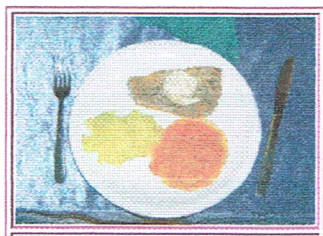
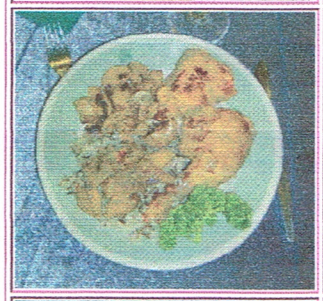
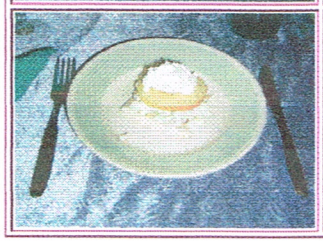
2. december 2003

	Tasmansk tunfiskm/ gule ris og ansjossmør
	Tasmansk vagtel m/ svampe og vilde ris
	Tasmansk roquefort-flødeost m/ æbler og flødeskum

2/12-03

Tasmansk menu ifølge Kolin Floyd

Tasmanien er en delstat i Australien som består af en stor ø og nogle småøer beliggende syd for Victoria i Syd-øst Australien - 68.331 km^2.

Det var hollænderen Abel Tasman der nåede øen 1642 og kaldte den Van Diemens Land. 1853 blev den ombenævnt efter Tasman selv.

Cook besøgte den 1777, men kun få hvide havde slået sig ned, før briterne annekterede den 1801.

Hovedstaden Hobart blev grundlagt som straffekoloni 1806 og den er en af Australiens ældste byer. 1851 fik Tasmania begrænset selvstyre, 1853 blev deportationerne standset og 1856 fik staten vidtgående selvstyre.

Urbefolkningen blev udryddet.

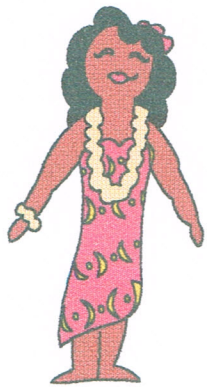
1901 indtrådte Tasmania som delstat i Forbundsstaten Australien.

Urbefolkningen opfattes som den sidste rest af en befolkning, der har beboet det australske fastland før australierne.

De gik fuldstændig nøgne og tog kun et skind over skuldrene i tilfælde af dårligt vejr.

De kunne ikke fange fisk, og deres føde bestod navnlig af skaldyr og snegle, hvortil kom knolde fra forskellige planter, bregnemarv og alger, ligesom de drev en del jagt på pattedyr. Som våben brugtes spyd og stenkøller.

Den sidste tasmanier var en gammel kvinde der døde 1876.



For nogle år siden nåede gourmet'en Keith Floyd Tasmanien. Her samlede han bl.a. svampe og fangede den største fisk i sit liv - en tun, der bliver serveret stegt. Svampene kreerede han til **"Tasmaniens efterårsfarver på en tallerken".**

Men først

Tasmansk tunfisk m/ gule ris og ansjossmør

7-8 couverter:

Kryddersmør:

250 g **smør**, 5 rensede **ansjoser** og 1 tsk **fennikel** blendes.

Sauce:

2 store **løg** hakkes groft, 2 ds flåede **hakkede tomater**, 1 rød finthakket **peberfrugt** - alt varmes i en gryde med lidt **olivenolie**, tilsættes 1 tsk **melis** samt lidt **rosmarin** og **timian** - simrer 1 times tid - blendes og passeres evt.

Tunfisk i ca. 1 cm tykke skiver steges kort på begge sider.

Ris koges efter anvisning med lidt **gurkemeje.**

"Tasmaniens efterårsfarver på en tallerken"

eller

Tasmansk vagtel m/ svampe og vilde ris

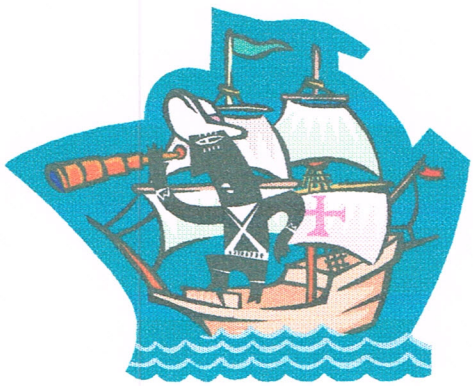
Vagtlerne (beregn 1 vagtel til to couverter) udbenes, halveres og marineres ca. 1 time i en lage af

vineddike – ingefær – hvidløg – stjerneanis – fennikel.

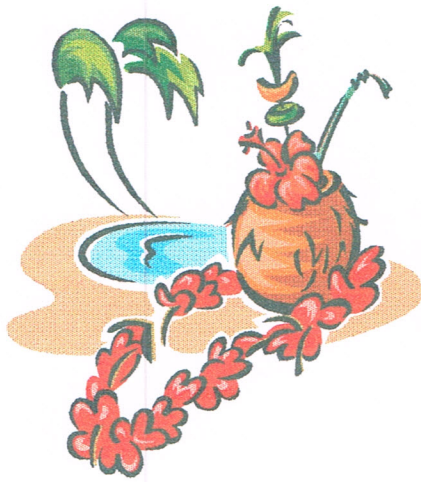
Steges herefter kort på begge sider med salt og peber.

Svampe – ca. 1.000 g - **(hvide og brune champignon, Karl Johan o.a.)** brunes kort i **olivenolie** og pyntes med friskhakket **koriander.**

Vilde ris og **basmati ris** koges sammen efter anvisning – serveres med lidt af stegeskyen.



.....og til sidst

Tasmansk roquefort-flødeost m/ æbler og flødeskum

200 g **flødeost** røres med ca. 50 g **roquefort** - tilsættes 1 skrællet groftskåren **æble** - pyntes med **flødeskum** og serveres på en tynd skive ristet (lyst) **brød**.