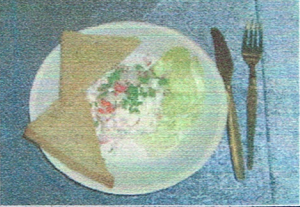




6. april 2004

	Lakse mousse
	Pyt i panna Botanique
	Rådhuspandekager

6/4-04



PYT I PANNA BOTANIQUE

m/ SAUCE BÉARNAISE

og andet godt dansk!

Så er der den besynderlige historie om vore over hele landet populære

SMØRREBRØDSSNITTERS TILBLIVELSE.

På Divan 2 i Tivoli kom (før første verdenskrig, red.) en gemytlig klike inkarnerede københavnere. Blandt dem en revyforfatter, hvis appetit var præget af en lunefuld mave. Han blev mere og mere sur og tvær, mens han vægelsindet stod foran den kolde buffet. Til sidst vendte han tilbage til bordet med uforrettet sag.

- Hvad skal det så være? Spurgte min far.

- Jeg er ligeglad. Spørg frøken Henriette, om hun ikke kan give mig en gang *hundemad* ... eller hvad hun kan finde på. Frøken Nimb forsvandt ud i køkkenet, og kort tid efter stillede min far med en asiet med seks små, lækre stykker mini smørrebrød. Hver snitte var et raffinement, som ville tiltrække selv den mest sarte mave. Prisen for hele portionen var 85 øre.

Venerne så misundelige til.

Næste dag dristede en af dem sig til at bede om "*en gang hundemad*". Og sådan fortsatte det, dag efter dag ... til sidst var hele kliquen gået over til "*hundemad*" i stedet for det opulente smørrebrød.

Fra andre borde skævede man mod de lækre serveringer.

- Tjener, hvad er det dog, de får derovre?

- *Hundemad*, herr

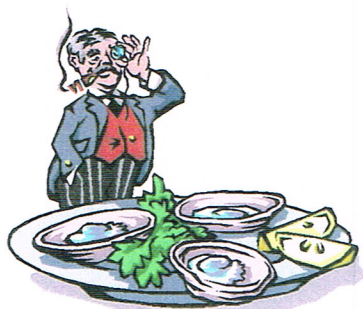
- Må vi så også få *hundemad*

Sådan gik det til, at smørrebrødssnitterne vandt indpas i restaurantlivet, fortalte min far. Flere tog ideen op. Den fulgte med til det nye Nimb, men efterhånden steg prisen til 85 øre pr. snitte plus 9 øre i statsafgift plus 9 øre i drikkepenge, altså 1 krone og 3 øre for et kvart stykke smørrebrød.

Det fik en gæst til at udbryde:

- Det har jeg ikke råd til Lad mig nøjes med 6 østers!

En københavner-saga, Kurt E. Christensen



DAGENS RET: Laksemousse

Hjerteforeningen bringer i samarbejde med Urban opskrifter på julemad, som uden at gå på kompromis med den gode smag indeholder meget mindre fedt end traditionelt. Og det fedt, vi bruger, er valgt med omhu.

INGREDIENSER

(4 personer):

- 2 blade husblas
- 150 g røget laks eller røgede lakserester
- 2 spsk. finthakket rødløg eller almindelig løg
- 2 spsk. fintklippet purløg
- 1 tsk. revet citronskal (af en økologisk citron)
- 1 spsk. citronsaft
- 2 dl fromage frais
- 2 dl syrnede fløde ni procent salt og peber

Pynt:

- salatblade
- citronskiver
- 1 bundt radiser i skiver
- purløg

Tilbehør:

masser af godt brød.

TILBEREDNING:

Udblød husblasen i en skål med rigeligt vand. Hak laksen fint med en kniv og bland den med løg, purløg, citronskal, citronsaft, fromage frais salt og peber. Kom husblasen og det vand, der hænger ved i en lille gryde, og smelt det forsigtigt på lavt blus. Lad husblasen køle lidt af i gryden og rør syrnede fløde ni procent i. Bland syrnede fløde og husblas i de øvrige ingredienser under hurtig omrøring.

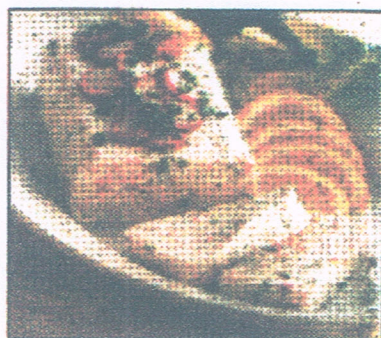


FOTO: JES BUUSMANN

Beklæd en lille form med bagepapir. Hæld moussen i formen og lad den stivne i køleskabet i mindst to timer. Vend moussen ud på et fad kort før servering og pynt med salatblade, citronskiver, radiser i skiver og fintsnittet purløg.

Tip: Denne mousse adskiller sig fra mange andre ved, at den ikke indeholder fløde. Fløden er erstattet med syrnede fløde ni procent og fromage frais. På den måde sparer du meget mættet fedt, men den runde og bløde smag er bevaret – døm selv.

ENERGI PER PERSON:

1500 kJ (360 kcal)
 Fordelt på:
 Protein 24 procent
 Kulhydrat 55 procent
 Fedt 21 procent (8 g)

Dagens ret er bragt i samarbejde med

HJERTEFORENINGEN

www.hjerteforeningen.dk



Pyt i panna Botanique

(Biksemad af stegt, fintskåret svinekød, løg og aspargeskartofler, anrettet med tomatbåde, ristede cocktailpølser, krydderbacon og persille frit samt spejlæg (evt. vagtelspejlæg). Dertil sauce béarnaise, kryddersaucer og surt.)

5 couverter

1 kg kogte aspargeskartofler
750 g stegt svinekød
400 g røde skalotter
svinefedt, smør
15 cocktailpølser
15 skiver krydderbacon
kruspersille

5 æg/15 vagtelæg
béarnaise
tomater
engelsk kryddersauce
tomatketchup
syltede asier, drueagurker
rødbeder

Kartofler og svinekød skæres i tern på ½ cm, og løg hakkes.

Kartofler, svinekød og løg brunes hver for sig i svinefedt tilsat lidt smør, afdryppes på sigte, blandes og krydres med salt og blandet peber. Varmes i ovn ved servering.

Pyt i panna anrettes med spejlæg og garneres med persille frit, ristet krydderbacon, opskårne, ristede cocktailpølser og tomattrekanter. Dertil sauce béarnaise og surt.



— Pyt i panna Botanique.

RÅDHUSPANDEKAGER

Ca. 10 couverter

En KONDITORCREME smages til med reven APPELSINSKAL, ristede knuste HASSELNØDDER og evt. ORANGELIKØR.

Cremeren rulles ind i pandekagerne og de stryges med ABRIKOSPURÉ og drysses med MANDEFILER.

Små pandekager til
'Rådhuspandekager'

8 æg
125 g mel
reven appelsinskal

ca. $\frac{3}{4}$ / mælk el. 13% fløde
vanillemarv
200 g smør

Æg og mel piskes sammen til glat dej. Heri piskes det kogende smør - spædes med mælk - tilsmages med salt, sukker, vanille og reven appelsinskal.

Bages uden fedtstof (panden smøres dog første gang).

Panden har den rigtige temperatur, når dejen straks stivner og danner små lufthuller.



RÅDHUSPANDEKAGERNE er kreeret ved
Københavns 800 års jubilæum i 1967.