peber og damp den i hvidvin i et fad i ovnen

De vilde urter sautes af i smør og krydres med salt og hvid peber.

Anretningen – Læg brosmefiletten på midten af tallerkenen og ovenpå lægges en bunke af de lyn sauteret urter. Hæld saucen i bunden af tallerkenen og læg kartoflerne ved.

