



VINDER AF ÅRETS VILDTRET 2015

Yasser Rahim Naz

SVINKLØV BADEHOTEL



Forret

SHISH KEBAB AF FASANBRYST, GRILLET PÅ TRÆ KUL MED HUMMUS AF JORDSTOK OG RÅ GRØNTSAGER

Opskrift til 4 pers.

Ingredienser

4 stk. fasan bryst, 1 kg. jordskokker, 1 bundt radiser, 1 agurk, 1 glaskål, ½ bundt mynte, ½ bundt rucola, 2 citroner, 250 g. cremefraiche 38 %, 150 g. øko smør, yoghurt neutral, sumak, knust allehånde, knust kardemomme, knust spidskommen, 1 fed hvidløg, 2 gråsten æbler, 500 g. hvedemel, 1 spsk. sukker, 1 spsk. bagepulver, 1 tsk. natron, 2 tsk. salt, 2 æg, 60 yoghurt neutral, 2 dl. sødmælk og 2 spsk. olie neutral.

Fasan bryst:

Tænd op for grillen. Rens brysterne for blodrester og hagl og lad skindet blive på. Skyl æblerne og skær dem i både. Krydre med salt, knust allehånde, sumak og kardemomme. Både på for- og bagsiden under skindet. Skær brysterne i passende tern, som kan sættes på et spyd sammen med æblerne. Lige inden servering grilles fasanbrysterne på skindet, ved ikke alt for højt varme, indtil det har en kerne temperatur på 57 grader. Skær en frisk citron og pres saften ud på de grillede bryster.

Hummus af jordstok med spidskommen:

Skræl jordstokkerne. Kog dem mørt i vand. Sigt vandet fra og blend dem til en grov pure. Tilsmag med spidskommen, cremefraiche, revet hvidløg og salt.

**Rå grøntsager af radiser, agurk og glaskål:**

Start med at skræl glaskål og skyl agurk og radiser. Skær dem i mindre chunks. Lige inden servering tilsættes det med citronskal og kværnet peber.

Urter:

Mynte og rucola renses for jord. Pluk de mindste skud. Lige inden servering anrettes med de små skud under de sprøde chips.

Neutral yoghurt:

Yoghurten drænes for væske i et sigte så er det klar til brug.

Jordkok chips:

Skræl jordstokkerne. Skær dem på et julienne jern. Derefter skal de friteres i olie ved 165 grader til de er gyldne brune, krydres med fint salt til sidst.

Brunet smør:

Kom smørret i en gryde eller pande ved middelhøj varme. Lad smørret bruse af. Inden for et par minutter vil smørret blive brunet, og vollen har lagt sig i bunden. Lige inden servering varmes det brunet smør op.

Naanbrød:

Sigt mel, sukker, bagepulver, natron og salt i en stor skål. Lav en fordybning i melet og hæld æg, yoghurt, mælk og olie i. Pisk ingredienserne godt sammen med en gaffel til de samler sig til en dej. Tilsæt lidt varmt vand hvis dejen er for tør. Ælt dejen glat og elastisk på et melet bord i ca. 5 minutter. Form den til en bolle og pak den ind i plastfolie. Lad dejen hvile i køleskabet i 30 minutter. Del dejen i 12 lige store stykker. Rul hvert emne mellem håndfladerne til en bolle. Læg bollerne på et melet bord og klap dem til flade runde cirkler, ca. 10 cm i diameter. Varm en stor tykbundet pande over middel temperatur. Læg så mange nan i panden som det er plads til af gangen og steg dem lysebrune på hver side.



VINDER AF ÅRETS VILDTRET 2015

Yasser Rahim Naz

SVINKLØV BADEHOTEL



Hovedret

ARABISK FESTMÅLTID

Opskrift til 4 pers.

Ingredienser:

1 stk. ryg af hare, lever (fra hare eller kylling), 15 g. knust hibiscous, 10 g. knust koriander frø, 3 stk. citroner, 1 æg, 800 g. persille, 15 g. tørret citrongræs, 12 g. tørret revet ingefær, 7 g. tørret chili, 7 g. tørret hvidløg, 8 g. sumak, 4 radiser, 300 g. gulerødder, 1 knold selleri, safran, 50 g. mandler, 2 pærer, cremefraiche 38 %, forskellige urter f.eks. citron verbena og basilikum, 150 g. sukker, 400 g. hvidvinseddike, 500 g. hvedemel, ca. 80 g. vand og 25 g. olie neutral.

Ryg af hare:

Brun ryggen af haren kraftigt af på en pande. Krydrer med salt. Steges af i ovnen indtil den er rosa. Lige inden servering, skær filetterne af ryggen, og drys hakket hibiscous og knust koriander over.

Taboule af persille med spicy krydderier:

Pluk persillen af stilken. Rens persillebladene for jord. Persillebladene blanches til de er møre i let saltet vand (25 g. salt pr. liter). Persillebladene drænes for vand og blendes til et grov pure. De tilsmales med revet ingefær, citrongræs, hvidløg, chili og salt. Lige inden servering tilsmales de med citron saft.

Couscous af selleri med safran og mandler:

Skræl sellerien og skyl pæren. Skær sellerien på et



mandolin jern og skær den derefter i tern (4 x 4 mm.). Den krydres med salt, citronsaft og olivenolie efter egen smag. Skær pæren i mindre chunks. Bland selleri, safran, hakkede mandler, friskhakket basilikum og de skårede pærer.

Syltet lage til Torshi:

Kog sukker og hvidvinseddike op.

Torshi af gulerod:

Skræl gulerødderne og skær dem på langs på et mandolinjern med en tykkelse på 3 mm. Kog gulerødderne i syltet lage i ca. 4 min. og køl dem derefter ned. Lige inden servering sigtes gulerødderne fra lagen. Det tilsmages med friske hakkede citron verbena.

Sabzijadeh af radiser og urter:

Rens radiserne og urter for jord. Brug en mindre udstikker til at lave hul i toppen af radisen, så urterne kan lægges i. Dryp olivenolie og citron på toppen af radisbuketen lige inden servering.

Cremafraiche med oliven olie og chili:

Cremafraiche vendes med revet citronskal og chili efter egen smag.

Krydret lever:

Rens leveren for blod og sener og skær det i mindre stykker. Krydres til med salt, sumak og chili.

Sambusa med krydret lever:

Ælt mel med olie og salt. Vand tilsættes lidt efter lidt indtil dejen er fast. Efter en time rulles dejen ud med helst 3 mm. tykkelse. Rul den ikke for tyk, da den kan blive trist, hvis den er for tyk. Brug derefter en rund udstikker med en diameter på 7 cm. (hvis man ikke har en udstikker kan det skæres i andre former). Udstik 8 stykker. 4 af dem pensles med pisket æg og fyldet kommes på. De andre 4, som ikke er penslede, lægges oven på de første 4, og der trykkes på siderne, således at de lukkes. Lige inden servering fritures sambusaen indtil de er gyldenbrune.

Til konkurrencen måtte der kun tages tørrede krydderier med. Hvis man ønsker, kan man sagtens bruge friske krydderier såsom citrongræs osv.