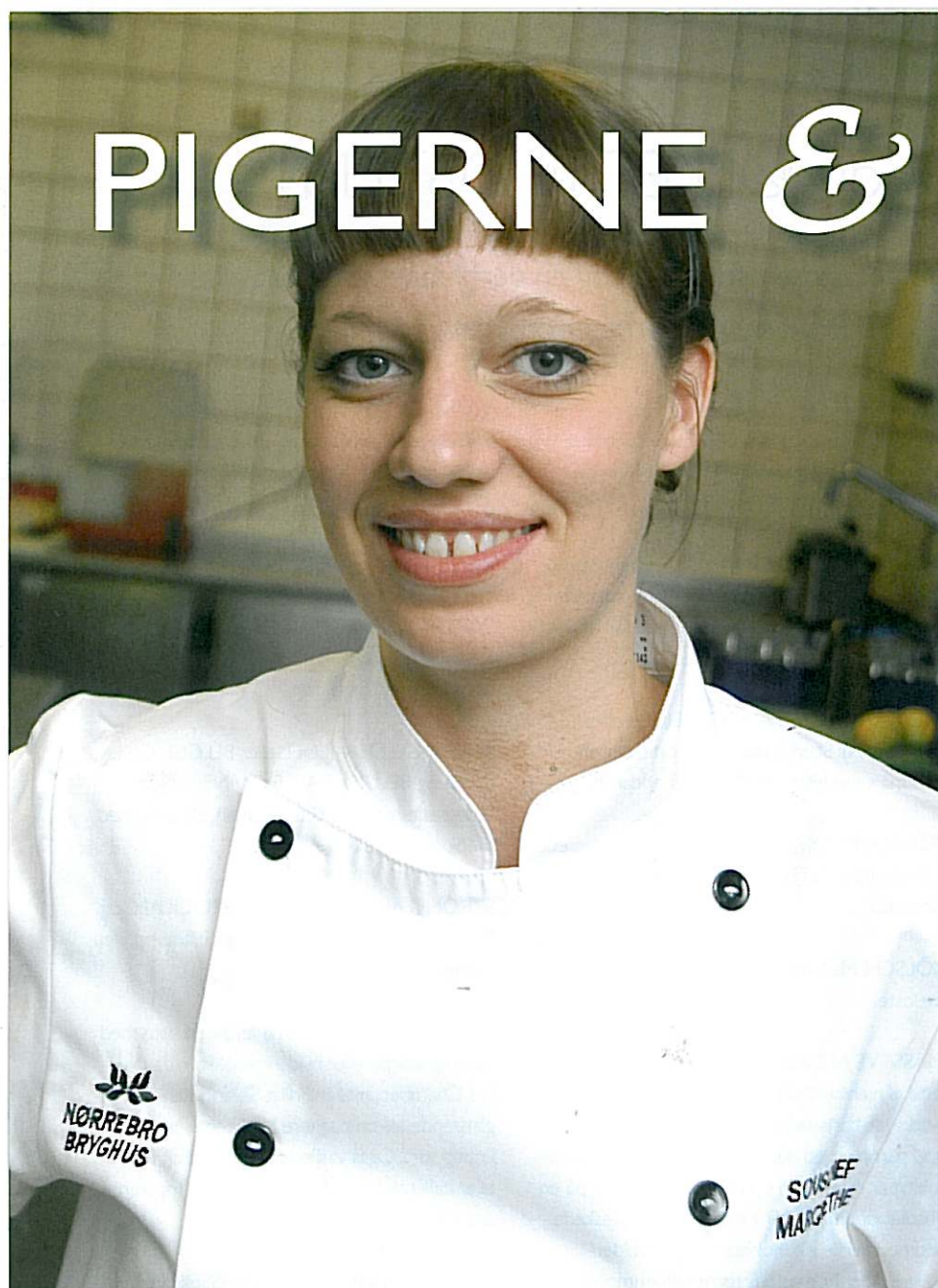


PIGERNE &

ØLLET



Min interesse for øl til mad og øl i mad er blomstret frem i de senere år. Jeg er opdraget i vinkøkkenet, men med de mange nye bryggerier og de mange spændende øltyper, der er dukket frem, er interessen for det spændende og vel-smagende øl pludselig blevet vækket.

Øllet har en større smagsmæssig spændvidde end vinen. Syrlighed og krydrede aromaer findes i de belgiske bryg, bitterhed og frisk, blomstret humle-learoma i de amerikanske øl, og sødme-fulde maltsmage findes til overflod i tyske og britiske bryg. Alle er smagsnuancer, der er særdeles velegnede i kulinarisk sammenhæng.

Prøv at dampe fisk, skaldyr eller fjerkræ i hvedeøl. Braiserer udskæringer af svine- eller oksekød i mørk, sødme fuld øl. Tilsæt stout eller stærke belgiske øl til iscremer og sorbet'er, og øl skal naturligvis være basen i al slags bagværk.

Det handler om at prøve sig frem - kun fantasien sætter grænser, og så skal man naturligvis drikke øl til maden!

Der er noget særligt ved piger - og noget særligt ved øl - og noget endnu mere særligt ved piger, der godt kan li' øl. De findes heldigvis, og i hvert nummer præsenterer vi en dygtig kvindelig kok, der bruger øl i maden. Denne måneds "ølpi-ge" Margrethe Kofoed Olsen er endda til daglig kok på Nørrebro Bryghus.

Af: Margrethe Kofoed Olsen
Foto: Baes & Duch Fotografi



POCHERET TORSK med blåmuslinger; endive og hvedeøl

(4 personer)

650 g torskefilet
200-400 g blåmuslinger
4 endiver (julesalat)
2 skalotteløg
1 gulerod
1 pastinak
3 dl hvedeøl
200 g crème fraîche 38%
Klaret smør
Citronsaft
Salt, peber

Skær torskene ud i portionsstykker. Rens og skyl blåmuslingerne. Skær løg og urter (ikke endive!) i små tern.

Varm smørret i en sautérpande. Tilsæt torskene og krydr med salt og peber. Den må endelig ikke tage farve. Kom urter og løg i. Kom øl i straks efter og pochér retten ca. fem minutter under låg. Tilsæt endive og blåmuslinger; sluk for varmen og lad muslingerne dampe på eftervarmen ca. 1 minut.

Tag torsk og muslinger op og si urter og endive fra.
Reducér lagen til det halve og rør crème fraîche og citronsaft i. Pisk saucen skummede med en stavblender. Servér med kartofler eller mos.

Ølvalg: Tysk Weissbier; f.eks. Schneider Weisse eller Indslev Svanehave.



ØLBRAISEREDE SVINEKÆBER med flæsk og græskar

(4 personer)

Svinekæber:

700-750 g svinekæber

200 g røget flæsk

12-16 perleløg

1 gulerod

1/2 knoldselleri

5 fed hvidløg

1 kvist timian

2 laurbærblade

Salvie

1/2 l mørk øl, fx. Ravensborg Rød

1/2 l kalvefond

Salt, peber

Græskarpuré:

1 Hokkaido græskar

2 fed hvidløg

100 g smør

Brød i tern

Hvidløgsolie

Svinekæber: Rens kæberne for sener og brun dem på begge sider med røget flæsk. Tilsæt perleløg, tern af gulerod og selleri samt hvidløg, timian og laurbær. Lad retten sautere, til urterne er klare. Tilsæt øl og lad det reducere til det halve. Tilsæt kalvefond og lad retten simre i halvanden time.

Græskarpuré: Rens og skræl græskarret. Kog mørt i lidt vand med hvidløg. Hæld vandet fra, purér græskarret og vend med smør. Smag til med salt og peber. Rist brødet i hvidløgsolie.

Umiddelbart inden servering: Vend de sprøde croûtoner i græskarpuréen og krydr svinekæberne med friskhakket salvie.

Ølvalg: Bitter, lys, kraftig ale, f.eks. Nørrebro Bryghus Bombay Pale Ale eller Anchor Liberty Ale.



BLÅSKIMMELCRÈME med Barley Wine og syltede figner

(4 personer)

400 g blåskimmelost, fx Lindebjerg Blue
6 spsk. Crème Fraîche 38%
1 dl Barley Wine eller anden stærk mørk øl
15 tørrede figner
2 dl Barley Wine eller anden stærk mørk øl
100 g sukker
Kanel
Chili
Appelsinskal

Lad fignerne simre med Barley Wine, sukker, kanel, chili og appelsinskal ca. 5 minutter.
Stil køligt et døgn og servér koldt.

Rør osten røres med crème fraîche og derefter Barley Wine, til konsistensen er cremet.

Servér med rugkiks.

Ølvalg: Barley Wine, f.eks. Nørrebro Bryghus Little Korkny Ale eller Brooklyn Monster Ale.



Lad andelår simre med øl, fedt, plukket timian og hvidløg, til kødet falder fra benene. Pil kødet af og rør med salt og peber. Tilsæt tern af æble og hakket skalotteløg og smag rilletten til med hvidvinseddike og lidt af fedtet.

Æbleskiver:

1 1/4 dl mørk øl, fx Kings County Brown Ale
75 g olivenolie
5 æggeblommer
125 g hvedemel
Skal af 1/2 citron
Cayennepeber
5 æggehvider
Salt

Bland øl, olivenolie og æggeblommer. Rør en blanding af hvedemel, citronskal, cayennepeber og salt i æggemassen lidt ad gangen, så det ikke klumper.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i dejen.

Bag æbleskiverne gyldne i en æbleskivepande. Læg en teskefuld anderillettes i midten inden vending og bag æbleskiven færdig. Servér med æble-emulsion og sprød æblesalat.

Ølvalg: Kraftig Brown Ale, f.eks. Nørrebro Bryghus Kings County Brown Ale eller Nøgne Ø Imperial Brown Ale.

ÆBLESKIVER med anderillettes og æble-emulsion

(4 personer)

Æble-emulsion:

1 madæble
100 g sukker
Vanille
3 æggeblommer
1 spsk. sennep
1 spsk. hvidvinseddike
4 dl vindrukerneolie
Salt

Kog æblet mørt med sukker, vand og vanille.
Puré:

Pisk æggeblommer med salt, sennep og eddike. Tilsæt vindrukerneolie lidt ad gangen til en cremet konsistens. Smag mayonnaisen til med æblepuré.

Anderillettes:

2 andelår; gerne saltet 1 døgn
1/2 l mørk kraftig øl, fx Kings County Brown
1/2 l andefedt, evt. olivenolie i stedet.
Timian
Hvidløg
1 æble
1 skalotteløg
Hvidvinseddike
Salt, peber

