

JUL I FEMINA

JULEN 2003 – SÅ ER DET TID IGEN



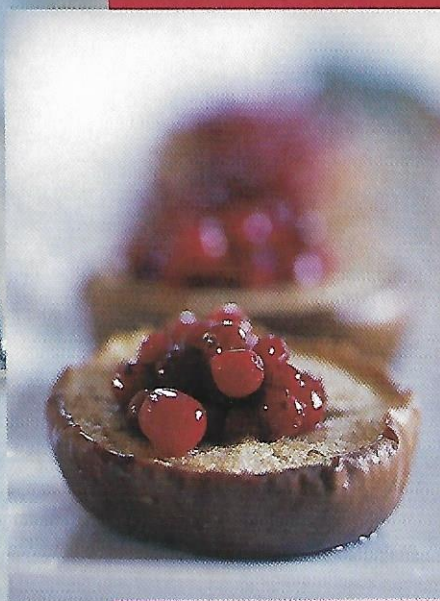
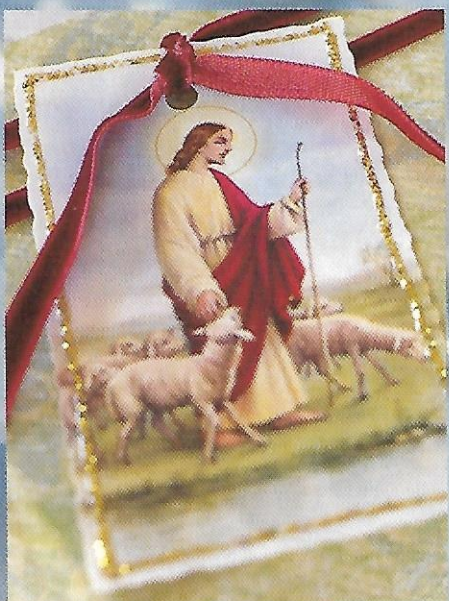
★ **KLASSISKE JULEMIDDAGE**
efter de gamle traditioner

★ **JULENS GODE VINE**
i smukke glas

★ **JULEFROKOST**
nyt og lækkert

★ **PYNT TIL GÆSTEBUD**
- med smukke stemninger

★ **DE SMUKKESTE TIL OG FRA-KORT**
lav dem selv



Duftende julemiddag

Julemiddagen er traditionernes fest – og med til traditionen hører den skønne duft af julemad.

Stegen med den sprøde svær, den saftige sveskefyldte and.

Rødkål kogt med kanel, nellike og laurbær, og de sukkerbrunede kartofler.

Det hører sig alt sammen til – og mandlen skal ligge i risalamanden.

På denne aften er der ingen tvivl om menuens sammensætning.

AF SUSANNE KJÆR · FOTO: COLUMBUS LETH · ADRESSELISTE SIDE 134

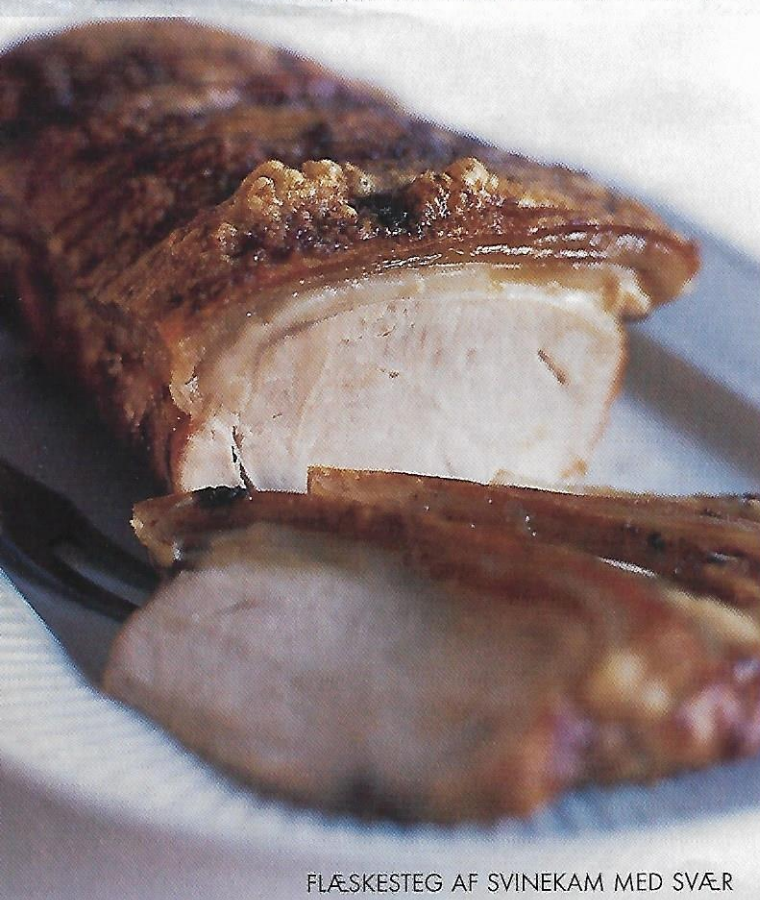




Duftende julemiddag



ANDELEVERMOUSSE MED LØGKOMPOT



FLÆSKESTEG AF SVINEKAM MED SVÆR

★ Andelevermoussen kan bruges som en lille appetizer eller som tilbehør.

ANDELEVERMOUSSE MED LØGKOMPOT

(6-8 personer)
200 g andelever
1½ dl piskefløde
½ dl mælk
1 skalotteløg
salt og peber
1 spsk. frisk estragon
2 æg

Til moussen blendes leveren med fløde, mælk, løg og krydderier. Si det gennem en fintmasket sigte, og pisk æggene i. Hæld blandingen i små smurte ramekiner, eller en form på ½ liter, og bag den i vandbad i en forvarmet ovn ved 180° i 30-40 minutter. Prøv med en nål, om moussen er gennembagt. Afkøl helt.

★ Du kan også servere løgkompot som tilbehør til julemaden.

LØGKOMPOT

(6-8 personer)
300 g rødløg
2 spsk. olivenolie
salt
5-10 nelliker
2 cm hel kanel
3 spsk. god aceto balsamico
50 g store rosiner
2 tsk. sukker
salt og friskkværnet peber

Skær løgene i tynde ringe, og sauté dem i olie, uden at de tager farve. Drys med salt, tilsæt nelliker og kanel, og lad det simre, til løgene er helt bløde. Rør af og til. Hæld balsamico på, og kog ind under omrøring, til det er fordampet til ⅓. Vend rosinerne i den varme kompot, og smag til med en anelse sukker, salt og friskkværnet peber. Pas på med at søde for meget, da rosinerne også er søde.

★ Om sværen på flæskestegen bliver sprød afhænger ofte af kødets kvalitet og af, at stegen ikke er for mager. Det er det sydende fedt, der giver den knasende svær. Få slagteren til at ridse sværen med ½ cm's mellemrum helt ned til kødet – eller gør det selv, men undgå at ridse ned i selve kødet. Se under alle omstændigheder efter, at sværen er ridset helt igennem.

FLÆSKESTEG AF SVINEKAM MED SVÆR

(6 personer)
2 kg svinekam u/ben med svær
1-1½ spsk. groft salt
evt. nelliker og/eller laurbær
lidt løg, gulerod og porre

Drys sværen med groft salt, og sørg for, at saltet bliver gnedet godt ned mellem hver svær. Stik nellikerne fast mellem sværene. Læg stegen med sværen opad på en rist over bradepanden, så den ligger så vandret som muligt. Du kan rette den op med et stykke sammenkrøllet stanniol. Hæld 3-4 dl vand i bradepanden sammen med ituskårne urter. Stil stegen i en forvarmet ovn ved 200° på midterste rille, og lad den stå og passe sig selv i 1½-2 timer – afhængigt af stegens højde – til sværen bobler op og er sprød. Lad stegen trække 15 minutter, ved at dække kødet med stanniol, men uden at dække sværen til. Er sværen mod forventning ikke sprød over det hele, kan du gnide den med citronsaft og stille den et par minutter under ovngrillen! Hæld skyen fra bradepanden, skum for fedt, og tilbered saucen.

★ Når du skal skumme fedt af stegesky, så hæld al kraften fra stegen i en skål, stil skålen i koldt vand – skyen lægger sig på bunden, og fedtet flyder til toppen!

★ Vil du stege både flæskesteg og and, så begynd med flæskestegen, og steg den, så den mangler ½ time – den kan sagtens hvile nogle timer, inden den steger færdig sammen med ænderne den sidste halve time. Flæskesteg bliver ofte mere saftig af den afbrudte stegning.

★ Ænderne kan gøres i stand og fyldes om formiddagen, så kun stegningen mangler. Opbevar dem køligt, indtil de skal i ovnen. Du kan også stege ænderne færdige i god tid, partere dem og varme dem igennem i ovnen 10-15 minutter ved 150° lige inden serveringen.

★ Husk, at jo mere en and vejer, jo mere kød får du. Skroget vejer stort set det samme, det er kødet og dermed saftigheden, der øges med andens vægt.

★ Steger du en mørbrad i andens halsskind, får du et ekstra stykke kød, der smager fint af and.

AND MED ÆBLER OG SVESKER

(8 personer)

2 ænder a 3500 g

salt

1 lille afpudset svinemørbrad

100 g svesker u/sten

3-4 gode madæbler, f.eks.

Belle de Boskoop

Fjern fedtsamlingerne fra gumpen. Tør de rensede ænder ud og indvendigt med køkkenrulle. Del mørbraden i to halvdele, og læg en halv mørbrad ind i hvert halsskind. Drys ænderne indvendigt med lidt salt.

Fyld ænderne med de istandgjorte æbler og svesker, og luk godt med kødnåle. Gnid dem udvendigt med salt, og læg dem med brystet nedad på risten over urter i bradepanden. Hæld 3 dl kogende vand ved. Sæt dem i en forvarmet ovn ved 180° i ca. 1½ time. Vend ænderne, så brystet kommer opad, og steg videre i ca. 45 minutter, til ænderne er fint sprøde og gennemstegte. Lad ænderne hvile 10-15 minutter, inden de parteres og lægges i et fad. Hvis du er i tvivl om, om ænderne er stegt nok, kan du forsigtigt tage i lårknoglen og dreje den rundt. Slipper den let i ledet, er den færdig! Hæld stegesaften fra bradepanden, skum godt for fedt, og tilbered sauce.

★ Til sauce koges en grundsaucen af vingespidser, kråse, gump og hals fra and eller kalkun. Til flæskestegen koges grundsaucen på et par stegeben, inden den afskummede stegesky tilsættes og koges igennem med fløde. I stedet for fløde kan du bruge en opbugning af 1½ spsk. smør, 1½ spsk. mel og 2½ dl sødmælk.

SAUCEN

(6-8 personer)

GRUNDSAUCEN:

vingespider, kråse, gump og

hals fra fjerkræet

eller 2-3 gode stegeben

2 spsk. smør

1 gulerod i skiver

1 løg i både

1 laurbærblad

5 dl god kalvebouillon eller

andebouillon (Oscar)

ENDVIDERE:

stegesky skummet fri for fedt

2½ dl piskefløde

ca. 2 spsk. ribsgelé

salt og peber

evt. lidt kulør

Brun vinger, gump og indmad eller stegeben godt af i smør. Tilsæt de rensede, ituskårne urter, og vend dem godt med det øvrige. Tilsæt bouillon, og lad det simre under låg i 1 time. Si grundsaucen. Når stegen er færdigstegt, hældes stegeskyen over i en skål. Stil skålen i koldt vand, og vent, til skyen har bundfældet sig. Skum det klare fedt af, og kom skyen i grundsaucen. Kog igennem, tilsæt fløde, kog op, og smag til med salt, peber og gelé. Jævn evt. med lidt majsstivelse rørt ud i koldt vand. Sauce bliver pænt lysebrun, men hvis det skal være rigtig brun sauce, må du tilsætte lidt kulør.

★ Husk, at der også skal serveres skrællede, kogte kartofler til julemaden.

Vil du have smukt glaserede kartofler, er tålmodighed en dyd. Giv kartoflerne god tid over lavt blus, og vend dem forsigtigt af og til.

BRUNEDE KARTOFLER

(8 personer)

1½-2 kg små kogte, kolde

pillede kartofler

150 g sukker

75 g smør

Kom sukker på en stor pande, og sæt den over for svag varme, til sukkeret smelter til en fin lys karamel - justér varmen under smeltningen, hvis sukkeret bliver for mørkt. Undgå at røre i sukkeret, før det er helt smeltet, ellers klumper det! Tilsæt smørret, og rør til en fin karamelmasse. Kom kartoflerne i, gerne ad to omgange, og vend dem godt i karamellen, til de er gennemvarme og fint brune på alle sider.

★ Kartoflerne, der skal brunnes, kan koges og pilles dagen i forvejen. Stil dem tildækket i køleskab, men ikke under stanniol, da det kan misfarve kartoflerne. De hvide kartofler kan skrælles dagen i forvejen og stilles dækket med koldt vand. Skift vandet, og skyl kartoflerne inden kogningen.



AND MED ÆBLER OG SVESKER



RØDKÅL

Duftende julemiddag



BAGTE ÆBLER MED SUKKERKOGTE BÆR



RISALAMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE

★ **Rødkålen kan koges 2 dage i forvejen. Opbevar den i køleskab.**

Hjemmelavet rødkål smager helt anderledes end den, der kan købes i glas. Den er hurtigt tilberedt og kan uden problemer koges 2 dage før og varmes igennem lige inden serveringen.

RØDKÅL

(8 personer)

1 rødkålshoved (ca. 1,5 kg)

75 g smør

salt, peber

2 laurbærblade

1-2 stk. hel kanel

3 spsk. vineddike

3 dl rødvin

3 spsk. ribsgele

Del rødkålshovedet i halve, og fjern stokken. Skær kålen i 1/2 cm tykke strimler. Smelt smørret i en tykbundet gryde, vend kålen heri, og tilsæt salt, peber, laurbær og kanel. Hæld vineddike på, og kog ind, til den er fordampet. Hæld vinen ved, og læg låg på. Damp kålen for svag varme, 1/2-1 time, til den er mør, uden at den er for blød. Smag til med krydderier og ribsgele. Servér evt. kålen drysset med sukkerkogte tranebær.

★ **Bærrene kan koges flere dage i forvejen.**

SUKKERKOGTE BÆR

(6-8 personer)

250 g tytte- eller tranebær,

evt. fra frost

1 dl vand

200 g sukker

Kog vand og sukker i 5 minutter, til sukkeret er opløst. Tilsæt bærrene, og kog, til de første bær springer, du kan høre det på det lille "smæld". Tag straks gryden fra varmen, og lad bærrene stå, til de er afkølede.

De bagte æbler kan stå under stegen i ovnen.

BAGTE ÆBLER

(6-8 personer)

4-8 små pæne røde æbler

lidt smeltet smør

FYLD:

sukkerkogte bær

Fjern stilk og blomst fra æblerne, del dem vandret, og fjern kernehuset. Stil dem i et smurt ildfast fad, og pensl skærefladen med smør. Bag dem 1/2 time i en forvarmet ovn ved 180-200°. Anret

æblerne lune eller afsvalede med en skefuld sukkerkogte bær i hvert.

★ **Risengrød kan koges 2 dage i forvejen. Risalamande kan blandes dagen før. Opbevar begge dele i køleskab.**

Risengrøden koges i en tykbundet gryde med tætsluttende låg. Husk at lægge en hel mandel til side - og husk mandelgaven.

RISALAMANDE

(8 portioner)

RISENGRØD:

1 liter sødmælk

125 g grødris

1 stang vanilje

ENDVIDERE:

1/2 liter piskefløde

2-3 spsk. sukker

200 g smuttede, hakkede

mandler

1 hel smuttet mandel

TILBEHØR:

kirsebærsaucen

Kog mælken op ved svag varme. Skyl risene i koldt vand, dryp dem godt af, og rør dem i den kogende mælk sammen med bælgens af den flækkede vaniljestang - skrøb vaniljekornene ud, og gem dem til flødeskummet. Skru ned for varmen, og bliv ved med at røre, til mælken atter kommer i kog. Læg låg på, og lad grøden akkurat simre i 1 time. Rør af og til under kogningen, og pas på, at grøden ikke brænder på. Afkøl grøden helt.

Bland vaniljekorn med lidt sukker, og pisk fløden til fast skum. Vend de kolde ris i flødeskummet sammen med vanilje og sukker, og vend de hakkede mandler i. Anret enten i en skål med en hel mandel rørt i, eller anret portionsvis med en mandel i en af portionerne.

★ **Kirsebærsaucen kan jævnes i god tid, så den bare skal varmes igennem.**

Der findes også færdige jævnedes kirsebær i handelen, og de skal naturligvis ikke jævnes yderligere, men blot lunes igennem.

KIRSEBÆRSAUCE

1 glas dessertkirsebær u/sten (370 g)

1 tsk. majsstivelse

2 spsk. vand

Varm kirsebærrene op i saften. Udrør majsstivelsen i koldt vand, og kom den i kirsebærrene. Kog, til saucen jævner, og servér den lun til risalamanden.