Gourmetaften

Onsdag d. 18.marts 2026

Menu

Velkomst

Små hapsere

Vin: Cremant de Bourgogne, Brut Rose 2023 fra SuperBrugsen

Forret

Greek Orzo

Vin: Ca' Grade Rose. 2024. Italiensk rosé, fra vinområdet Emilia Romagna, lavet på Sangiovese Merlot, fra vinhuset Umberto Cesari

Mellemret

Paneret hellefisk med æble-sauté, beurre-blanc og dildolie

Vin: Riesling, Famille Helfrich

Hovedret

Lammeculotte med græsk salat og græske kartofler samt Tzaziki

Vin: Appellation Fleurie Protégée, Cru Beaujolais - La Reine de l'Arenite - La Madone

Dessert

Bastognetærte

Vin: Scanavino Moscato, Spumante dolce

Små lækre hapser

- Græsk fladbrød pensles med lidt olivenolie og krydres med lidt salt eller andet krydderi.
- Varmes i ovn ved 180 °C i ca. 4 minutter.
- Hvert brød skæres i 6-8 stk hvorpå der placeres Rondele flødeost af gedemælk eller komælk.
- Hvert brød pyntes med tørrede blomster.

Greek Orzo



Ingredients

- 1.5 cups orzo
- 3 cups chicken stock or vegetable stock or water
- 8 oz cherry tomatoes (red and yellow), sliced in half
- ⅓ cup sun-dried tomatoes in olive oil (chopped)
- ⅓ cup kalamata olives sliced
- ¼ cup green olives sliced
- 6 oz feta cheese crumbled or diced into small cubes
- 3 tablespoons lemon juice or lime juice, freshly squeezed
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- ¼ teaspoon smoked paprika
- ¼ teaspoon Italian seasoning
- ¼ cup fresh basil chopped
- salt and pepper

Instructions

1. In a large, high-sided skillet, combine orzo and chicken stock. Bring to a brief boil, reduce to a visible simmer, and cook, covered, for about 10 minutes (according to package instructions). Check the orzo 5 minutes into the cooking, and stir it to prevent it from sticking to the bottom of the pan. Orzo is cooked when all the water is absorbed and the orzo has a nice texture of cooked pasta. You might have to add more water at the end if the orzo is undercooked or the water evaporates too fast.
2. Stir in halved cherry tomatoes, chopped sun-dried tomatoes, sliced kalamata olives, and sliced green olives. Add Feta cheese (crumbled or diced into small cubes), reserving ¼ cup of cheese for later.
3. Add lemon juice (or lime), extra virgin olive oil, smoked paprika, and Italian seasoning.
4. Reheat everything on low heat, constantly stirring, to blend all the ingredients together. Season with salt and pepper.
5. When serving, top with the remaining feta cheese and chopped fresh basil.

Paneret hellefisk med æble-saute`, beurre-blanc og dildolie. (4 prs.)

Paneret hellefisk. (tilberedes som det sidste)

4 stk hellefisk-filet,
1 æg,
75 g pankorasp,
25 g fintrevet hård ost(kan købes i pose), olivenolie og dild til pynt.

- Er der købt en hel stor filet, skæres den i stykker a` 2-3 cm bredde.
- Placer filetterne i et ovnfast fad eller lille bradepande og pensel oversiden med sammenpisket æg. Læg evt. bagepapir under.
- Læg et lag af tre dele rasp og en del revet hård ost på oversiden af fileterne. Spray eller dryp med olie ovenpå raspen. Drys let med salt ovenpå.
- Bages i ovnen ved 200 grader (normal ovn) i ca. 12 minutter.

Beur-blanc.

2 dl hvidvin,
½ dl citronsaft,
1 skalotteløg,
200 g smør,
¼ dl fløde,
salt og peber

Hvidvinen og citronsaften bringes i kog sammen med de finthakkede skalotteløg. Reduceres lidt.
Fløden tilsættes, og der reduceres yderligere. Skru ned for varmen og tilsæt smørret lidt af gangen, mens der piskes. Smag til med salt og peber.
Sigt saucen inden servering.

Æble-saute`.
1 syrligt æble,
1 skalotteløg,
1 fed hvidløg og 25 g smør.

Æbler og skalotteløg skæres i meget fine tern og sauteres let i smør. De må ikke tage farve.

Dild-olie.

½ bundt dild,
½ bundt persille,
1 dl smagsneutral olie

Dild og persille blendes med olie i 5-7 minutter, Lad olien løbe gennem et kaffefilter(4-6 timer).

Anretning.

Beur-blanc saucen hældes ud på tallerkenen, så den er 1-2 cm fra kanten.
Æble-løg sauteèn lægges som en stribe midt på tallerkenen.
Fisken lægges ovenpå sauteén, og der pyntes let med dild. Endelig dryppes dildolien i/på saucen.

Lammeculotte med græsk salat og græske kartofler samt Tzaziki

Lammeculotte



600 gr. lammeculotte
Frisk Rosmarin
Salt
Peber
2 spsk. olivenolie

2 fed hvidløg

Lammeculotten tages ud af køleskabet ca. 30 minutter før den skal tilberedes. Forvarm ovnen til 185 gr. Lammeculotten pudses for sener og fedt på bagsiden.

Derefter ridses fedtet på oversiden i et diagonalt mønster. Krydres med salt, peber samt finthakket rosmarin og 1 fed fintrevet hvidløg.

På en pande varmes olivenolien op til middelhøj varme, tilsæt 1 fed knust hvidløg samt et par kviste frisk rosmarin til panden. Brun lammeculotten af, først med fedtsiden ned i et par minutter og derefter ca. 1 minut med kødsiden ned.

Læg lammeculotten i et ildfast fad og tilbered den i ovnen i 20 - 25 minutter, eller til kernetemperaturen er 58 grader. Brug et stegetermometer til at måle kernetemperaturen. Tag lammeculotten ud af ovnen og lad den trække utildækket i ca. 10 min.

Græsk salat



350 g cherrytomater, eller alm. tomater
1 agurk
2 rødløg
100 g sorte oliven, uden sten
100 g feta, i tern
2 spsk tørret oregano, eller efter smag
lidt olivenolie

Agurken skæres i grove tern. Hvis man bruger cherrytomater skæres de midt over, almindelige tomater skæres i både. Rødløget pilles og skæres i tynde skiver. De sorte oliven kan bruges hele, eller deles i 2.
Kom grøntsagerne i en skål sammen med feta. Vend det hele. Drys tørret oregano over, og hæld derefter lidt olivenolie over. Server salaten med det

samme, eller stil den på køl til det er spisetid.

Græske kartofler:

1,5 kg kartofler
frisk rosmarin, hakket
½ dl olivenolie
1 spsk oregano
1 ½ tsk salt
Peber

Forvarm ovnen til 185 grader.

Start med at rengøre kartoflerne og skær dem ud i både. Kom dem i en skål og bland dem med krydderier og olie. Hæld det hele over i et ildfast fad. Placer det ildfaste fad i den forvarmede ovn i ca. 45 minutter. Vend kartoflerne af og til. Tag dem ud når de er gyldenbrune.
Der kan serveres tzatziki til retten.

Opskrifterne er inspireret af www.madformadelskere.dk og er baseret på 4 personer.

Sådan serveres den færdige ret:



- Velbekomme!

Bastognetærte

Nederst:

150 g smør
50 g sukker
1 pk. Bastognekiks

Kiks knuses og blandes med sukker. Smørret smeltes, og det hele blandes sammen. Springformen smøres og massen presses ned i formen og glattes ud.

Ovenpå:

2 æggehvider
1 lille kn.sp. salt
130 g sukker

Æggehvidene piskes stive med salt. Herefter piskes sukker i lidt efter lidt, til massen er helt glat og stiv. Spredes ud over kiksemassen i springformen. Tærten bages i ovn ved 160 grader i ca. 20 min. eller til tærten er lysebrun.

Øverst:

2 dl piskefløde
E passende mængde bær eller kompot
Sukker

Fløden piskes stiv og bredes ud over kagen
Bærrene lægges øverst på flødeskummet.