

Renæssanceopskrifter

Opskrifterne er hentet fra www.natmus.dk/tycho og citeret med tilladelse fra

Bi Skaarup: "Renæssancemad. Opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.'s tid". Gyldendal 2006.

Lax at steege

Ingredienser:

1 kg. Fersk laks i et pænt stykke med skind og ben
1 dl. God vineddike eller hvidvin

Krydderblanding:

1 tsk. Peber
½ tsk. Nelliker
1 stk. muskatblomme
2. tsk. Salt

Sauce:

2 tsk. af krydderblandingen
2 spsk. smør
2 spsk. raps
2 dl. hvidvin
2 dl. vand
2 spsk. eddike
1 stor håndfuld persille
8 blade frisk salvie
1 dusk salvie til pensling af fisken under stegning

Til evt. kold sauce:

½ tsk. kanel
½ tsk. ingefær
½ tsk. sukker
300 gr. Druer

Fremgangsmåde:

Start med at vaske fisken i eddike og hvidvin. Lad den ligge 15-30 minutter bagefter. Drys med 2½ tsk. af krydderblandingen og lad laksen stå og tørre med den på.

Hak krydderurterne. Smelt smørret i en kasserolle og kom ½ tsk. af krydderblandingen i. Tilsæt raspen og de hakkede krydderurter. Kom eddiken i, og lad et koge igennem under omrøring, så eddiken fordamper. Kom hvidvinen og vandet i, og lad det koge til en jævnet sauce i de næste 5 minutter under omrøring. Den bør være som en lidt tynd sauce. Hvis den er for tyk, kan der tilsættes mere vand.

Fisken sættes på spid eller lægges på en rist, men i begge tilfælde over en bradepande. Den steges nu ved god varme, hvis i en ovn i midten med grillelementet tændt. Den smøres jævnlig med saucen, idet man bruger salviedusken. Fortsæt, indtil fiskens skind er brunt og sprødt. Det tager 30-40 minutter for en hel fisk, 20-25 minutter for en filet alt efter tykkelsen

Serveres fisken varm, kan man servere resterne af den lunede sauce. Serveres den kold, kan man servere en sauce bestående af kanel, ingefær, sukker og druer blendet sammen og siet.

Høns med pebberrod

Ingredienser:

1 stor kylling
5-15 cm. Peberrod, friskrevet efter smag.
100 g. smuttede mandler
Hønsfond fra kogningen af kyllingen
Hvedebrød i skiver

Fremgangsmåde:

Kyllingen koges til den er mør. Mandlerne blendes fint til sidst med den fintrevne peberrod. Mængden af peber rod kommer an på peberrodens styrke og på en egne tilbøjeligheder mht. smag. Spæd evt. med den indkogte hønsfond for at få den rette tykkelse på saucen. Den skal være tyk, sej som pasta. Den må ikke løbe. Pil kødet af kyllingen. Brødskiverne ristes og dækkes med kød, som igen dækkes med mandel-peberrodssauce. Husk at lave rigeligt af den.

En Kirsebær Tærte

Ingredienser:

400 gr. friske kirsebær
100 gr. rasp
50 gr. smør
Ca. 100 gr. Sukker
2 tsk. kanel
Æg til pensling

Mørdej:

300 gr. hvedemel
150 gr. smør
100 gr. flormelis
1 æg

Fremgangsmåde:

Mørdej:

Ingredienserne til dejen arbejdes sammen til en sammenhængende dej. Rul den til en kugle, som kommes i en plasticpose i køleskabet i mindst en time før den rulles ud.

Kan frys.

Kirsebærtærte:

Raspen ristes på en pande i smør ved god varme. Rør hele tiden, så det ikke brænder på. Det har fået nok, når det begynder at tage farve. Tag det af panden og lad det køle på en tallerken. Imens udstones kirsebærrene. Rul 2/3 af dejen ud, så den passer til en ca. 20 cm tærteform. For formen med den og lad lidt dej hænge ud over kanten hele vejen rundt til sammenføjnngen med dejlåget. Dæk bunden med den afkølede rasp og fordel kirsebærrene over raspen. Drys med sukker og kanel.

Rul den sidste dej ud, så det passer til låg., læg det over, så det dækker kirsebærrene, og klem låg og dejsiden godt hele vejen rundt. Skær dekorative slidser i dejen og pensl den med pisket æg, så den bliver smukt skinnende under bagningen.