

Gederyg stegt på ben, ballontine af inderlår og stegte nyrer, gedejus med hjerte og bagt hvidløg. Stegt rødbede, blomkålscroquette, kartoffelterriner og urtehollandaise.

-

1 hel ged
500 gr. bacon

1 stk. blomkål
400 gr. pastinak
300 gr. bagekartoffel
300 gr. sød kartoffel
1 stk. knoldselleri
500 gr. rødbeder
6 stk. hvidløg
4 stk. skalotteløg
1 bdt. timian
1 bdt. rosmarin
1 bdt. estragon
1 bdt. persille

2 l. vindrukerneolie
Olivenolie
Honning
Æbleeddike
Hvedemel
Sukker
Rasp
Salt
Sort peber
Grøn peber
Rosenpeber
Seschuan Peber
Korianderfrø
4 dl. rødvin
2 l. lys kalvefond
Maizena
Tomatpure

250 gr. smør
500 gr. fløde
300 gr. friskost
5 dl. past. æggeblommer

Ged

1 hel ged

Indmaden og nyrefedtet pilles ud af geden. Bove og køller skæres fra. Nakken og ribbenene saves af ryggen.

Pastinakkul

400 gr. pastinak

Pastinakkerne skrælles i en gastrobakke, dækkes af med en hullet bageplade og sættes i ovnen ved 300 grader i 25 min. Køles af og blendes.

Glacering

1 l. lys kalvefond

Fonden reduceres til en tyk glace og gemmes til senere.

Estragonstøv

1 bdt. estragon

Estragonen plukkes og tørres i dehydrator, blendes.

Baconcrumble

200 gr. bacon

Rasp

Lidt estragonstøv

Baconen hakkes på kødhakker, steges sprødt i en sauteuse og tørres i dehydrator. Raspen ristes i ovnen i 15 min. ved 160 grader.

Bacon, ristet rasp og urtestøv vendes sammen.

Urteolie

1 bdt. persille

1 bdt. timian

350 gr. vindrukerneolie

Lidt salt

Et par af timianstilkene tages fra og gemmes til senere. Urterne plukkes groft og blendes på thermomixer med resten af ingredienserne til olien når en temperatur på 70 grader. Sigtes gennem et etamin, 300 gr. olie gemmes til siphon og resten fyldes på en lille sprøjteflaske.

Brunet smør

150 gr. smør

Smørret brunes i en lille kasserolle og gemmes til senere.

Ballontine af inderlår og stegte nyrer

2 stk. gedekøller

2 stk. gedenyrrer

400 gr. fløde

Salt

Pastinakkul

Et par timianstilke

Lidt smør

Et halvt hvidløg

Lidt brunet smør

Gedekøllerne udbenes. Inderlårrene skæres af og gemmes. Lårkødet trimmes ned så det er så reelt som muligt og hakkes på en kødhakker. 400 gr. hakket kød køres nu med 15 gr. salt på en foodprocessor. Fløden tilføjes og farsen køres glat.

Nyrerne renses, flækkes og steges kort tid ved høj varme og skæres i strimler. Afkøles let og vendes med en lille skefuld af farsen. Der hakkes lidt timian som også vendes sammen med nyrerne. Inderlårrene befries for blodårer. Der skæres en lomme ned gennem midten af kødet. Kødet kryddres med salt og drysses med pastinakkul. Kødet vacuumeres nu 3 gange.

Der sprøjtes en stribe fars langs i bunden af lommerne, ovenpå lægges nyreblandingen som topes af med endnu en stribe fars. Kødet lukkes sammen, film rulles ud på køkkenbordet og smørres med et tyndt lag fars, herpå lægges lårstykkerne som rulles stramt op i film. Rullen tilberedes nu ved 80 grader i 25 min. i en rooner. Køles forsigtigt af og trækker i et par timer.

Før servering brunes rullerne af i smør, timian og hvidløg. Trancheres, pensles med brunet smør og glacering, kryddres med salt og peber og dækkes med bacon crumble.

Helstegt gederyg

Gederyg

300 gr. bacon

Timian og rosmarinrester

Røget gededefedt

Skindet på ryggen ridses i tern, kryddres grundigt med salt og peber. Ryggen brunes ved 300 grader i 10 min, tages ud og køles lidt ned. Baconen skæres i tynde skiver på en pålægsmaskine og lægges over ryggen som nu tilberedes færdig ved 80 grader. Ryggen ligges i en dyb bakke sammen med timian og rosmarinrester som antændes med en gasbrænder, der lægges låg på kassen. Før servering varmes ryggen endnu en gang ved 230 grader i 6 min.

Ryggen skæres af benet, den store sene skæres fra. Kødet portioneres ud, pensles med brunet smør og kryddres med salt og peber.

Gedejus med bagt hvidløg og hjerte

Gedebov

Halvanden spsk. honning

Halvanden dl. æbleeddike

4 dl. rødvin

1 l. lys kalvefond

6 hvidløge

4 skalotteløg

Timian

Sort peber

Grøn peber

Rosenpeber

Seschuan peber

Lidt smør

Gedehjerte

4 af hvidløgene pakkes ind i folie og bages ved 200 gr. i 3 timer. Feddene pilles og presses igennem en sigte, gemmes til senere.

Gedeboven udbenes og kødet ternes ud i 1,5 x 1,5 cm. stykker. En sauteuse varmes hårdt op og lidt olie tilføjes, når olien viser den første røg tilføjes kødet, det skal ligge i ét fladt lag. Kødet brunes grundigt af, hældes fra og dryppes af i en sigte. Skalotteløgene og de 2 hvidløg flækkes og tilføjes med skæresiden nedaf, lidt sorte peberkorn tilføjes også, steges i 1-2 min., hældes fra til afdrypning sammen med kødet. Nu tilføjes en fjerdedel af kalvefonden som koger helt ind til den danner en tør skorpe i bunden af gryden, en "makronbund", gryden koges af med endnu en fjerdedel af fonden og skrubes ren med en pallet, denne proces gentages 3 gange. Honningen karamelliseres i en lille kasserolle og koges af med æbleeddiken, eddiken reduceres til der er en behagelig balance mellem syre og sødme. Nu tilføjes rødvinen som reduceres næsten helt væk. Nu hældes det brunede kød, løg, den reducerede vin og den afkogte fond fra sauteusen over i en trykkoger, der tilføjes vand så alt er helt dækket og der koges igennem i 30 min. Alt sigtes fra og lagen reduceres nu med timian og div. typer peber. Sigtes og tilpasses med bagt hvidløg og smør. Gedehjertet skæres i tern og tilføjes til saucen lige før servering.

Urtehollandaise

80 gr. æggeblommer

300 gr. urteolie

7 gr. salt

13 gr. æbleeddike

15 gr. vand

Alle ingredienserne emulgeres, fyldes på siphonflaske og lades med en patron, rystes grundigt og holdes ved 60 grader frem til servering.

Tuille

100 gr. mel

145 gr. blommer

50 gr. sukker

10 gr. salt

30 gr. tomatpure

20 gr. maizena

Det hele blendes sammen til en jævn masse og vacuumeres. Smøres ud på bladformede fondantmåtter. Bages ved 200 grader i 1-2 min. Trækkes af måtten og foldes ind i bagepapir og rulles om rør, forsegles med malertape og bages ved 160 grader i 4-5 min.

Stegt rødbede

500 gr. rødbeder
Lidt smør
Salt
Peber
Olivenolie
Æbleeddike

2 rødbeder tages fra og gemmes til crudit , resten af rødbederne koges i vand til skindet slipper, køles efterfølgende af. Skæres tykt på mandolinjern og stikkes ud med en 6 cm   rund udstikker. Steges op i smør f r servering, krydres med salt og peber.

De to andre rødbeder skæres til bånd på en japansk mandolin, lægges i isvand, dryppes af og marineres i olivenolie og æbleeddike.

Ved servering ligges de på de stegte rødbeder i små buske.

Blomk lscroquette

1 stk. blomkål
100 gr. fl de
Lidt smør
150 gr. friskost.
Salt
Peber
Mel
 ggeblommer
Rasp

Blomk len befries for stokken. Koges helt m rt i letsaltet vand, blendes med fl den og smørret. Til aller sidst tilføjes friskosten og der smages til med salt og peber.

Noget af cremen hældes i cun lleforme og fryses, resten af den fyldes på sprøjteflaske og holdes lun til servering. De frosne cremer vendes ud og paneres i mel, æggeblommer og rasp.

Friteres ved 200 grader ligef r servering. Krydres med salt og drysses med grøn støv.

Kartoffelterriner

300 gr. bagekartoffel
300 gr. s d kartoffel
1 stk. knoldselleri
Lidt  ggeblomme
Salt
Brunet smør
Lidt timian

Bagekartoflerne, s dekartoflerne og selleriet rulles ud på en japansk mandolin og lægges nu sammen skiftevis, der pensles med æggeblommer mellem hvert lag og krydres jævnligt med salt. Pakken lægges sammen i film og vacuumeres. Tilberedes ved 80 grader i halvanden time. Køles helt af og skæres i rektangler. Varmes forsigtigt op før servering, pensles med brunet smør.

Anretning

Elementerne anrettes som vist nedenunder.



