



VINDER AF ÅRETS VILDTRET 2015

Yasser Rahim Naz

SVINKLØV BADEHOTEL



Hovedret

ARABISK FESTMÅLTID

Opskrift til 4 pers.

Ingredienser:

1 stk. ryg af hare, lever (fra hare eller kylling), 15 g. knust hibiscus, 10 g. knust koriander frø, 3 stk. citroner, 1 æg, 800 g. persille, 15 g. tørret citrongræs, 12 g. tørret revet ingefær, 7 g. tørret chili, 7 g. tørret hvidløg, 8 g. sumak, 4 radiser, 300 g. gulerødder, 1 knold selleri, safran, 50 g. mandler, 2 pærer, cremefraiche 38 %, forskellige urter f.eks. citron verbena og basilikum, 150 g. sukker, 400 g. hvidvinseddike, 500 g. hvedemel, ca. 80 g. vand og 25 g. olie neutral.

Ryg af hare:

Brun ryggen af haren kraftigt af på en pande. Krydrer med salt. Steges af i ovnen indtil den er rosa. Lige inden servering, skær filetterne af ryggen, og drys hakket hibiscus og knust koriander over.

Taboule af persille med spicy krydderier:

Pluk persillen af stilken. Rens persillebladene for jord. Persillebladene blanches til de er møre i let saltet vand (25 g. salt pr. liter). Persillebladene drænes for vand og blendes til et grov pure. De tilsættes med revet ingefær, citrongræs, hvidløg, chili og salt. Lige inden servering tilsættes de med citron saft.

Couscous af selleri med safran og mandler:

Skræl sellerien og skyl pæren. Skær sellerien på et



mandolin jern og skær den derefter i tern (4 x 4 mm.). Den krydres med salt, citronsaft og olivenolie efter egen smag. Skær pæren i mindre chunks. Bland selleri, safran, hakkede mandler, friskhakket basilikum og de skårede pærer.

Syltet lage til Torshi:

Kog sukker og hvidvinseddike op.

Torshi af gulerod:

Skræl gulerødderne og skær dem på langs på et mandolinjern med en tykkelse på 3 mm. Kog gulerødderne i syltet lage i ca. 4 min. og køl dem derefter ned. Lige inden servering sigtes gulerødderne fra lagen. Det tilsmages med friske hakkede citron verbenæ.

Sabzijadeh af radiser og urter:

Rens radiserne og urter for jord. Brug en mindre udstikker til at lave hul i toppen af radisen, så urterne kan lægges i. Dryp olivenolie og citron på toppen af radisbuketten lige inden servering.

Crème fraiche med oliven olie og chili:

Crème fraiche vendes med revet citronskal og chili efter egen smag.

Krydret lever:

Rens leveren for blod og sener og skær det i mindre stykker. Krydres til med salt, sumak og chili.

Sambusa med krydret lever:

Ælt mel med olie og salt. Vand tilsættes lidt efter lidt indtil dejen er fast. Efter en time rulles dejen ud med helst 3 mm. tykkelse. Rul den ikke for tyk, da den kan blive trist, hvis den er for tyk. Brug derefter en rund udstikker med en diameter på 7 cm. (hvis man ikke har en udstikker kan det skæres i andre former). Udstik 8 stykker. 4 af dem pensles med pisket æg og fyldet kommes på. De andre 4, som ikke er penslede, lægges oven på de første 4, og der trykkes på siderne, således at de lukkes. Lige inden servering fritures sambusaen indtil de er gyldenbrune.

Til konkurrencen måtte der kun tages tørrede krydderier med. Hvis man ønsker, kan man sagtens bruge friske krydderier såsom citrongræs osv.