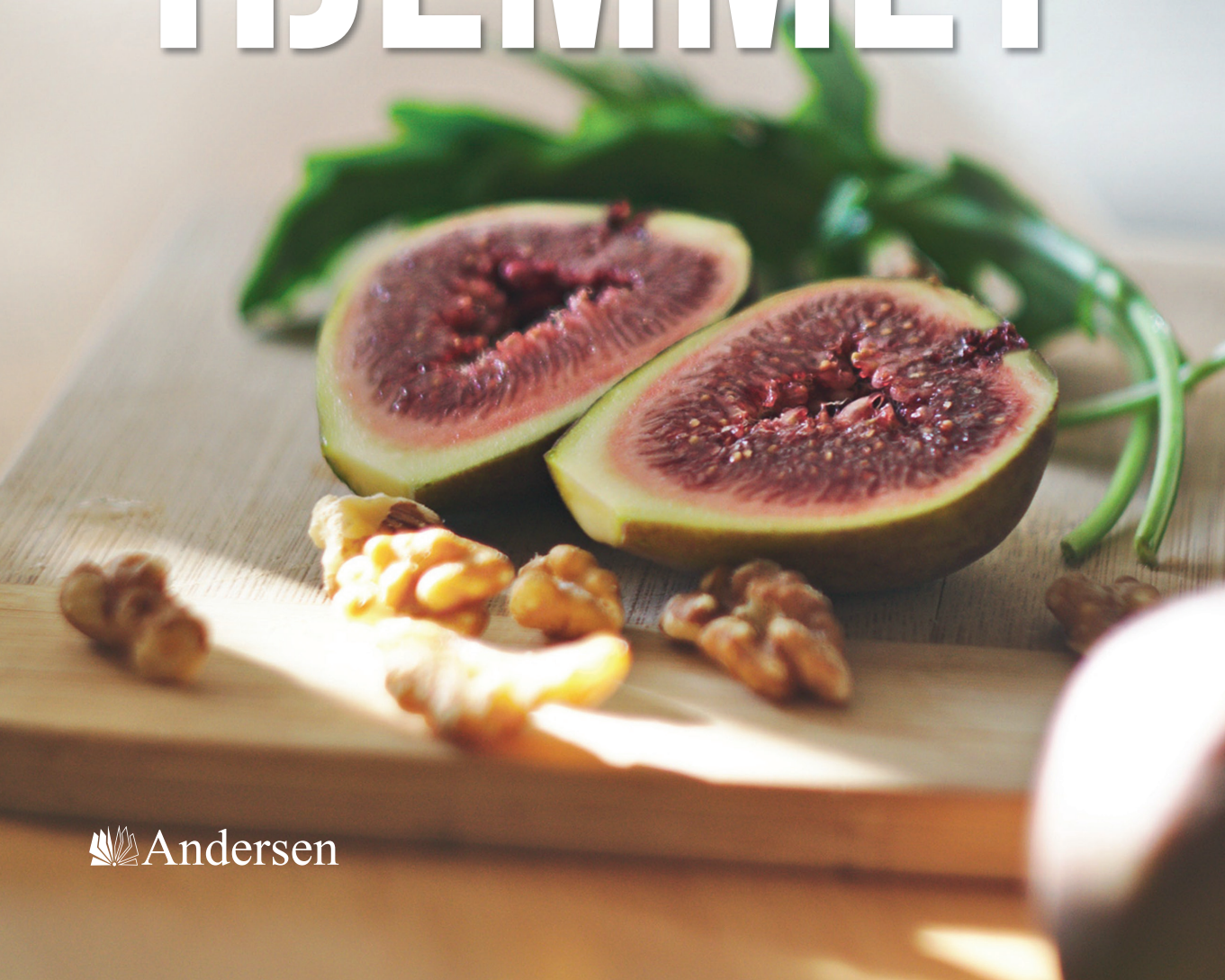


**NJÖRD**

# GOURMET I HJEMMET



# INDHOLD

---

<b>FORORD</b>	5
<b>SMÅ LETTE</b>	7
<b>RETTER</b>	7
KRABBEBÅDEN	9
KRABBEKLOEN	11
<b>SMÅ SØDE</b>	12
<b>RETTER</b>	12
ÆBLEDESSERTEN	15
RIBES NIGRUM	17
<b>SNACK</b>	19
RUGBRØDSCHIPS	21
HAVREFLAGER	23
OSTECARPACCIO OG	
APPELSINSIRUP	25
ÆBLECHIPS	27
SALTMANDLER	29
<b>DRINKS</b>	31
GIN & TONIC	33
HINDBÆR MOJITO	35
CUCUMBER COOLER COCKTAIL	37
STRAWBERRY MARGARITAS	39



# FORORD

Skrevet af: Jon Sundbo, Roskilde Universitet

Danske frugtvinproducenter har de seneste år udviklet helt nye typer moderne frugtvin. Hvis du tænker på den gamle, søde kirsebærvin, man drak som ung til fest fordi den var billig, eller svensk sodavand, som de kalder cider – så glem det. Moderne frugtvin er noget helt andet – udviklet efter helt nye, videnskabelige produktions- metoder. Smagsnuancerne er raffinerede og varierede.

Dansk frugtvin er i verdensklasse, og danske frugtvin- fabrikanter har vundet et hav af internationale priser. Der er ved at udvikle sig en frugtvin-videnskab (frugtvin-ønologi). Forskere på Københavns Universitet, bl.a. tilknyttet Pometet\*, arbejder sammen med frugtvinfabrikanterne om at raffinere produktionsmetoder og smagsnuancer. Dansk frugtvin serveres på topbarer i Paris, København og Bangkok.

Frugtvin kan ikke bare drikkes som aperitif, men også til mad. Det er et alternativ til druevin, men bygger på et dansk terroir. Vi har i Danmark klima- og jordbund- betingelser for at dyrke de bedste æbler, kirsebær og andre frugter. Det er absurd, at vi har et Nyt Nordisk Køkken, der lægger vægt på lokale madvarer, og så serverer vi fransk eller italiensk vin til. Den moderne frugtvin er ny nordisk vin. Den kan drikkes til mad og bruges i mad. Det sidste er ukendt for de fleste, og ingen ved rigtigt, hvordan man skal bruge frugtvin i mad. Derfor er denne bog om frugtvin i mad udviklet af de ældste kokkelever på Hotel- og Restaurantskolen.

En del af projektet med at udvikle moderne dansk frugtvin, som forskere fra Roskilde Universitet står for, er at udvikle oplevelsen ved frugtvin; smagsnuancerne, og hvilken mad, den kan drikkes til og

bruges i. Samarbejdet i dette projekt med Hotel- og Restaurantskolen har resulteret i opfindelsen af Frugtvin-skøkkenet, som hermed præsenteres for første gang. Æren for det gastronomiske indhold har kokkeleverne.

Frugt har mere syre og sødme end druer ofte har, og smagsnuancerne er meget større, især i mad. Selvom kirsebær og æbler er de mest udbredte frugter i frugtvin, laves der frugtvin af mange forskellige slags frugter og bær. For eksempel solbær, stikkelsbær, kvæde, rabarber. Det giver en større smagsvariation, end druevin har. Tilmeld smager frugtvin også mere igennem i madretter end druevin. Så frugtvin er særligt velegnet i mad, og tilfører Det nye Nordiske Køkken en ny dimension. Frugtvin kan også drikkes til mad – og her viser sig også overraskende nye kombinationer.

Udviklingen af dansk frugtvin er kun i sin begyndelse. Frugtvinfabrikanterne arbejder videre med at udvikle nye typer frugtvin og har samlet sig i Dansk Frugtvinforum. Forskerne arbejder med at forstå de kemiske og smagsmæssige indholdskomponenter. Forskningsprojektets oplevelses-del arbejder med at forstå hvordan interessen for, og oplevelsen af, frugtvin skabes i samfundet såvel som blandt kokke og vineksperter. Både frugtvin alene og oplevelsen af frugtvin og mad sammen vil udvikles de kommende år.

Denne kogebog er en begyndelse. En del af de kokkelever, der har udviklet opskrifterne, vil sikkert inden længe være gastronomiske 'stars', som vil dyrke frugtvin-skøkkenet som endnu en ny dansk gastronomisk bølge på verdensplan. ■

\*Et pomet er en samling af sorter af frugttræer og – buske. Ordet er afledt det latinske ord "pomum", som betyder "frugt på træer". 'Pometet' ved Institut for Plante- og Miljøvidenskab på Københavns Universitet har en meget omfattende sortsamling – der er bl.a. ca. 750 æblesorter, hvoraf ca. 250 er danske. Pometets opgave er at producere frugt og planter til forskning og undervisning ved Københavns Universitet og Nordisk Genbank.

# SMÅ LETTE RETTER



## TILBEREDNINGSTID:

Arbejdstiden er ca. 1 time, men da dejen skal hvile og persillen skal blive sprød, skal man regne med ca. 2 timer fra start til slut.

# KRABBEBÅDEN

En relativt let mellemret, dog med den fedme og friskhed, som vi ved, at årstidens råvarer kan byde ind med. Det bedste, Danmark kan byde på

4 PERSONER

## INGREDIENSER

### KARTOFFELPURÉ

- \* 200 g kartofler
- \* 200 g smør
- \* 1 tsk. salt
- \* 1 tsk. peber

Kog kartoflerne, sigt vandet fra. Hæld kartoflerne i en foodprocessor, og lad den køre, mens du tilsætter smørret lidt ad gangen. Smag til med salt og peber.

### VESTERHAVSSAUCE

- \* 120 g Vesterhavsst
- \* 2 dl vand
- \* 25 g smør

Ost og vand koges op. Massen sigtes og blendes op med smør. Herefter smages det til med salt.

### MØRDEJ (TÆRTEBUND)

- \* 800 g hvedemel
- \* 4 spsk. sukker
- \* 500 g smør
- \* 8 æggeblommer

Bland mel og sukker. Smuldre det kolde fedtstof heri, til det har konsistens som revent ost. Tilsæt æggeblommer, og saml hurtig dejen. Er dejen meget blød, kan den hvile i køleskabet ½-1 time. Rul dejen ud, og læg den i en tærteform. Rul kagerullen hen over tærteformens kant, så dejen afskæres pænt. Prik den med en gaffel. Forbag bunden i 10 minutter i en 200 grader varm almindelig ovn.

### PERSILLESTØV

- \* ¼ bundt persille

Persillen bages ved 120 grader i 1 time, til den er tør og sprød. Når persillen er tør, blendes den til et fint pulver.

### KRABBEKLØER

- \* 400 g krabbekløer
- \* 2 tsk. salt
- \* 1 l vand
- \* 2 l isvand

Kløerene koges i vand med salt og køles herefter ned i isvand. Kødet plukkes fra kløerne og lægges på køl til senere.

### SYLTEDE OG FRISKE ROSENKÅLSBLADE

- \* 1 dl cider Idun (æblecider)
- \* 160 g rosenkål

Rens rosenkålene, og pluk bladene fra. Halvdelen gemmes til senere, mens den anden halvdel råsyltes i cideren.

## TIPS:

Reducering af fløde tykner og kan bruges til en masse forskellige saucer og retter



# KRABBEKLOEN

## Med Kvasir-muslingefløde

2 PERSONER

### INGREDIENSER

#### MUSLINGEJUICE

- \* 1 stk. løg (*lille*)
- \* 1 fjerdedel af en lille gulerod
- \* 20 g fennikel
- \* Lidt urt: Dild og kørvel
- \* 9 blåmuslinger
- \* 1 dl Kvasir (*æblevin*)
- \* 5 dl vand

Kvasir og vand hældes over og koges i 15 minutter. Løg, gulerod, fennikel og urt sautes (*steges ved svag varme, uden at tage farve*). Læg muslingerne på efter sauteringen og varm dem et kort øjeblik. Når væsken med muslinger har kogt i 15 minutter, sigtes massen, og koges så videre til væsken er reduceret en smule og smager mere af musling. Smag til med salt og citron.

Ingredienserne smides i en gryde og reduceres ind til passende konsistens.

Koges i 6 minutter. Tag dem derefter ud af skallen og vend dem med noget af flødereduktionen

#### FLØDEREDUCTION

- \* 300 g fløde
- \* 200 g muslingebouillon

Tyndskåret agurk syltes med nedkølet syltelage. Den laver du ved at koge ½ del eddike og ½ del sukker op til sukkeret er opløst.

#### KRABBE

- \* 2 krabbeklør

Steg kålen hårdt på panden og tilføj vand under stegningen lidt efter lidt. Vandet tilbereder kålen mere, så det bliver mere mørt.

#### SYLTET AGURK

- \* 1 agurk
- \* Eddike
- \* Sukker

#### STEGT KÅL

- \* Kål
- \* Vand

# SMÅ SØDE RETTET



## GRANATÆBLE:

Granatæblet har sæson om vinteren. Den læderagtige frugtskal gemmer på kerner indkapslet i rødt, saftigt frugtkød, som holdes på plads af et gulligt gitterværk. Man bruger kernerne, eller saften fra de pressede kerner, i madlavning, hvor de tilføjer en frisk, sød og let syrlig smag. Granatæblet indeholder mange C-vitaminer.

# ÆBLEDESSERTEN

## Med æblevin, brunet smør og marengs

4 PERSONER

### INGREDIENSER

#### GRANATÆBLE-SORBET

- \* Æblevin (*her Malus Danica*)
- \* 5 granatæbler
- \* 2 dl vand
- \* 2 dl sukker
- \* 1 blad husblas
- \* Saft af en citron

Udblød husblasen og kog vand og sukker op. Tilføj husblasen og rør grundigt. Mas saft og kerner fra fem granatæbler igennem en fin sigte. Bland de to væsker sammen og smag til med æblevin samt citronsaft. Herefter køres massen på ismaskine i ca. en halv time.

#### ÆBLETÆRTE

- \* 300 gram mel
- \* 150 gram smør
- \* Salt
- \* 150 gram flormelis
- \* 1 æg

Brun 100 gram smør og nedkøl til stuetemperatur. Temperér samtidig 50 gram smør til stuetemperatur. Kom herefter smør, mel, salt og flormelis i en skål og blandes godt. Tilføj æg og saml dejen til en ensartet masse. Dejen skal herefter hvile på køl en times tid, inden den rulles ud og kommes i små smurte forme. Tærterne bages blindt i 20 minutter på ca. 160 grader.

Pisk æggehviderne stive med en smule flormelis. Tilsæt det resterende flormelis samt salt og lidt citronsaft – under fortsat piskning. Når blandingen er tyk, kan den sprøjtes på en bageplade og bages i ovnen på 100 grader i 30 minutter eller til de er sprøde.

#### MARENGS

- \* 1 dl æggehvide
- \* 2 dl flormelis
- \* ½ citron
- \* En knivspids salt

Karamellisér sukkeret og tilsæt mandlerne. Hæld massen ud på bagepapir og lad den køle ned. Hak herefter fint med kniv eller i foodprocessor. Desserten pyntes med granatæblekerner og spiselige blomster.

Bag de hele æbler i en 200 grader varm ovn i 1 time. Efter nedkøling tages 'kødet' fra og smages til med æblevin og evt. sukker. Fyld cremen i de færdigbagte tærter (*se ovenfor*).

#### MANDELKROKANT

- \* 2 dl sukker
- \* 100 gram mandler

#### ÆBLECREME

- \* 2 spsk. sukker
- \* 10 æbler
- \* Æblevin (*Malus Danica*)



## TIPS:

Skyr er et proteinholdigt produkt lavet af skummetmælk, hvilket gør det lavt på fedt og højt protein. Skyr kan være svært at arbejde med, fordi det nemt skiller – så ikke noget med at piske det eller på anden måde at behandle det voldsomt.

# RIBES NIGRUM

## Marinerede solbær med skyris

4 PERSONER

### INGREDIENSER

#### SORBET

- \* 178 g vand
- \* 113 g sukker
- \* 20 g invert sukker (*trimoline*)
- \* 20 g glucose
- \* 10 g mælkepulver
- \* 1 blad gellatine
- \* 380 g skyr
- \* Citronsaft af en ½ citron

Varm vand og sukker, invert sukker, glucose, mælkepulver og 1 blad gelatine op til sukkeret er opløst og lad det køles ned til under 30 grader. Tilføj skyr forsigtigt. Smag til med en smule citronsaft og sæt på frost.

Kog vand og sukker op til 118 g. Smelt chokoladen og pisk det på maskine, mens du langsomt hælder sukkerlagen i. Bliv ved med at piske, mens det køler ned, så krystalliserer chokoladen efter den høje temperatur.

Smag skyren med lidt salt og smør den tynd ud på et stykke bagepapir. Drys med fennikel/lakrids. Bag i ovnen ved 180 grader uden blæs i 1 ½ – 2 timer.

#### KNÆKKET CHOKOLADE

- \* 100 g vand
- \* 100 g sukker
- \* 100 g chokolade

Læg solbærrene i blød i solbærfrugtvin (her Ribes Nigrum). Frugtvinen giver en mere intens og blød smag til solbærrene ved det færdige resultat. Læg derefter solbærrene i ovnen ved 50 g indtil de er helt tørre. Herefter kan de bruges til at rive eller pynte med hele. Som hele vil de minde om rosiner i konsistens, men med smag af solbær.

#### DEHYDRERET SKYR

- \* 200 g skyr
- \* 1 knsp. salt
- \* Fennikelpulver eller lakridspulver

#### DEHYDREREDE SOLBÆR

- \* 100 g solbær
- \* 2 cl frugtvin af solbær



Gourmet i hjemmet er en bog fyldt med spændende og lækre retter. Restaurant NJÖRD står bag denne fantastiske kogebog. Med flere års erfaring og med to michellin stjerner på CV'et har de samlet en masse opskrifter til dig der gerne vil have den lækre smag med hjem fra restauranten og servere for dine egne gæster, eller måske bare vil kræse lidt mere om maden der hjemme. Restaurant NJÖRD er nordisk inspireret, hvilket retterne bærer præg af med lækre råvarer fra årstiderne og med fokus på smag og diversitet. WSå elsker du at bruge tid i dit køkken og går op i smagsoplevelsen, så er dette lige bogen for dig.



MICHELIN STAR