

2 x mørbrad.... efter humør og virkelyst.... men med stor glæde i smag.

Opskrift på Røget mørbrad. Ved 2 kg. 20 cov.

1 stk. mørbrad. (jeg bruger normalt kalvemørbrad)

10 g. nitrit salt.

15 g. groft salt.

1 spsk. Sort hel peber.

1 spsk. Hele koriander.

1 tsk. Gurkemeje.

1 tsk. Fennikel frø.

1 tsk. Senneps korn.

1 but frisk timian. Skyllet og rensset.

15 stk. laurbærblade.

Ca. ½ kg bøge smuld.

Start med at "brænde" alle tørre krydderier af på en tør pande.. knus i morter med de 2 slags salt samt laurbærblade. Tilslut vaskes timianen grundigt, plukkes og finthakkes.

Mørbraden afpudses, og evt. skæres over ved 'hoved', Marineres i alle råvarerne, og stilles koldt i min. 24 timer.

Mørbraden befries for marineringsurter ved af forsigtigt skrabe det af en bagkanten af en kniv. Lægges på en rist el. binde op i hoved, alt efter røgeovnens art.

Rygeovnen tændes og sættes på middel varme. Skal ryges i ca. 40 min. Og evt. eftersteiges i ovn til ca. 55* i kernetemperatur, mærk på om den føles fast som det indvendige af din håndflade. Sættes på køl i min 4 timer og kan derefter skæres i tynde skiver og serveres med blandet gode oliven og friske grønne pluksalater.

Det kan anbefales at servere den røgede mørbrad med en frisk kold sauce af 2 dl. frisk syrnede yoghurt, groft salt og kværnet hvid peber, samt saften af 1 citron, 1 spsk. Sukker og en masse frisk hakkede kørvel.

 *Pichardts restauranter.
Køkkenschef Christian Pichardt.
Langeland Vinter 2012*

Gravet mørbrad med stærk senneps sauce og tranebær i egen saft.

15cov. (2kg.)

1 stk. oksemørbrad, den egner sig bedst. Ca. 2 kg. renset vægt.

250g brun farin.

125. stødt fennikel pulver

75. sort stødt peber.

100g havsalt (store flager)

2 hvidtøl el. mørke ale eks. nr.16 fra Refsvindinge.

3 dl olivenolie.

200 g Tørret dild, (også kaldet afkimet dild)

Rens mørbraden fuldstændigt for alle sener, fedt og hinde.

Sæt en stor tykbundet gryde over og smelt den brune farin forsigtigt uden at den på nogen måde brænder. Til de 3 krydderier og lade det bruse op i 5 sek. Tilsæt øllet samt olien og lad gryden simrer i ca. 20 min... Den må ikke koge.

Når man mener at smagen er passende, tages gryden fra og dilden tilsættes og lagen sættes på køl. Når lagen er helt afkølet, skal den hældes over kødet i en passende box, der ikke er for stor, lagen skal kunne dække mørbraden helt!.

Kødet henstår koldt i min 3 dage. Meget gerne længere, hvis man ikke bruger det hele, kan resten af kødet lægges tilbage. Holdbarhed er ca. 12 dage. Under 5*

500 g friske Tranebær, 1 appelsin – saft og fint reven skal, 1 dl. Portvin, sukker efter smag og så et skvat cognac samt evt. 150g groft hakkede valnødder. Alt op i en gryde og der gives et kort men kraftigt opkog under låg. Sættes på lufttæt bønne mens det stadig er varmt.. men serveres koldt.

2 spsk. grov sennep, 4 spsk. stærk fransk sennep, 3 spsk honning lunet i 1 dl. Fløde så det kun er smeltet, alt piskes sammen og smages til med salt og peber. Et lille pift kunne være bittesmå friske æbletern i saucen..

1 skive godt groft brød lægges på en stor tallerken og gode skiver af kødet ovenpå, samt de 2 saucer som hver sin streg og rigeligt med frisk dild, ...brændevin og godt øl.



Pichardts restauranter.

Køkkenchef Christian Pichardt.

Langeland Vinter 2012