

Europæisk Vin & Mad

I

∞



Europæisk Vin & Mad I

For at tage det helt fra starten foregik undervisningen på Østre Skole i Grenaa i skolekøkkenet på 1. sal med start mandag den 16. september 1985 kl. 19.00.

Det var Liberalt Oplysnings Forbund der var kursus-udbyder.

Den første aften var der ikke madlavning, men kun indskrivning og introduktion.

Indskrivning og introduktion

Udover kursusgebyret må deltagerne påregne en udgift på ca. 350 kr. for vine.

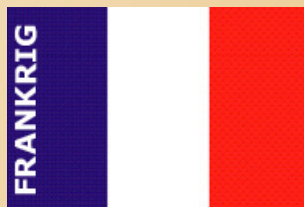
I løbet af kurset smages der på vine til mellem 30 og 600 kr, samt 300 kr for maden og undervisningsmaterialet. Der er ingen mad den første undervisningsaften.

Vin:

Mousserende Schloss Koblenz, Cabinet

Herefter gik det slag i slag med 10 fornøjelige aftener.

Peer Holm



Forord:

Frankrig består af mange provinser, hvilket i fortiden førte til en selvstændig eksistens som uafhængige lande, hertugdømmer eller også suveræne kongeriger. - Dette er begrundelsen, når man taler om forskellige provinsers mad, når vi taler om det franske køkken. - Det fine franske køkken har såmænd sin oprindelse i provinskøkkenet. - Der findes vist ikke andet land, hvor rejsen efter "ganen" gør en større fornøjelse end i Frankrig.

Menu:

Rognons de veau sauté vallee de coussay
Kalvenyrer i sennepssauce
Departement: Voeges, Frankrig. Frankrig er delt i 95 departements. Distrikt: Neufchateau.

Til 6 personer:

3-4 kalvenyrer
Salt, friskkværnet sort peber
90 gr. smør
4 spsk olie
125 gr svampe (Skt. Johan, champignons)
Lidt citronsaft
1/2 kop Armagnac
1 spsk finthakket løg (Helst skalotte)
1/2 kop tør hvidvin

1/2 kop fløde

1 spsk stærk fransk sennep

Tilberedning:

1. Al fedt fjernes fra nyrene, de skæres i terninger - 1 cm³.
2. Drysses med friskkværnet peber, aldrig salt, da salt gør dem hårde ved kogningen.
3. Halvdelen af smørret smeltes i en lille pande, tilføjes 1 spsk. olie.
4. Svampene braseres lidt uden at de bliver brune.
5. Svampene krydres med salt, peber og lidt citronsaft.
6. Resten af olien hældes i en ny pande og varmes op.
7. Nyrene steges hurtigt ca. 3-4 minutter.
8. Olien hældes væk, Armagnac hældes over og flamberes.
9. Nyren tages ud af panden og holdes varm i en gryde.
10. Resten af smørret og lægene hældes i panden og simrer 1 minut.
11. Vinen hældes over i panden, koges og reduceres ved stort blus ca. 2 minutter.
12. Panden tages nu fra komfuret, der tilsættes fløde og sennep.
13. Panden sættes igen på flammen for at saucen kan blive tyk.
14. Tilsæt svampene og saucen.
15. Når saucen er godt varm hældes nyrene i og det hele varmes godt igennem.
16. Om nødvendigt krydres ekstra.

Tilbehør:

Ris og grillet tomat.

Dessert**Vine:**

1. Muscadet Blanc 1984
2. Corbieres Rouge
3. Chateau Aney, AOC, Haut Medoc, Bordeaux 1983
4. Chateau Les Gazelles, Lat. de Pomerol 1984

**Forord:**

Det områdetypiske tyske køkken lader sig ikke længere så klart definere som for ca. 100 år siden, da Bismarck forenede de tyske kongeriger, her-tugdømmer og andre småstater til et forenet rige. Dengang kunne man klart skelne mellem de forskellige suveræne områder.

Hvad er der sket med det traditionelle tyske køkken?

Heldigvis er det stadigvæk en vigtig del af den tyske dagligdag, selvom dominansen ikke er så graverende idag. Kartofler i mange forskellige former hører til næsten ethvert tysk måltid. I Nordtyskland spises supper i mange forskellige variationer og taler man om pølser, ja, så findes der ca. 400 forskellige slags. Et Tyskland uden pølser er utænkeligt. Svine kød indtager en vigtig plads i det tyske køkken og bacon (Speck) hører til ethvert tysk køleskab.

Til sidst skal der selvfølgelig nævnes den kendte "Sauerkraut", kogt, rå eller som bestanddel i mange salater.

Menu:

Schweinefilet "Bachus"

Svinemørbrad m. Riesling og druer

Til 4 personer

750 gr. svinemørbrad

150 gr. bacon i skiver

2 stk. forårsløg (hakket)

Salt og friskkværnet peber

1 kop fløde

½ kop Riesling - som til maden

300 gr. vinduer, grønne uden kerner og skind, delt i 1/4-del

60 gr. smør

500 gr. ærter

Frisk persille

2 stk. flûte pr. person + 150 gr. smør til flûtes

Tandstikker

Tilberedning:

1. Ovnen varmes til 200 grader.
2. Sener og fedt skæres fra mørbraden, den omvikles med bacon, som fastgøres med tandsikker.
3. Kødet brunes på en pande på alle sider og sættes derefter i en høj gryde ind i ovnen, hvor det steger i 15 min.
4. Mørbraden tages ud og holdes varm.
5. Løgene svitses i grydens resterende fedtstof. Herefter hældes fløden i gryden og det hele koges ind (reduktion) til det halve. Tilsæt vinen og lad det hele simre på lille blus (1) og krydres.
6. Bacon tages nu fra mørbraden og skæres i små strimler, hvorefter det sættes til side.
7. Druerne braseres let i smørret og holdes varme.

Mørbraden skæres i 2 cm tykke skiver inden de lægges på de varme druer. Baconstrimlerne drysses over kødet og til sidst hældes sovsen over. Garneres med friskhakket persille.

Tilbehør:

Varme flûtes m. smør og ærter.

Vine:

1. Piesporter Michelberg, Riesling 1984, Mosel. St. Joh. Weinkellerei. Mediumsød. - 40 kr.
2. Marienthaler Klosterberg, Müller-Thurgau, 1982, Kabinett, Erz.abf., tør. Ahr. - 52 kr.
3. enbsheimer Hemsberg, Riesling, 1982, Kabinett, Erz.abf., tør, Hessische Bergstrasse. - 55 kr.
4. St. Joh. Geyersberg, Ortega Auslese, Erz.abf., sød, Rheinhessen. - 61 kr.
5. Eiswein 1975, en meget sjælden variant. - 600 kr.



Forord:

Lad det siges med det samme, England er ikke nogen kulinarisk højborg og i de fleste af Englands førende restauranter/hoteller finder vi i dag franske kokke.

Generelt kan det siges, at der ikke findes et så stort udbud af et regionalt køkken i England som andre steder i Europa. Dette kan forklares på denne måde:

En drastisk forandring af spisevanerne skete med den industrielle revolution i den første halvdel af det 19. århundrede. Med fraflytningen af landbefolkningen til industribyerne blev de kendte regionale traditioner - som ellers har holdt sig i århundreder - pludselig brutalt ødelagt. Maden i de store byer kunne slet ikke holde stand med de regionale specialiteter baseret på egnenes råvarer. Desuden skal det nævnes, at mange fødevarer kom fra de britiske kolonier, hvormed det engelske køkkens egenart blev mere og mere brudt ned. I de sidste år har Englands regionale køkken oplevet en "lille renæssance" og det er muligt, at vi kommer til at høre mere om engelsk mad, lige så meget som vi hører om vine dyrket på Englands 300 vingårde.

Menu:

Devonshire chicken
Kylling m. kartofler og løg

Til 4 personer

Ca. 1,3 kg kylling, delt i 4 dele

Mel

30 gr. smør

2 løg i skiver

500 gr. kartofler i skiver (store)

Salt og friskkværnet peber

1 kop varm hønsebouillon

1 kop engelsk æblevin

1/4 kop frisk reven ost

Finthakket persille

Tilberedning:

1. Ovnen varmes til 180 grader
2. Kyllingestykkerne vendes i mel og brunes let i en pande med smør.
3. Halvdelen af løg og kartofler lægges i en gryde, drysses med salt og peber.
4. Kyllingestykkerne lægges på, hvorefter det næste lag kartofler og løg ovenpå.
5. 1 kop varm bouillon samt 1 kop engelsk æblevin hældes over.
6. Brasseres i 1 time i ovnen med låg.
7. Ovnen stilles nu på 200 grader, osten hældes over og retten brasseres nu i endnu en ½ time uden låg indtil osten er brun.
8. Drysses med friskhakket persille inden serveringen.

Vine:

1. Penshurst æblevin. - 40 kr.
2. Rock Lodge, Müller-Thurgau 1982. - 40 kr.
3. Penshurst Dry 1983. Reichensteiner/Scheurebe. - 65 kr.
4. Carr Taylor, Gutenborner, medium dry. - 85 kr.

**Forord:**

Denne aften havde vi en gæstelærer, som skulle vise sig at være japaner og hvad kan man næste lave andet end forårsruller som i Japan. Jeg mener der drukket Sake og japansk øl til retten.

Menu:

Japanske Forårsruller

Til 4 personer**Fyld:**

100 gr. hakket oksekød
50 gr. rejer
1 stor pore
4-5 blade hvidkål
100 gr. fiske bønnespiner
2 fed hvidløg
Salt og peber
1 mellemstor gulerod
1 dåse bambusskud

Dej:

2 æg
100-150 gr. mel
Vand
Salt

Salat (Hjertesalat):

½ Icebergsalat
½ moden avocado
½ svinehjerte i skiver
1 stort løg
Olie, eddike, salt, peber og sennep

Tilberedning:

1. Porren skæres i ca. 7 cm lange stykker, som igen snittes på langs.
2. Hvidkål og gulerod snittes ligeledes i tynde strimler.
3. Bambusskud snittes på samme måde.
4. Det hakkede oksekød og rejerne steges på panden i smør sammen med hvidløg.
5. Gulerødderne tilsættes og steges med.
6. Hvidkål og bambusskud tilsættes derefter.
7. Porrerne hældes i, smag til med salt og peber.
8. Til slut tilsættes bønnespinerne.
9. Når alle grøntsagerne er møre stilles blandingen til afkøling.
10. Mel, æg, salt og vand røres sammen. Konsistensen skal være som pandekage dej.
11. Steges på panden i olie som tynde pandekager.
12. Kød- og grøntsagsblandingen pakkes ind i pandekagerne, så enderne er lukkede.
13. Til slut frituresteges forårsrullerne.

**Forord:**

Det italienske køkken er gennem århundreder blevet udviklet af et folkefærd med en uhyre stor livslust. Den store mangfoldighed af det italienske køkken beror på mange kulturelle indflydelser, som landet har levet under i sit næsten 3000 årige historie. - Etruskere, grækere, romere, byzantine-re, afrikanere, ja, selv kinesere har efterladt deres spor.

Samtidig har Italien sat stort præg på den franske spisekultur. I det 6. århundrede giftede prinsesserne Maria og Catharina di Medici sig med franske konger. Fra Florens tog de kulinariske hemmeligheder med, som indtil dato var ukendte for franskmændene. Grundlaget for al madlavning var friske grøntsager og frugt. Denne nye kogestil skulle blive epokegørende for den senere franske "Haute uisine". - Og som italienerne selv siger: "Ingen kærlighed er mere oprigtig end kærligheden til god mad".

Menu:

Polpette Romana
Romerske kæmpefrikadeller

Til 4 personer

500 gr. hakket køg (½ okse- og ½ svinekød)
1 æg
2 fed friske hvidløg
1 tyk skive franskbrød
1 kop mælk
1 lille håndfuld friskhakket persille
Salt og friskkværnet peber
1/4 tskf. reven muskat
1/4 tskf. reven citronskal
1 lille håndfuld mel
Olie til stegning og smør til efterstegning

Salat:

Tomater og kartofler

Dressing:

Olie, eddike, salt, peber og løg

Tilberedning:

1. I en skål blandes kød, æg, hvidløg og brødet, der har ligget ca. 5 min. i mælken. Røres godt igennem. Resten af mælken hældes over. Den finthakkede persille røres i blandingen. Krydres med muskat og citronskal.
2. Kødet formes i ikke for små frikadeller (2 pr. person).
3. Frikadellerne drysses med olie og steges i olien. Bruner på begge sider.
4. Oliem hældes væk og frikadellerne eftersteger i smør.

Dessert:

Frisk frugtsalat

Vine:

1. Frascati Superieur 1983
2. Chianti Classico 1980
3. Barbaresco 1981
4. Barolo, Reserva 1980

**Forord:**

Det spanske køkken er resultatet af mange forskellige indflydelser. Faktisk er der tale om et solidt bondekøkken og det kræver for så vidt ikke noget særligt kendskab for at man kan klare selv komplicerede retter. Baskerne er kendte for at være landets bedste kokke og nogle af Spaniens fineste restauranter findes i San Sebastian.

Barcelonas køkken er ret franskpræget og det stærkt krydrede Ali-Oli, som findes ved hele Middelhavskysten i Italien og Frankrig, har sin oprindelse i Distriktet Barcelona, hvor man forøvrigt indtil dags dato plejer katalan, et sprog, som ikke har noget til fælles med rigsspansk.

Køkkenet i Spaniens mest romantiske provinser Granada og Sevilla er let og de fleste retter steges i frisk olivenolie.

Menu:

Tortilla Jerez

Spansk omeletspecialitet

Til 4 personer

1 kop olivenolie

2-3 kartofler i terninger

2 store løg, finthakkede

1 tyk skive kogt skinke (ca. 1 cm) i terninger

2 tykke skiver røget salami

1 håndfuld ærter

1 håndfuld aspargesstykker

Salt og friskkværnet peber

6 æg

1 pebervrugt i små terninger

1 kop halvtør sherry

1 salathoved

Dressing:

Løde, citron, sukker og lidt Worcester

Tilberedning:

1. Olien varmes i en pande, kom kartofler og løg i. Tilsæt salt. Dækkes til og steges ved lille blus (3) 15-20 minutter.
2. Æggene røres godt igennem i en stor skål.
3. Når kartoflerne og løgene er møre, blandes de med æggene (uden olie).
4. Terningerne af skinke, salami samt aspargesstykkerne, ærter og peberfrugtterninger hældes i og røres sammen.
5. Tag nu det meste af olien af panden, således at kun pandebunden er dækket af olie.
6. Varm panden igen og hæld hele blandingen tilbage i panden. Overfladen glattes ud og steges ved lille blus.
7. Når blandingen er godt fast, vendes tortillaen (brug tallerken eller låg, læg tortillaen derpå og vend den bagefter).
8. Som alternativ kan man også brune tortillaens overflade under en grill.

9. Når tortillaen er vendt (eller når den sættes under grillen) hældes 1 kop halvtør sherry over. Efter yderligere ca. 10 min er tortillaen som en fast kage og kan serveres. I Spanien både varm og kold.

10. Hertil serveres grøn salat, halvtør sherry og/eller spanske rød- og hvidvine.

Vine:

1. Yelca
2. Gran Yelca 1970
3. Rijoka Lancorta 1976
4. Rijoka Lancorta 1975
5. Sherry, Fuengriola, mediumtør (Til tortillaen).



Forord:

Det portugisiske køkken har fået sit præg af landets bønder og fiskere. Det følger årstiderne, helligdagene og andre vigtige mærkedage. Kommer man til Portugal skal man prøve det store udvalg af friske fisk.

Køkkenet er inspireret af landets store forskere og rejsende, som rejste til Ostindien i det fjerne Østen og i den nye verden. I Sydportugal og på Madeira finder vi mauriske og afrikanske indflydelser. Hvorimod det spanske køkken har sin indflydelse i de nordlige regioner.

Svine- og kalvekød er meget populært og der findes ligeledes mange kyllinger. Man bruger mere olivenolie end dyriske fedtstoffer og kødet gives gerne nogle dråber citronsaft. Nordportugal med sin gamle hovedstad Porto, er verdensberømt for sine fortræffelige portvine, men også hvid- og rødvin kan være noget af det bedste de europæiske vinlande kan byde på. Prøv fx den ægte Alvarinho, de europæiske kongehuses vin gennem flere århundrede.

Menu:

Isclas a'portuguesa

Marineret kalvelever i portvin

Til 4 personer

600 gr kalvelever i tynde skiver

1 kop portvin

1 fed hvidløg

2 nelliker

6 knuste peberkorn

2 laurbærblade

Salt

Mel

2 skiver bacon i strimler

2 spsk olienolie

6 kartofler i små terninger

Hertil serveres grøn- og tomatsalat m. fransk dressing.

Dressing:

Olie, eddike, sennep, salt/peber, hakket løg og persille.

Serveres evt. med ris i stedet for kartofler.

Tilberedning:

Leveren marineres 1 dag i forvejen.

1. Der laves en blanding af vin, hvidløg, nelliker, peberkorn, laurbærblade og salt. Lægges natten over i køleskab med leverskiverne.
2. Leveren tages op af marinaden. Marinaden koges ind til det halve.
3. Leveren tørres med et klæde, drysses med mel og steges kort i olie sammen med kartofler og bacon. Serveres med den reducerede marinade.

Vine:

1. Cepalima
2. Alvarinho 1983
3. Dao 1977
4. Bairrada 1980
5. Bairrada 1976

**Forord:**

Schweizer - hotelliers og restauratører regnes til verdens bedst uddannede. Mange schweizere taler 3-4 sprog. Verdens måske berømteste hotellier "Cesar Ritz" var schweizer og indtil han som 17 årig kom til Paris, passede han fårene på familiens bjerggård.

Det schweiziske køkken er internationalt og retter som "Eminence de Veau", strimler af kalvekød med hvidvin og fløde og kalveschnitzel "Gordon Bleu" blev berømte over hele verden.

Efter det berømte schweizer-ur er osten uden tvivl det berømteste produkt. Ost spises i Schweiz hele året, men alligevel smager de mange ostanretninger bedst, når man spiser dem om vinteren. Den berømteste ostanretning er "Fondue de fromage" ostefonduen eller bedre sagt, smeltet ost af "Gruyere og Emmentaler". Hertil drikker man gern frugt-brændevin.

Menu:

Escalope de Veau "Valaisanne"
Kalveschnitzel a la Valais

Til 4 personer

4 kalvesschnitzel à ca. 160 gr.
60 gr. smør
Salt og friskkværnet peber
8 tomater uden skind og kærner, friskhakkede
1 tsk. basilikum
1 lille tsk. oregano
1½ kop tør hvidvin
4 skiver ca. 2 mm tykke skiver kogt/røget skinke
4 skiver schweizer ost

Tilbehør:

250 gr. champignon og ris

Tilberedning:

1. Schnitzeler steges meget kort i smør på begge sider.
2. Lad kødet blive i panden og tilsæt salt og peber, de hakkede tomater, basilikum, oregano og hvidvin.
3. Når det hele koger, tages kødet op og holdes varmt.
4. Sauce koges ca. 5 min.
5. Inden serveringen lægges kødet på en tallerken eller på et ildfast fad. Læg skinkeskiven og osten ovenpå og sæt kødet under en grill eller i en almindelig ovn indtil osten er smeltet og har fået en let brun farve.
6. Serveres med sauce og ris. Vask champignonerne 7 gange, skær dem i skiver og rist dem på panden. Blandes i den kogte ris lige før serveringen.

Vine:

1. Fendant du Notre 1980
2. Pinot Noire de Torrente 1980
3. Johannisberg 1981
4. Dole des Monts 1981



Forord:

Tunesien har gennem mange århundrede været besat af mange fremmede lande. Fra denne tid har Tunesien stadigvæk bibeholdt sine traditionelle retter, som er overtaget fra berberne, ægypterne, perserne, spaniolerne og tyrkerne.

Køkkenet man møder i dag i Tunesien er stærkt påvirket af det franske og italienske. På de gode restauranter, fx. "Le Milanais" føler man sig hen-sat til Frankrig på en 3-stjernet restaurant, men bare meget billigere.

Maden tuneserne selv spiser er fx. Cous-Cous (Semuljegryn m. lammekød, grøntsager, store æbler etc.). Alle sauce tilsmages gerne med Harissa, en konc. pasta af rød, stærk peber, hvidløg, salt og olie. Den kendteste forret er "Brik a l'Oeuf". En meget tynd pandekage, der er foldet sammen over et råt æg, garneret m. kød, fisk eller grøntsager.

Lammekød er meget populært og altid friskslaget. Der findes ingen kødkonserves eller frosset kød. Svinekød er forbudt af Islam, det sammen gælder alkoholiske drikke, et bud som i 1985 overholdes af ca. 70% af befolkningen.

Menu:

Lamme-Carré a la "Hammamet"

Til 4 personer

1 stk. lammekotelet på 800 gr.

Salt

Hvidlødspulver

Friskkværnet peber

80 gr. smør

½ l. rosé- eller rødvin

En smule salbei, timian og rosmarin

½ bundt persille (tynd smør)

½ bundt purløg

1-2 spsk. mel

2 spsk. creme fraiche

Tilbehør:

Kogte kartofler m. persille, bønner m. bacon og løg.

Dessert:

Tilberedning:

1. Kødstykket vaskes under koldt vand. Benene skæres ud og kødet gnides grundigt med salt, hvidlødspulver og peber.
2. Kødet brunes i varmt fedt på alle sider. Vinen hældes over.
3. Tilsæt salbei, timian og rosmarin.
4. Persille og purløg vaskes, bindes i et bundt og lægges i gryden.
5. Det hele simrer i ca. 1 time. Ind imellem hældes sauce over kødet.
6. Efter 1 time tages kødes op og holdes varmt.
7. Persille- og purløgsbundet tegs ligeledes op af saucen.

8. Saucen varmes nu kraftigt op, således at den koger. Mel, oprørt i koldt vand hældes i, således saucen jævnet.
9. Koger i 5 min. Tag saucen fra den varme pande (må ikke koge) og hæld creme fraiche i. Nu må den ikke koge mere. Saucen smages til med ca. ½ cm Harissa og evt. salt/peber.
10. Kartofflerne koges (skrællede) og vendes herefter på en pande m. smør og finthakket persille.
11. Svits finthakket løg med baconstrimler og hæld bønnerne i. Smag til med salt og peber.

Dessert:

Frugt m. creme-fløde.

Vine:

1. Muscat sec. AOC. - 39 kr.
2. Hammamet Rosé VS. - 39 kr.
3. Royal Tardi, rouge VS. - 39 kr.
4. Ch. Mornag, Grand Cry AOC. - 39 kr.
5. Ch. Khangut AOC. - 39 kr.
6. Cot. Carthage VS. - 36 kr.
7. Magon AOC. - 39 kr.
8. Sidi-Saad (Kærlighedsvinen) VDQS (Dessert). - 43 kr.



Afslutning på år 1

Nu var vi nået til vejs ende, men manglede at holde en afslutningsfest. Da Klaus boede i Kolind på Djursland og havde gode forbindelser til Drasbeks Hotel - der iøvrigt lå lige over for banegården - blev det stedet vi afholdte "festen"!

Vi skriver fredag den 29. november 1985 og transporten fra Grenå til Kolind foregik med tog. Vi startede kl. 19 med at besøge Vinimporten i Kolind.

Her startede vi med en aperitif: "EKU 28" fra Tyskland.

Kl. godt 20 fortsatte vi over på Drasbeks Hotel til spisning - og her kommer så aftenens menu:

Elevplanke (Lavet af Klaus)

Sild "Grossmutter Art" (Tyskland)

Vin:

Erbacher Rheinhell 1982

Weissburgunder, tør, Rhg.

Prinz von Preussen, hvid

Revelsben "Quinta Barros" med grøn salat. (Portugal)

Vin:

Bairrada, Reserve, rød, 1976

Frikadeller "Carthago" gratineret m. ost og rød peber (Tunesien)

Vin:

Chateau Mornag 1982, Grand Cru, AOC, rød

Salsicciotti "Al Capone" (Italien)

Vin:

Barbaresco 1981

Frascati 1983

Paté Avec Champignon a la Bordelaise (Frankrig)

Vin:

Chateau Aney 1979, Haut Medoc, AOC

Margaux

Ost - Brød - Smør

Vin:

Pires Reserve 1975

Kaffe/The

Vin:

Ouzo (Ægypten)

VAT 1884 Cognac (Ægypten)

Denne julefrokost kostede hver person alt incl. 130 kr. + togbillet.