

# MAD & venner

05/2013 • 64,95 kr. • God mad i godt selskab

**55**  
opskrifter

**CLAUS MEYER**

*...t hele startede med  
...stykke chokolade*

Nem gæstemad  
**5-RETTERS**  
**JAPANSK**  
helt enkelt

Kokkeskole  
**Torskens**  
**ABC**

Guide og  
opskrifter  
**VANILLE**



**BRUG HELE HØNEN**  
Gammeldags  
kogekunst



**HISTORIENS VILDESTE KOKKE:**

Ristet bjørn og  
antilope i  
trøffelsauce

•  
Mad på  
**MAROKKANSK**

•  
**I SÆSON:**  
Gulerod,  
granatæble,  
kirsebæreddike  
og rød byg

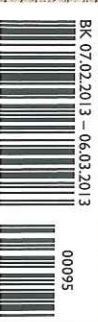
•  
**VM I MAD:**  
Dansk kok til  
Bocuse d'Or

•  
**SALT:** Verdens  
største krydderi

**15 sider**

# CHOKOLADE

**Gør det selv:** Flødeboller, trøfler, kager, mousse, cremer og meget mere







## Sidste års vinderret fra Restaurant Svanen på Hotel Maribo Søpark

1 svinefilet, 750 g  
 Salt og peber  
 40 g honning  
 30 g malt  
 80 g sætteløg  
 4 slikporrer/små porrer  
 4 skiver Nysted-skinke eller anden tørret skinke  
 600 g nye kartofler  
 4 grønne asparges  
 Salt  
 ½ tsk sukker

Sauce:  
 1 løg  
 1 klat smør  
 1 mørk øl  
 ½ dl honning  
 2 dl oksefond  
 Salt og peber

Pynt:  
 Frysetørrede hindbær\*  
 Ærtespirer

## 20 forskellige smage af Sjælland

Er du vild med at gå på opdagelse i de danske råvarer og få de regionale historier fortalt gennem lokal gastronomi? Så sæt et fedt kryds i kalenderen d. 12. marts. Her finder arrangementet Local Cooking sted - en kokke-konkurrence med 20 deltagende restauranter fra hele Sjælland undtagen hovedstadsområdet. Og du kan komme med og smage alle de forskellige retter fra Nord-, Syd-, Øst- og Vestsjælland.

Local Cooking-konkurrencen åbnede for første gang sidste år, og det var en stor succes med restauranter fra hele Sjælland med råvarer fra alle de forskellige regioner. Allan Hansen er regionsformand for Horesta og en af hovedkræfterne bag konkurrencen. Han fortæller om ideen bag.

"Det er et kriterium, at alle de 20 deltagende restauranter anvender 75 procent regionale råvarer, og på den måde udfordrer vi deres kreativitet. Der findes så mange råvarer i Danmark, som folk ikke kender, så det er også en måde at oplyse om, hvad Sjælland har at byde på som spisekammer. Fx gør de ved Lammefjorden meget ud af, at alle deres grøntsager kommer fra det samme område, og i Bandholm syd for Maribo findes der nogle helt fantastiske aspargesmarker. Så alle de mest sublime råvarer fra hele Sjælland bliver brugt i konkurrencen." Derudover har Horesta et samarbejde med en lang række regionale fødevarerproducenter, som er til rådighed for restauranterne. "Folk får virkelig muligheden for at komme rundt omkring og smage på alle Sjællands afkroge," forsikrer Allan Hansen. Der vil være en jury, som smager på hver enkelt restaurants ret og kårer en vinder, og du kan komme til at smage på alle 20 retter for blot 175 kr.

Local Cooking foregår d. 12. marts på Kringelborg Allé 7, 4800 Nykøbing F. Der er plads til 200 mennesker, så du skal skynde dig at bestille billet på [ocalcooking@celf.dk](mailto:ocalcooking@celf.dk)

Afpuds svinefileten grundigt, flæk den på langs, og krydr med salt og peber. Lun honningen let op, og pensl kødet. Kom malt på et stykke film, og pak kødet ind i det. Rul et ekstra stykke stanniol om, så det ikke sprænger under dampning. Hæld vand i bunden af en stor gryde, og sæt en sigte over, som ikke må være i kontakt med vandet. Damp kødet heri i 20-30 min. Brug evt. et stykke stanniol som låg. Skær løgene over i to, stil dem på et tykt lag salt, og sæt dem i en kold ovn. Skru op på 180 grader, og bag dem i 15-20 min. Tryk løgene i toppen, så de smutter ud og er klar til servering. Rul porren i skinken, og bag den ved 180 grader i 25 min. Kog kartofler, og damp asparges med salt og sukker.

### Sauce:

Sauter løget i smør, og tilsæt øl og honning. Lad det koge lidt ind, og tilsæt fonden. Kog godt igennem, smag til med salt og peber, og sigt saucen.

### Ved servering:

Anret som på fotoet, og pynt med frysetørrede hindbær og ærtespirer.

\* Kan fx købes på [www.alttilkager.dk](http://www.alttilkager.dk).

