Hannah Hoffman & Emilie Schrøder Petersen

mad UDEN stress

– til gæster



Politikens Forlag



mad UDEN stress

– til gæster

Af Hannah Hoffman & Emilie Schrøder Petersen

Politikens Forlag

indhold

INTRO 8

DET RIGTIGE VALG – af drikkevarer 10

FORRETTER 13

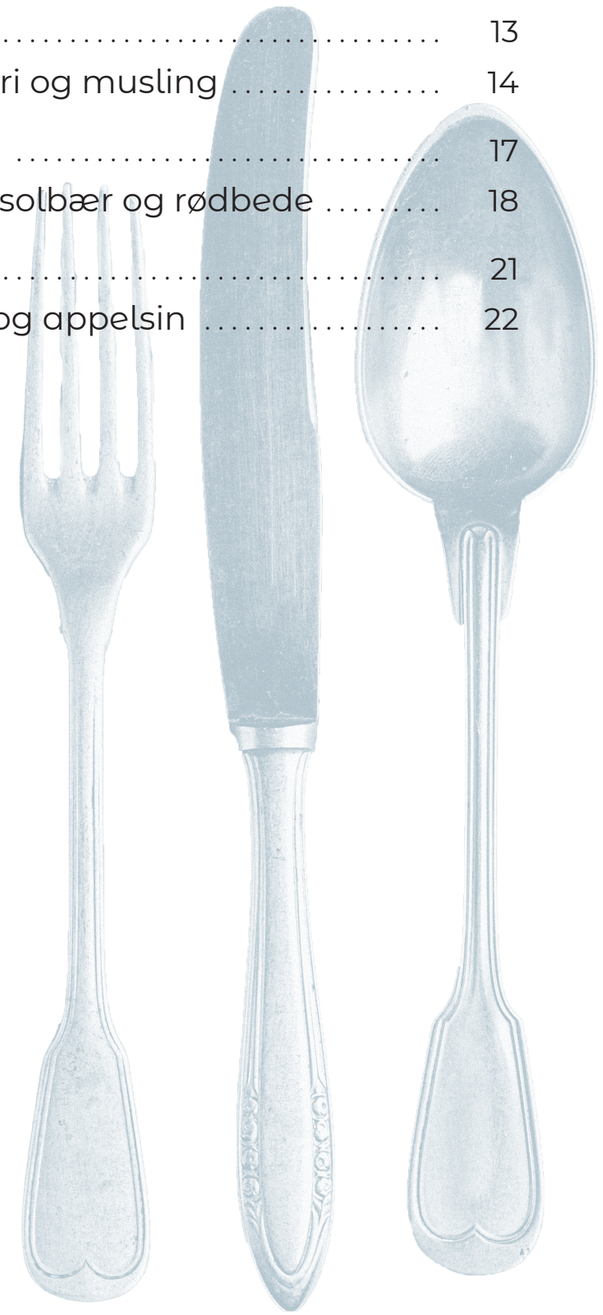
lange, selleri og musling 14

HOVEDRETTER 17

dyrekrone, solbær og rødbede 18

DESSERTER 21

æble, skyr og appelsin 22



Copyright ©
Emilie Schrøder Petersen og NEXT

Tekst, illustrationer og grafisk tilrettelægning:
NEXT, itslearning og Emilie Schrøder Petersen

Killde. billeder:
Next, pexels og colourbox

ISBN: 994-15-2023-12-50

1, Udgave 1, oplag

Printet i Danmark 2023

Kopiering af denne bog er kun tilladt
i overensstemmes med overenskomst
mellem NEXT og Emilie Schrøder Petersen.
Enhver anden udnyttelse uden skriftlig samtykke
er forbudt ifølge glædende lov om ophavsret.
Undtaget herfra er korte uddrag til brug i anmeldelser.

Skrifter:
Rubrik Montserrat Alternates
mellemrubrik: Kalam
brødtekst: Karla

INTRO

Food without stress – for guests is the cookbook is there to help you prepare delicious dinners for your guests without feeling stressed about cooking. The book is for anyone interested in cooking well, whether you're an experienced home cook or new to the kitchen, the recipes on these pages are designed to inspire confidence and creativity, encouraging you to infuse your unique personality into each dish.

In these pages, we embark on a culinary journey that goes beyond the mere act of preparing meals; it's about creating memorable experiences, making connections and celebrating the beautiful tapestry of flavor that brings people together.
In a fast-paced world where time is a precious commodity, inviting guests into our homes becomes a valued ritual, a deliberate pause in the chaos of everyday life. Food must be easy to prepare and taste good for events.

Food without stress – for guests is more than just a collection of recipes; it's a guide to mastering the art of hosting. From setting an inviting table to choosing the perfect wine, this cookbook provides insights and tips that turn entertaining into a hassle-free and enjoyable endeavor. Here, the kitchen becomes a stage, and you, the gracious host, take center stage to create an atmosphere of warmth and welcome.

In a world that can sometimes feel divided, the shared experience of a delicious meal has the power to unite. May you find joy in the preparation, satisfaction in the shared laughter around your table, and fulfillment in the memories created with each dish.

May these recipes become the foundation for your own amazing experiences, making every gathering a celebration of good food, good company, and the enduring spirit of hospitality. Here's to enjoying the act of hosting and the delicious moments that lie ahead!

With this book, I hope you will find brand new inspiration for a lot of other dishes that taste good, so your guests will come back.

Hannah Hoffman

DET RIGTIGE VALG
– af drikkevarer

af Maxwell Hansen

Rosé, rosado eller rosato, kært barn har mange navne, og det må ikke være for dyrt!

Mange vinelskere rynker lidt på næsen, når man taler om rosévin. Det er simpelthen ikke så fint at holde af den lyserøde rosévin.

Det er ærgerligt, for der produceres mange fine og dejlige rosévine både rundt omkring i vinverdenen.

Rosévinen kan laves som hvidvin med druer, som presses lige efter høsten. Men den kan også laves som rødvin, hvor skallerne blot udblødes meget kort, så de kun afgiver en smule af den røde farve. Det er som oftest kun mellem tre og 13 timer, at skallerne får lov til at lagre med, når det drejer sig om rosévin.

Den dyreste rosévin er en rosado fra Aragonien i Nordspanien tæt på den franske grænse. Den kommer fra en kun 13 år gammel bodega Enate som ligger netop der hvor det romerske imperium brød sammen i det femte århundrede.

Der er en meget gammel tradition for at producere gode dagligdagsvine i området. I de seneste 30 år har vinbønderne i området arbejdet meget med kvaliteten for at få området klassificeret som Denominacion de Origen. Rosadoen fra Enate er et godt eksempel på, at der er lagt stor vægt på kvaliteten. Vinen er lavet 100 procent på cabernet sauvignon. Den har dejlig frisk duft af sommer, grøn peber og masser af frugt. Lad være med at drikke den koldere end otte grader.

I Italien bliver rosé til rosato, og noget af det bedste rosato kommer efter min mening fra Valpolicella-området tæt på Verona. Vinen er en Bardolino Classico, som er en dejlig og let drikkelig rosato, som vil passe fint til kold italiensk antipasti på terrassen eller altanen. Den har en meget liflig duft med en anelse hyldeblomst.

Der bliver selvfølgelig også produceret masser af rosévin i Frankrig. Det er som oftest vin, der smager bedst, når den drikkes på ferieturen i Frankrig.

Men den nye Daniel Letz shop på Østerbro har importeret en frisk og meget tør rosévin fra den franske del af Pyrenæerne. Den er lavet 100 procent på syrahdruen, og det er ugens billigste vin. Den er fin til prisen, men må heller ikke koste mere end 45 kr.

Den sidste vin er en spansk rosado fra Rioja. Martinez Bujanda er et kun 16 år gammelt spansk vinhus, som har stor succes med deres Valdemar vinserie.

Her er en let jordbær- og kirsebærduft fra vinen, som alene er lavet på Garnachadruen.

Vinene må ikke drikkes for kolde. De skal ud af køleskabet et stykke tid før de drikkes, så man kan få duften frem og smage de ædle druer.

Tekst er hentet fra Information.dk





FORRETTER

Lange, selleri og musling

En let anretning, som med sine grønne og hvide farver lyser op i vinterhalvåret. Passer godt sammen med en lidt tung og fed hovedret og en frisk dessert.

4 *personer*

Lange

Ca. 400 g	lange i filet (med skind)
10 g	Maldon salt
30 g	smør
1 spsk	stegeolie

Syltelage og selleri-spaghetti

1	stort knoldselleri
2½	Saften af økologiske citroner
150 g	akacie-honning

Muslingesauce

250 g	blåmuslinger
½	økologisk porre
1	stort skalotteløg
1	fed hvidløg
1	økologisk gulerod
2 dl	Malus Danica (æblevin)
2 dl	fløde
1 dl	cremefraiche 38%
100 g	koldt smør i tern
1 bdt	bredbladet persille

Valnød- og grønkålssalat

80 g	valnøddekerner
4	store blade grønkål
1 spsk	olivenolie
½	Saften af økologiske citroner
2 spsk	æbleeddike
5 g	Maldon havsalt

1. Fisken ordnes for ben og eventuelle hinder og skæres ud i stykker af ca. 75 g, der saltes på kødsiden med havsalt. Det er vigtigt at bruge havsalt, da det smelter hurtigere end groft salt. Fisken lægges på et klæde og filmes, inden det puttes i køleskabet i minimum 2 timer
Ca. 20 minutter inden retten skal anrettes, tages fisken ud for at blive tempereret. Det gør vi for at sikre en god stegning
Tør fisken godt af på skindsiden og kom den på en brandvarm stegepande med olivenolien og lidt salt
Fisken skal stege ca. 3 minutter på skindsiden ved fuld varme, hvorefter smørret kommes ved, Når smørret er smeltet, øses det med en ske henover kødsiden på fisken i yderligere 1-2 minutter, til fisken er færdig.

2. Citronsaft og honning lunes op og sigtes, hvorefter det sættes til afkøling i køleskabet.
Knoldsellerien skrælles forsigtigt med en kniv, og enderne skæres af, så der er to helt plane flader
Herefter placeres sellerien i en japansk mandolin, og håndtaget drejes, til spaghettien kommer frem. Alle rester gemmes til muslingesaucen
Selleri-spaghettien kommes i en vakuumpose sammen med den kolde syltelage og vakuummes ved høj styrke, så alt luft presses ud af posen.
Posen kommes i køleskabet og sylter i minimum 2 dage.

3. Muslingerne renses i håndvasken, og ødelagte eller åbne muslinger smides ud. De fintsnittede urter sauteres i lidt smør, til de er møre uden at have fået farve. Derefter tilsættes vinen,
og det får lov til at koge i 2-3 minutter, så alkoholen forsvinder.
Nu tilsætter vi de rensede muslinger, og låget lægges på.
Muslingerne skal dampe i ca. 10 minutter, til de alle har åbnet sig
Væden sigtes fra, muslingerne gemmes, og væsken sættes til at reducere.
Muslingerne pilles fra skallen. Skulle nogle stadig være lukkede, smides de ud. Det er vigtigt at fjerne det lille 'skæg', som sidder i muslingen.
Muslingerne kommes i en beholder og kommes i køleskabet
og kan bruges til en lækker pastaret dagen efter
Når muslingefonden er reduceret med 2/3-dele, tilsættes fløde og creme fraiche 38 %, og det hele koges op igen. Herefter sigtes det ned i en blender, mens det stadig er varmt, og det blendes ved middel hastighed, mens smørret tilsættes.
Mens blenderen kører, plukkes persillen, så alle stilke kommer af.
Når saucen er omkring 50 grader varm, kommes persillen i.
Den må gerne hakkes med kniv inden, men det er ikke nødvendigt,
og den blendes helt ud. Saucen sigtes igen og smages til med salt.
Ingen syre, da farven ellers vil forsvinde.

4. Valnødderne slynges med lidt salt og bages på en plade i ovnen ved 180 grader i 10-12 minutter.
Når de er kølet lidt af, knuses de med bagsiden af en kniv til den ønskede størrelse.
Drys dem på grønkålen ved anretning.
Skyl grønkålen grundigt, og tør den godt af.
Herefter plukkes det yderste af bladene af, dér hvor der er en naturlig deling af lamellerne i bladene.
Olivenolie, citronsaft, eddike og havsalt piskes sammen,
og grønkålen vendes rundt i dressingen i en stor skål.

Tilberedningstid
1½ time, dog skal spaghettien laves minimum 2 dage i forvejen, og fisken skal gerne saltes i minimum 2 timer.





HOVEDRETTER

Dyrekrone, solbær og rødbede

Menuens hovednummer, sprængtfyldt med sæsonens smag og stolte danske tilberedningsmetoder.
Solbær kan også serveres, når det er mørkt.

til **4** *personer*

Solbærlæder

300 g	solbær
30 g	sukker

Rødbedegelé

5 dl	rødbedejuice
5 g	salt
5 g	eddike
5 g	agar agar

Gulerodspuré

4	store gulerødder
1 dl	vand
10 g	groft salt
3 spsk	olivenolie
	Salt og peber

Dyrekrone

800 g	dyrekrone
¼ bdt	timian

Bagte skalotteløg

2	store skalotteløg
1 dl	balsamicoeddike
	salt

Sauce

105 g	fermenterede solbær
2 dl	Ribes Nigrum (solbærvin)
	Salt og peber

1. Solbær og sukker blendes i ca. 20 minutter
Herefter smøres massen ud på en silikonemåtte
og lægges til at tørre i minimum 24 timer ved stuetemperatur.

2. Saften lunes nænsomt med salt og eddike
Agar piskes ud i saften, og massen sigtes
Køl ned, og når den er kold, blendes den
Herefter er geléen klar til brug.

3. Skræl gulerødderne, og skær dem i små stykker a ca. 3 cm
Bring vandet i kog sammen med saltet, og kog gulerødderne møre
Køl dem ned, og blend dem derefter med olivenolien og smag puréen
til med salt og peber.

4. Kødet pudses. Alle store sener og hinder fjernes,
og krydres med salt og peber.
Kronen steges hårdt på begge side på en varm pande i en smule olie
og kommes herefter i en 200 grader varm ovn i ca. 5-6 minutter.
Timianen hakkes fint og drysses på kødet ved servering.

5. Skalotteløgene pilles og halveres
De lægges i et ildfast fad og overhældes med balsamicoen
Bag i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter, eller til de er møre
Når løgene er møre, tages de ud og køles lidt ned,
inden de umiddelbart før servering ristes på skærefladen med en brænder.

6. Vinen og den fermenterede solbærmasse hældes i en tykbundet gryde
og reduceres, til den stivner, det sker, når ca. halvdelen af væsken er væk.
Herefter smages den til med salt og peber,
og den er klar til servering.

Tilberedningstid

1½ time. Dog skal den fermenterede solbær som minimum stå 7 dage, inden den er klar, så den kan med fordel laves i store portioner og gemmes i fryseren. Derudover skal solbærlæderet tørre i minimum 24 timer.





DESSERTER

Æble, skyr og appelsin

En sød og fed dessert, der med sin syrlige friskhed står i behagelig kontrast til årstidens råvarer

4 *personer*

Æbleis

600 g	æble
400 g	fløde
150 g	sukker
10 g	Malus X Feminam (æblevin)
3	blade gelatine (udblødt)

1. Skræl æblerne, og fjern kernehuset.
Skær æblerne ud, og damp dem i vand, til de er møre.
Blend det hele til en lind puré.
Bland fløde, sukker og puré, og kog op.
Tag af og sigt gennem en fin sigte,
herefter kommes den udblødte gelatine i,
og der smages til med brændevin.
Massen kommes på en ismaskine
og køres til den ønskede konsistens.

Mælkeflager

1 l	skummetmælk
4 g	agar agar
2 spsk	sukker

2. Mælk og sukker koges op og blendes.
Massen sigtes gennem et klæde, og agar agar tilsættes.
Herefter skal massen koge i 4 minutter.
Efter kogning køles massen ned i køleskabet.
Når massen er kold, skal den blendes igen,
hvorefter den smøres tyndt ud på en silikonemåtte
og bages ved 70 grader i ca. 2 timer.

Krystalliseret chokolade

1 dl	vand
110 g	sukker
100 g	chokolade

3. Sukker og vand koges op til 140 grader,
derefter piskes chokoladen ud i massen.
Dette skal gå stærkt, da chokoladen skal blandes med massen,
inden denne bliver for kold.

Frosset appelsinkød

3	økologiske appelsiner

4. Skær appelsinen ud i lameller, og kom dem derefter i fryseren.
Når de er gennemfrosne, tages de ud og knuses med en kødhammer
eller en kagerulle i et viskestykke.

Skyrmousse

250 g	skyr
1½ dl	fløde
50 g	æggehvider
40 g	skukker
2	blade gelatine (udblødt)

5. Pisk hvider og sukker, til massen bliver hvid
Vend derefter skyr og 1 dl af fløden, som er let pisket, i Den reste-
rende ½ dl fløde lunes op med gelatinen, til den er smeltet, og
derefter vendes det hele sammen.
Massen kommes på sprøjtepose, sprøjtes i den ønskede silikone-
form, og sættes på køl, indtil den skal bruges.

Appelsingelé

4 dl	appelsinsaft
20	blade gelatine (udblødt)

6. Varm appelsinsaften nænsomt op, så den ikke mister smag og
farver. Herefter smeltes den udblødte gelatine,
og massen køles ned til 20-25 grader, eller til den tykner.
Herefter hældes geléen over den frosne skyrmousse,
så den fryser fast på overfladen og bliver blank.

Tilberedningstid

Arbejdstiden er 1-1½ time, men da isen skal køres kold,
skal man regne med ca. 3 timer fra start til servering.



Register

Dyrekrone, solbær og rødbede 18
Lange, selleri og musling 14
Æble, skyr og appelsin 22







Denne bog er for dig, der vil lave gode mad til dine gæster uden føler helt stresse på det.
Du få lynhurtigt styr på hvordan du skal bygge op til de lækre og nytænkende opskrifter, der gør det nemt at lave mad når det er gæster på besøge.
Denne kogebog giver også indsigt og tips til kunsten at være vært, vælge det perfekte rosa og mange andre tinge til have et dejligt arrangement.

Hannah Hoffman , forfatteren til serien Mad uden stress og bogen er designet af mediegrafiker elev Emilie Schrøder Petersen er under uddannelse på Next Nørrebro.

www.politikensforlag.dk