

FEM FORSKELLIGE MED FOND



David Stiller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Klassisk rødvinsauce

Saucen, der har en robust fyldig smag, men som altid bevarer en elegant balance, der passer til det kød, du serverer til. Hemmeligheden ligger i Knorr Professional Demi Glace og håndknuste friske champignoner.

- 2 rødløg, skrællede
- 1 spsk. fedtstof, f.eks. madolie
- 2 spsk. rå sukker
- 7 dl rødvin
- 2 fed hvidløg
- 1 kvist timian
- 1 l **Knorr Professional Demi Glace**
- 30 g champignoner, friske
- 2 tomater
- salt
- friskkværnet sort peber
- MAIZENA Majsstivelse**

1. Skær løgene i skiver, og steg dem gyldenbrune i fedtstoffet.
2. Tilsæt sukker, og lad det smelte til karamel.
3. Hæld vinen i samt knust hvidløg og timian. Reducer til 3-4 dl.
4. Tilføj Demi Glace og kog ned til det halve, ca. 6-7 dl.
5. Knus champignonerne med hænderne og skær tomaterne groft. Læg det hele i saucen og lad simre i ca. 10 minutter.
6. Jævn saucen med MAIZENA og si den derefter gennem en finmasket si.
7. Smag til med salt og peber.



Daniel Müller

Følg med, når Daniel Müller laver rødvinsauce.

Vildtsauce med miso og enebær

Enebærenes nordiske krydrede smag møder asiatisk umami med kant. Servér den til en vildtret, når du vil give gæsten en ekstra spændende sauce, uden at den tager fokus fra den vigtigste råvare.

- 1 gult løg
- 50 g gulerod
- 50 g pastinak
- 1 kvist timian
- 2 spsk. fedtstof, f.eks. madolie
- 1 l **Knorr Professional Vildtfond**
- 2 spsk. misopasta
- 1 spsk. enebær, friske grønne eller tørrede salt
- friskkværnet sort peber
- MAIZENA Majsstivelse**

1. Skær løg og rodfrugter i tern. Steg grøntsagerne i fedtstof, indtil de har fået farve.
2. Tilføj vildtfond og timian, og lad saucen reducere til det halve. Skum af, hvis det er nødvendigt.
3. Si gennem en finmasket si.
4. Jævn saucen med MAIZENA, og lad den koge i yderligere 3 minutter.
5. Pisk misopastaen i, knus enebærerne, og hæld dem i saucen.
6. Smag til med salt og peber.

Lær at lave en kraftfuld vildtsauce med Daniel Müllern.

Daniel Müllern



Kyllingeramen med 62-graders æg og sprødt skind

Frisk og med godt tryk på umamien. I ramen er det vigtigste boullonen, som du serverer ved 100 °C og hælder direkte over nudlerne i skålen.

Til 10 personer

4 l	Knorr Professional Kyllingefond	200 g	kyllingeskind
80 g	ingefær, skrællet	300 g	shiitakesvampe, i skiver
3	fed hvidløg, skrællede	150 g	salatløg, i strimler
1 dl	japansk soja	10	æg, økologiske
4 spsk.	riseddike	250 g	bønnespirer
4 spsk.	sesamolie	30 g	sesamfrø, ristede
1 spsk.	rød chili, finthakket		
500 g	ramennudler		

1. Læg kyllingeskindet på et stykke bagepapir, og krydr let med salt. Steg det sprødt i ovnen ved 180 °C i ca. 20-25 minutter. Lad det afkøle på papir.
2. Læg æggene i en stor gryde med vand, og kog dem ved hjælp af en cirkulator på 64 °C i ca. 1 time, eller kog dem i ca. 6 minutter på komfuret.
3. Hæld kyllingefond i en stor gryde. Kog op og smagsæt til med ingefær, hvidløg, soja, eddike, rød chili og sesamolie. Lad det simre i ca. 5 min.
4. Kog nudlerne som anvist, og læg dem i dybe skåle. Top med svampe, salatløg, bønnespirer og kyllingeskind.
5. Tag æggene op af cirkulatoren. Knæk ægget ud i skålen, eller pil skallen af det blødkogte æg. Hæld den kogende varme bouillon over og drys med sesamfrø.



Lyder det svært?
Følg med, når Daniel
Müllern laver ramen.

Daniel Müllern



Lav kalvegryde med dild sammen med Daniel Müllern.

Daniel Müllern

Kogt kalv i dild

En vintervarmende gryderet med dybe smage af rodfrugt og en frisk urtesmag. Tilberedt med mørt kalvehøjreb, gulerødder, løg og dild. Godt med dild.

Til 10 personer

2 kg kalvehøjreb
4 gule løg, skrællede
1 kg gulerødder, skrællede
1 spsk. dildfrø
3 laurbærblade
2 tsk. salt
0,5 l Knorr Professional Kalvefond
4 spsk. eddike
3 spsk. sukker
3 dl Rama Professional Piske, 31 % salt
MAIZENA Majsstivelse
friskkværnet hvid peber
2 dl dild, hakket

1. Puds kødet af, og skær det i ca. 3 x 3 cm store stykker.
2. Læg det i en stor gryde og dæk med vand. Kog op og lad det koge i ca. 2 minutter. Løft kødet op og skyl det af.
3. Skær løget i både og skær gulerødderne i grove stykker. Læg rodfrugterne i en gryde sammen med kødet. Tilsæt dildfrø, laurbærblade, salt og kalvefond.
4. Hæld vand i, så det lige præcis dækker kødet. Lad det hele simre i ca. 2 timer, indtil kødet er mørt.
5. Tilsæt eddike og sukker. Lad det koge i yderligere 5 minutter.
6. Tilsæt Rama Professional Piske og jævn med MAIZENA til en passende konsistens.
7. Smag til med salt og hvid peber. Vend dilden i og server med kogte knuste kartofler.

Fiske- og skaldyrsgryde med safranaioli

En uovertruffen gryderet med fisk og skaldyr, der er let at lave, og hvor der ikke gås på kompromis med smagen. En karakterfuld lille ret til enhver menu. Kan med fordel serveres med friskbagt brød.



Til 10 personer

Fiske- og skaldyrsgryde

- 500 g laksefilet
- 600 g torskfilet eller anden hvid fisk
- 300 g rejer, pillede
- 200 g hummerkød, hakket
- 500 g friske blåmuslinger i skal, rensede
- 2 fennikel
- 2 gule løg, skrællede
- 3 gulerødder, skrællede
- 3 dl hvidvin
- 2 fed hvidløg, hakkede
- 4 spsk. olivenolie
- 4 spsk. tomatpuré

- 600 g hakkede tomater
- 1 l Knorr Professional Skaldyrsfond
- 2 spsk. fennikelfrø, ristede dild purløg

Safranaioli

- 3 dl HELLMANN's Mayonnaise Extra Thick
- 0,5 g safran
- 2 fed hvidløg, revet salt
- sort peber

- Skær fennikel, gulerod og løg i tynde skiver. Svits grøntsagerne i olivenolie.
- Tilsæt tomatpuré og svits i yderligere et minut.
- Tilsæt vin, hakkede tomater, fisk og skaldyrsfond og fennikelfrø. Lad koge under låg i ca. 15-20 minutter og smag derefter til med salt og peber.
- Bland mayonnaise med safran, hvidløg, salt og peber. Sæt i køleskabet.
- Skær fisken i ca. 2 cm store stykker, og læg den i gryden sammen med blåmuslingerne. Kog forsigtigt under låg i ca. 5 minutter. Tilsæt rejer og hummer og drys med krydderurter.
- Servér med friskbagt brød og safranaioli.



Daniel Müller

Bliv guidet til en gryderet med fisk og skaldyr af Daniel Müllern.



AF KOKKE TIL DET PROFESSIONELLE KØKKEN



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.