



Bouillon på svampe med braiseret griseskank og Red Ale

Braiseret griseskank

2 liter vand
250 g griseskank
1 bundt timian
3 fed hvidløg
100 g knoldselleri
1 bundt blegselleri
2 gulerødder
2 skalotteløg
3 peberkorn
1 dl planteolie

Bouillon på vilde svampe

8 dl svine bouillon
2 dl Vendia Red Ale
50 g kantareller
50 g karl johan
50 g markchampignon
1 bundt timian
2 skalotteløg
1 gulerod
1 fed hvidløg
2 dl hvidvin
1 dl planteolie
3 sorte peberkorn
1 laurbærblad

Pastadej:

4 hele æg
175 g durummel
175 g hvedemel
1 dl planteolie

Garniture

2 stk champignon
8 rødbede crudite
8 gulerods crudite
8 knoldselleri crudite
8 udstukne brøndkarse blade
20 små bøgehatte



Braiseret griseskank

Griseskankene afpareres (sølvhinden der omgiver kødet fjernes), og krydres med salt og peber. Grøntsagerne skrælles og skæres i ensartede stykker.

Olien varmes op, og griseskankene brunes heri. Tilsæt de knuste peberkorn og grøntsagerne og sauter dem let. Kom nu hvidvin, timian og vand på. Lad det simre indtil kødet er mørt nok til at du kan skille det ad med fingrene.

Når dette punkt er nået tages gryden af varmen og sættes på køl med kødet i. Når kødet er koldt tages det op af bouillon og plukkes til fine strimler.

Ca. halvdelen af bouillonens koges ind til tyk konsistens (resten gemmes til svampe bouillon) og vendes sammen med det plukkede kød. Sæt igen på køl. Når afkølet rulles kødet til små kugler.

Bouillon på vilde svampe

Varm olien op i en gryde og sauter svampene gyldne deri. Knus de sorte peberkorn og kom ved svampene. Skræl og snit guleroden groft og kom i gryden, let sauter guleroden.

Kom timian og 1 groft hakket hvidløg i og rør rundt. Når duften af hvidløget kommer, tilsættes smør, som bruses let op. Skalotteløgene snittes i tern og kommes i når smørret er brust let op. Rør let i det og tilsæt hvidvinen. Lad det simre 3 min. hvorefter svine bouillonens tilsættes samt laurbær bladet.

Lad nu retten simre i 10 min hvorefter den smages til med ale, salt og peber. Hertil nydes selvfølgelig et glas køligt Vendia Red Ale.

Pastadej

Ælt æggene sammen med durum, hvedemel og olien. Ælt massen til den er helt glat.

Pasta dejen sættes på køl hvor den skal hvile minimum en time. Derefter rulles dejen ud i lange tynde strimler (en pastamaskinen er at foretrække hertil).

Del dejen og i to lange strimler. Kom kuglerne af griseskank på den ene strimmel pasta dej, og læg så den anden strimmel ovenover og presses fast omkring kødet. Udstik nu kuglerne med en udstikker. De koges nu færdige i letsaltet vand.

NB. ca. 50 g hvedemel kan erstattes med maltmel og dermed give en lidt mere kraftig og bitter smag til pastaen.

Anretning

Lun svampene og raviolierne i lidt af bouillonens og anret i en varm dyb tallerken. Hæld svampe bouillon over og tilsæt til sidst de sprøde urter.

Ølforslag: Vendia Ale