

# Madklub 6. marts 2019 ved Hold 5

## Fish'n Chips med Sauce Tartare og Pomfritter, efterfulgt af Chokoladecake med porter

### Mayonnaise (giver 200-250g mayonnaise)

- 1 stk. pasteuriseret æggeblomme
- ca. 2 1/2 dl vindrukerneolie
- 1/2 - 1 tsk. Dijon sennep
- 1 spsk. sherryvinaigre
- 1 tsk. citronsaft (efter smag)
- 1 knivspids salt (efter smag)
- 1 knivspids peber (efter smag)

### Tilberedning

1. I en skål kommes æggeblomme, sennep, sherryvinaigre samt salt og peber. Pisk det grundigt sammen og tilsæt herefter olie lidt efter lidt, mens der piskes konstant. Når mayonnaisen begynder at samle sig, kan man godt hælde olien i lidt hurtigere.
2. Det er vigtigt at æggene og olien har nogenlunde samme temperatur. Hvis mayonnaisen virker tynd i det, må der tilsættes lidt mere olie. Når den er færdig, må den ikke glide af piskeriset.
3. Smag mayonnaisen til med citronsaft og evt. mere salt og peber.

### Sauce Tartare

- 200-250 g mayonnaise - hjemmelavet
- 2 spsk. skyr naturel eller creme fraiche
- 2 spsk. finthakkede kapers
- 3-4 finthakkede cornichoner
- 1 ½ - 2 spsk. finthakket løg
- 1 spsk. finthakket purløg
- 1 spsk. finthakket persille
- 1/2 spsk. dijonsennep
- Salt, peber



## Tilberedning

1. Rør mayonnaise og yoghurt sammen.
2. Hak alle ingredienser ganske fint og kom dem i mayonnaisen.
3. Smag til med sennep, salt og peber.
4. Kommes på køl en times tid

## Fish'n Chips

- 3 stk. torskefilet (ca. 600g)
- 3 dl pilsner
- 2 stk. æggeblommer
- 2 stk. æggehvider
- 180 g mel
- 1 tsk. salt
- Neutral olie (eksempelvis Solsikkeolie.)

## Pomfritter

- 6 stk. mellemstore bagekartofler
- Salt



**INFO: Kig nedenstående godt igennem inden du starter på tilberedningen, så du har alt klar inden du starter. Forbered eks. torskefileterne og dejen inden du starter med at tilberede pomfritterne.**

## Tilbered først pommes frites:

1. Bagekartofler skrælles og skæres til pommes frites (det er vigtigt din kniv er skarp). Derpå udvandes de i koldt vand, som man skifter et par gange i løbet af en times tid.
2. Kartofflerne tørres grundigt og koges i friture, ved 140-150 grader, til de begynder at blive møre, men ikke tager farve, ca. 5-6 minutter. Det er vigtigt ikke at overlæsse frituren, så gør det ad flere omgange. Efterhånden som de er færdige, lægges de i en bradepande eller lign., eventuelt i ovnen ved 100-120 grader.
3. Pomfritterne tilberedes færdige i en varm friture (190 grader), til de er gyldne og sprøde. Dette gøres også i flere hold. Dryp dem af på fedtsugende papir.
4. Fritterne kan holdes varme i ovnen med døren (ovndøren!) på klem. Vent med at salte til lige inden, de skal serveres.

## Tilbered dernæst fisken:

1. Lad torskefileterne trække med lidt salt i en halv times tid.
2. Rør melet grundigt med øllet og æggeblommerne. Pisk æggehviderne stive med saltet og vend dem i dejen.
3. Varm olien op til 180 grader i en frituregryde eller pande med høj kant. Dyp fiskestykkerne i dejen, lad dem dryppe lidt af og kom dem derpå forsigtigt ned i frituren, som helst skal dække dem. Fritér fisken til den er gyldenbrun og sprød.
4. Dryp fiskestykkerne af på fedtsugende papir. Det tager ikke mere end nogle minutter at fritere fisken, derfor er det en god idé at have pommes fritterne klar først. De kan holdes varme i ovnen, mens fisken tilberedes.



## Chokoladekage med porter

### Kagen

- 75 g smør
- 75 g mørk chokolade
- 1/2 dl. hvedemel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 dl. kakao
- 2 æg
- 150 g Hybenmarmelade

### Hertil

- 125 g mascarponeost
- 1/2 spsk. flormelis
- 1-2 spsk. porter
- 50 g mørk chokolade



### Sådan gør du:

1. Sæt ovnen på 175 grader.
2. Smelt smør i en gryde.
3. Læg chokoladen heri og flyt fra varmen.
4. Lad chokoladen smelte. Rør sammen.
5. Vend mel, bagepulver, vaniljesukker og kakao sammen i en skål og hæld chokolade-smørret i. Rør rundt. Kom æggene i og pisk dejen godt sammen.
6. Vend marmelade heri og kom dejen i en smurt alubakke, Mål: H. 4 x B. 17,5 x L. 22,5 cm.
7. Bag kagen i 20 minutter. Afkøl helt.
8. Kom mascarpone i en skål og rør med flormelis og porter.
9. Skær kagen i portioner.
10. Hak chokoladen så du får lidt pynt.
11. Kom mascarpone på kagen og pynt med chokolade.