

Daniel Müllern præsenterer

Påsken

Daniel Müllern



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Daniel Müllern

Daniel Müllern
Kok Unilever Food Solutions

Påsken er forårets fest. Der vil vi gerne se friske menuer, opfriskede klassikere og smagskombinationer, som vi kan huske lige til næste påske. Vi ønsker at give forårets råvarer al den plads, vi kan, så vi kan få smagene til at forbløffe os – også selvom vi kender dem fra tidligere.

Når vi planlægger vores påskemenu, gør vi det med udgangspunkt i en forårsagtig oplevelse. Vi ønsker at indfange sollyset og vise taknemmelighed over for jorden ved at sætte pris på det, der kommer op af den på denne årstid.

Vi vælger nælder og æg, laks og løjrom, hyld og asparges, lam og gedeost, marengs og citron. Når vi har truffet vores valg, samler vi det til et blødt og harmonisk gilde. Det bliver traditionelt. Og så alligevel ikke.

Nu siger vi god påske og velbekomme!



Forret

Svenske påsketapas

Nælder, asparges og laks. Tre små men fortræffelige og sindssygt smukke forårsretter til din menu. De passer også godt som takeaway, eller hvorfor ikke en påsekeasse?

Nældesuppe med røget æggeblomme

Enkelt, luksuriøst og mere forårsagtigt end det meste. En nældesuppe bliver næsten altid modtaget med et smil, ikke mindst hvis den har en røget æggeblomme som kronen på værket.

Nældesuppe

8 dl **Knorr Professional Kyllingefond**
100 g fennikel
1 spsk. hele fennikelfrø
2 dl tør sherry
½ porre i stykker
2 spsk. neutral madolie
200 g rensede nælder
50 g plukket bredbladet persille
50 g frisk spinat
100 g normalsaltet smør

Røget æggeblomme 65°C

10 æggeblommer
2 dl koldrøget rapsolie

Nældesuppe

1. Svits fennikelfrø, fennikel og porrer i olie.
2. Hæld sherry i, og lad det simre i 5 minutter.
3. Hæld bouillon i, og kog i yderligere 30-40 minutter. Sigt gennem en finmasket si.
4. Gør en stor skål med iskoldt vand klar.
5. Kog vand op, og blancher nælder, spinat og persille i ca. 1 minut. Køl det af i isvand.
6. Pres væsken ud, og blend sammen med bouillon og smør i en kandeblender.

Servering

Pynt med små brødcroutoner.

Røget æggeblomme

1. Sæt ovnen på 65°C.
2. Varm olien op til 70°C.
3. Læg æggeblommerne i et lille fad, og dæk dem med olien. Stil fadet i ovnen, og lad det stå i 1 time. Tag æggeblommerne ud, og tag dem forsigtigt op fra fadet.





Syltede hvide asparges med hyldeemulsion

Hvide asparges, smukke spiselige blomster og en hyldeemulsion, der får forårsfornemmelserne frem. Her har du påskens smukkeste ret.

Syltede hvide asparges

10	hvide asparges
1 dl	vand
2 spsk.	citronsaft
1 spsk.	sukker
2 tsk.	salt
30 g	smør

Hyldeemulsion

150 g	HELLMANN'S Extra Thick
2 spsk.	hyldeeddike
1 knivspids	friskkværnet sort peber

Til garnering

blomsterkarse
tagetes blomster

Sådan gør du

1. Sæt cirkulatoren på 84°C.
2. Skræl den hvide asparges grundigt. Læg skræl, asparges, vand, citron, sukker, salt og smør i en vakuumpose. Vakuumpak det hårdt.
3. Læg posen i vandbadet, og lad den ligge i 25 minutter. Stil på køl.
4. Tag aspargesene ud af lagen, og tør dem af. Top med hyldeemulsion, urter og blomster.

Tip!

Hvis du ikke har adgang til en cirkulator, kan du i stedet koge en lage på skræl, vand, citron og krydderier. Si det, og læg de hvide asparges i skiver i. Kog forsigtigt, indtil dine asparges er tilpas bløde.

Sukkersaltet laks med løjrom

Friskt, citronduftende og lækkert luksuriøst. Denne lakseret er værdig til en storslået påskefrokost.

300 g frisk laks, f.eks. Salma eller Fröya
1 spsk. sukker
1 spsk. salt
1 spsk. **MAILLE Dijon Original**
2 spsk. **HELLMANN'S Real Mayonnaise**
1/3 agurk
1/2 bananskalotteløg
1/2 citron, saft og skal
10 g purløg
80 g løjrom f.eks. Kalix
10 g dild
friskkværnet sort peber

Sådan gør du

1. Start med at gnide salt og sukker ind i laksen. Læg den i en pose, og lad den ligge i køleskabet natten over i mindst 12 timer.
2. Skræl og udkern agurken, og skær den derefter i små tern på ca. 5x5 mm.
3. Hak løget fint.
4. Bland mayonnaise med sennep, revet citronskal, citronsaft, purløg og friskkværnet sort peber. Stil det i køleskabet.
5. Tag laksen ud, og tør den af. Skær den i små tern på 5x5 mm. Vend laksen i mayonnaisen.
6. Fordel tataren i små glas eller på små asietter. Top med løjrom og plukket dild.



Lammeryg med rødbeder, solbær og yoghurt

Der er nok mange, der synes, at lam hører påsken til. Men ved du, hvad der hører til lammet? Jo, grillede rødbeder, broken gel på solbær og rødbedepakker med gedeost og mynte. Et velsmagende måltid.

Stegt lammeryg

- 1 stk. lammeryg med kappe
- 100 g smør
- 10 g smalbladet timian
- 10 g rosmarin
- 2 fed hvidløg
- salt
- peber

Grillede rødbeder

- 20 små rødbeder
- 3 spsk. olivenolie
- 1 spsk. groft salt
- 2 dl rødbedesaft
- 2 spsk. sherryeddike

Rødbedepakker med gedeost og mynte

- 2 store rødbeder
- 10 yoghurtbolde
- mynte
- sort peber

Lammeryg

1. Udben lammeryggen, puds kødet af, og snit fedtkappen.
2. Brun smørret med urter og hvidløg, og vakuumpak det med kødet. Kog i cirkulatoren ved 54°C i 1 time.
3. Steg kødet gyldenbrunt i en stegepande (håv fedtkappen nedad). Pensl med brunet smør, og skær kødet op i 10 stykker. Smag til med salt og peber.

Broken gel på solbær

- 5 dl solbærpuré
- 2 tsk. lakridspulver
- 4 g **Knorr Texture**
- 200 g sukker

Lammesky

- 1 L **Knorr Professional Demi-Glace** skroget fra lammeryggen
- 4 dl hvidvin
- 2 gule løg
- 1 fennikel
- 2 gulerødder
- 2 fed hvidløg
- 4 spsk. citronsaft eller sherryeddike
- MAIZENA Majsstivelse**
- timian
- rosmarin
- salt
- peber

Rødbeder

1. Bland rødbederne med salt og olie, og bag dem bløde i ovnen ved 250°C i ca. 30 minutter. Lad dem køle af, før du skræller dem.
2. Skær rødbederne midt over.
3. Reducer saften til det halve, og tilsæt eddiken og de grillede rødbeder. Kog saften ind i rødbederne.



Rødbedepakker med gedeost og mynte

1. Høvl rødbederne meget tyndt, og stans ud i cirkler på omkring 4 cm
2. Del yoghurtboldene i halve, og lav små pakker med yoghurt, mynte og sort peber.

Broken gel

1. Kog solbærpuréen op med sukker og lakridspulver. Bland **Knorr Texture** i.
2. Lad stå i køleskabet i 6 timer, og blend derefter til en glat puré.

Lammesky

1. Skær skroget fra lammeryggen i mindre stykker, og steg dem i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter sammen med rodfrugter skåret i mindre stykker.
2. Hæld op i en gryde, dæk med vin, fond og urter, og lad simre i 1 time. Skum fonden af med mellemrum.
3. Sigt det, og kog ned, til der er ca. 7 dl tilbage. Jævn med **MAIZENA**, og smag med salt, peber og citron.

Eton mess med citron og hindbær

En uimodståelig klassiker, som vi har gjort endnu lækre ved hjælp af lemoncurd, hindbær og en spændende krydret marengs. Dig in!

Lemoncurd

100 g citronsaft
10 g revet citronskal
4 æg
100 g sukker
130 g smør
2 blade gelatine, udblødte

Krydret marengs

8 æggehvider
4 dl sukker
1 tsk. citron
citroneddike til rengøring
chiliflakes
groftkværnet sort peber
(friskkværnet)

Krydret marengs

1. Rengør en skål med eddiken.
2. Pisk æggehvider, citron og 3 spsk. af sukkeret til skum.
3. Tilsæt resten af sukkeret, og pisk til en fast marengs.
4. Bred marengsen ud med en spiseske på en bagemåtte i silikone eller på bagepapir. Drys med peber og chili.
5. Tør den i ovnen ved 70°C i en stille og tør ovn natten over, cirka 6-8 timer. Opbevares tørt.

Hindbærsauce

5 dl hindbær, frosne
2 dl flormelis

Til servering

Friske hindbær
Letpisket Rama Piske 31%

Lemoncurd

Kog sukker, smør, citronsaft og citronskal op. Rør derefter æggene og de udblødte blade af gelatine i. Kog op, og si blandingen. Afkøl din curd.

Hindbærsauce

Kog hindbær og flormelis sammen i ca. 10 minutter. Si det, og køl ned.

Ved servering

Læg lemoncurd i en dyb skål. Top med friske hindbær og hindbærsauce samt letpisket skum. Afslut ved at knække nogle marengsflager over.





Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.