



Professional



ANDEBRYST OG MORKLER



Varenr.:
67251853



Varenr.:
67251858

Ingredienser:

5 andebryster
100 g smør
1 hvidløg
Timian kvist

Morkler med kyllingefars:

40 friske/tørret morkler
1 kyllingebryst
20 g salt
150 g fløde
100 g æggehvinder
Hakket morkler

2 stk. mellemstore knoldselleri
Fint salt

Sauce:

30 g smør
50 g snittet skalotteløg
3 hvidløg
Timian
Peberkorn
75 g brun farin
30 g honning
100 g estragon eddike
250 g æble eddike
500 g rødvin
2 l Knorr Professional Vildtfond
1 l Knorr Professional Kyllingefond
1 l vand
200 g smør
1 citron

Tilberedning:

Kødet rises og pudses for sener og urenheder. Skindsiden lægges på en tør pande på middel varme. Kødet vendes når skindet er gyldent og sprødt. Der skrues op for varmen og smør, timian og hvidløg tilsættes og hældes over kødet med en ske løbende.
Kødet kommes i ovnen på 150°C i 12 min. Lad det hvile i 10 min.
Og derefter halveres brystet på langs.

Morklerne renses af flere omgange i vand for sand. Bunden skæres væk og hakkes fint. Kyllingebrystet skæres i mindre stykker og blendes sejt med saltet. Derefter tilsættes fløden lidt ad gangen og til sidst æggehvinderne. De hakket morkler vendes i farsen og massen sprøjtes ind i morklerne. Ved servering steges svampene i smør og timian.

Bunden af selleriene skæres væk. Fyld salt i bunden af noget stanniol, og læg skærefladen af selleriet oven på og dæk det hele med stanniol. Det bages i 45 min. ved 180°C til det er mørt. Der skæres 5 skiver af selleriet og udstikkes i en passende størrelse efterfølgende. Ved servering, steges en af siderne i lidt smør og lægges på tallerkenen. Selleriet pyntes af med to morkler, grøn skovsyre og spiselige blomster.

Løgene steges gyldne i smørret. Brun farin og honning tilsættes og karamelliseres. Timian, peberkorn og eddike hældes i og reduceres ind. Rødvin tilsættes og reduceres halvt ind. Knorr Professional Vildt- og Kyllingefond og vand tilsættes og det reduceres yderligt til halv mængde. Sauce sigtes, og smages til med smør, salt og citronsaft.

Udviklet af:



ufs.com

Unilever
Food
Solutions



Professional



Varenr.:
67251848

BRAISERET KALVESKANK

Ingredienser:

1 kalveskank
2 gulerødder
1 selleri
2 løg
2 hvidløg
400 g æble juice
3 l Knorr Professional Kalvefond
1 l vand
Timian kviste

Marinade:

100 g fermenteret hvidløg
100 g smør
75 g æble eddike
Salt

Tilberedning:

Skanken pudsес for urenheder, og saltes let over det hele. Derefter brunes kødet af i et fad i ovnen på 250°C i 30 min. Ovnen skrues ned på 125°C, og grøntsager, æble juice, fond og krydderurter tilsættes. Tilsæt evt. lidt ekstra vand til det dækker kødet 2/3. Kødet braiseres i næsten 3 timer til det er helt mørt.

Fonden sigtes fra og reduceres til det halve. Det sorte hvidløg blendes med fonden og smages til med æble eddike, smør og salt. Marinaden pensles på kødet og pyntes med urter.

Udviklet af:



ufs.com

**Unilever
Food
Solutions**



Professional



Varenr.:
67251853

STEGT PIGHVAR MED LØG OG BRUNET SMØRSAUCE

Ingredienser:

1 hel pighvar

Løg:

10 stk. forårsløg
5 nye løg med top
10 stk. nye rødløg
150 g smør
300 g vand
25 g salt

Sauce:

500 g brunet smør
500 g fløde
500 g Knorr Professional Kyllingefond
Juice fra 1 citron
35 g salt

Tilberedning:

Fisken filteres, og skæres i stykker af ca. 100 g. Steges i neutral olie på høj varm på begge sider og derefter glaseres færdig i smør. Kødet braiseres i næsten 3 timer til det er helt mørt.

Forårsløgene rengøres for jord. Rødderne, steges i varm olie, og derefter på begge sider.

De nye løg halveres og brændes på en tør pande til de er helt sorte på skære overfladen. Køles ned og deles ud i både.

Nye rødløg renses og tilberedes i smør og vand.

Fløde og Knorr Professional Kyllingefond røres sammen, og lune. Derefter monteres det brunede smør lidt ad gangen under omrøring. Salt og citronsaft smages til, og før servering skummes sauce.

Udviklet af:



ufs.com

 Unilever
Food
Solutions



Professional



Varenr.:
67251850

STEGT HUMMER, RAVIOLI OG TOMAT

Ingredienser:

10 stk. hummer

Ravioli:

400 g manitoba mel eller durum mel

4 æg

1 spsk. olie

Salt

Fyld:

10 hummerkløer og led

20 g salt

2 æg

40 g fløde

Hakked skalotteløg og persille

Bagt tomat:

10 stk. mellemstore røde tomater

Olivenerolie

Salt

Sauce:

Hummerskaller

2 l Knorr Professional Skaldyrsfond

1 l vand

150 g tomat koncentrat

250 g fløde

150 g smør

1 citron

Tilberedning:

Hummerne kommes i en passende gryde med varmt vand i 7 min.

Derefter fjernes alt kødet af skallerne. Halen gemmes til stegning.

En af kløerne til ravioli og den anden til stegning.

Ravioli: Det hele mikses sammen. Filmes eller kommes i en beholder og i køleskabet i en times tid. Derefter rulles tyndt ud.

Fyld: Hummerkødet blendes sejt med saltet. Fløden tilsættes og et æg ad gangen. Farsen vendes med de hakkede urter. Fyldet kommes på en plade pasta i en spsk. tykkelse og smøres med æggehviter uden om. Et nyt lag pasta lægges oven på, og siderne presses sammen. Koges i let saltet vand på 5 min.

Bagt tomat: Tomaterne vendes i en god olivenolie, drysses med lidt salt og bages i en forvarmet ovn på 150°C i 20 min.

Sauce: Hummerskallerne ristes af i olie. Vand og Knorr Professional Skaldyrsfond tilsættes og koges igennem med skallerne i 30 min. Derefter sigtes skallerne fra og fonden reduceres til næsten det halve. Tomatpure og fløde tilsættes, og smages til med smør, salt og citron saft.

Udviklet af:



ufs.com

**Unilever
Food
Solutions**



Professional



Varenr.:
67251853



Varenr.:
67251855

OKSEMØRBRAD MED RØDBEDE OG SKYSSAUCE

Ingredienser:

1 oksemørbrad
16 små rødbeder

Sauce:

20 g smør
75 g skalotteløg
50 g honning
575 g æble eddike
2 l Knorr Professional Oksefond
1 l Knorr Professional Kyllingefond

Tilberedning:

Mørbraden skæres i bøffer på ca. 200 g og brunes af på panden. Sættes i en forvarmet ovn på 180°C i 8 min. Lad kødet trække i 5 min. før det skæres.

Halvdelen af rødbederne kommes i en passende gryde med vand og salt og koges møre. Skindet fjernes efterfølgende og skæres i 2 mm. Rødbederne lægges i tag lag to gange, og derefter udstikkes i kødets brede. Ved servering varmes de udstukkede rødbeder i en plastik beholder i ovnen med en lille smule vand på 80°C.

De resterende rødbeder skrælles, og skæres tyndt på et mandolinjern, og derefter over i en beholder med vand.

Løgene snittes og sautes i smørret til de er gyldne. Honning tilsættes og karamelliseres. Æble eddiken hældes i og reduceres næsten helt ind. Knorr Professional Okse- og Kyllingefond tilsættes, og reduceres til næsten halvdelen. Smages til med lidt smør, citron saft og salt. Ved servering hakkes der lidt løg, hvidløg og purløg som vendes ned i saucen.

Udviklet af:



ufs.com

Unilever
Food
Solutions