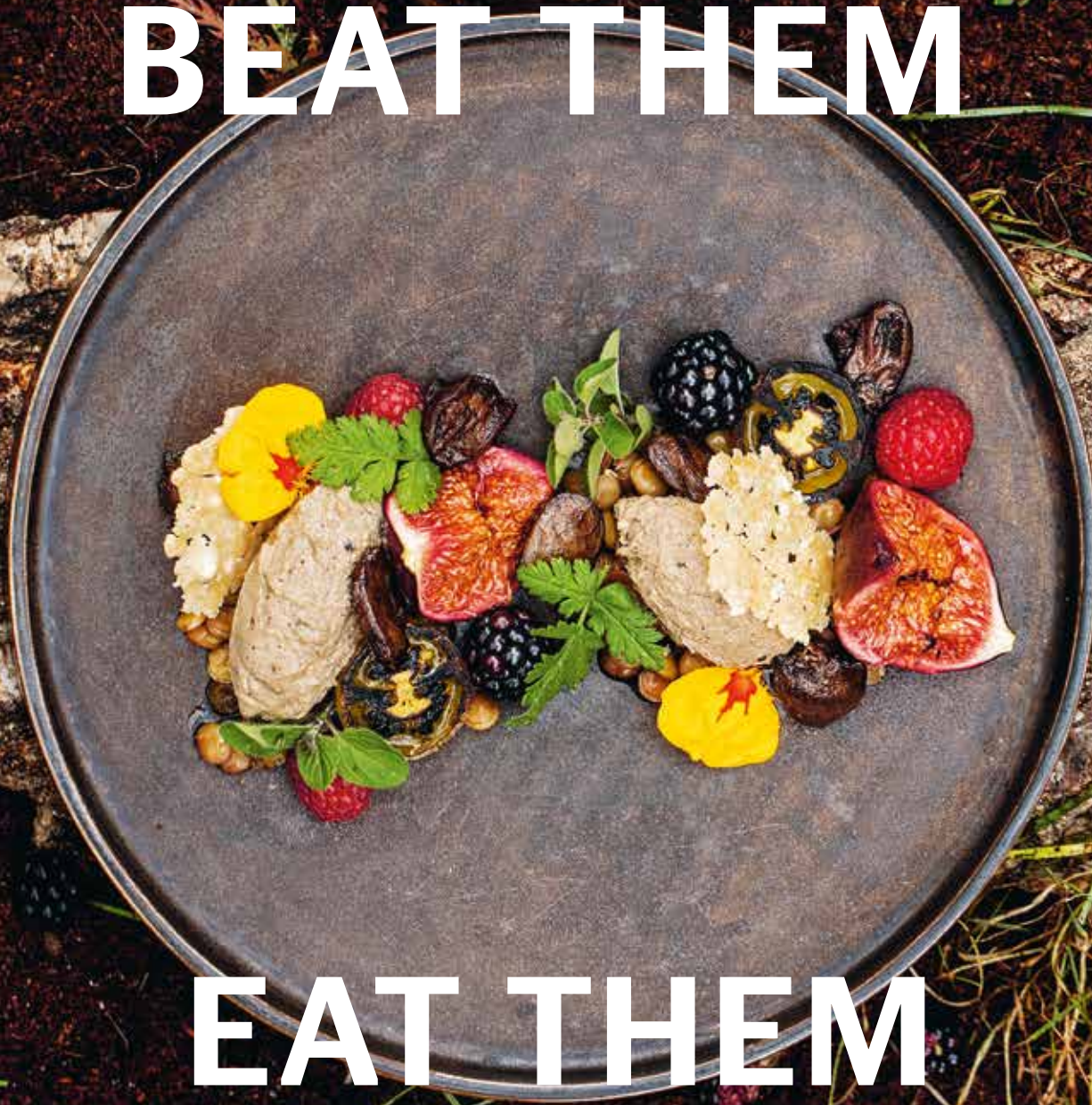




IF YOU CAN'T BEAT THEM



EAT THEM

OPSKRIFTER MED INVASIVE ARTER

Et samarbejde mellem Miljøstyrelsen & Hotel- og Restaurantskolen i København



**IF YOU CAN'T
BEAT THEM**

EAT THEM

OPSKRIFTER MED INVASIVE ARTER

Et samarbejde mellem Miljøstyrelsen & Hotel- og Restaurantskolen i København

INDHOLD

STILLEHAVSØSTERS

10

FRITEREDE STILLEHAVSØSTERS MED BRUNET SMØR-MAYONNAISE	18
STILLEHAVSØSTERS MED GIN/TONIC	21
STILLEHAVSØSTERS MED HYBENHUD OG CHILLI	22

SORTMUNDET KUTLING

24

PANDESTEGET KUTLING MED SYLTEDE PÆRER	32
SYLTET KUTLING MED PASTINAKCREME OG ÆBLE DASHI	34
KLASSISK ISLANDSK FISKE GRATIN (PLOKKFISKUR)	36
STEGT SORTMUNDET KUTLING MED DIP	39
SMØRREBRØD MED VARMRØGET KUTLING OG PISKET PURLØGSSMØR	40
TERRINE LAVET PÅ SORTMUNDET KUTLING	43
BURGER MED KUTLINGEBØF OG REMOULADE	47

INVASIVE KREBS

48

CANNELLONI MED KREBS OG SVAMPE	56
KLASSISK GUMBO MED KREBS	61

PLETTET VOLDSNEGL

64

FLAMBEREDE VOLDSNEGLE PÅ TOAST	72
TATAR PÅ VOLDSNEGL OG KALV MED SNEGLEKAVIAR	75
SNEGLERAGOUT	76

INVASIVE FUGLE	78
GÅSEBRYST MED RODFRUGTER OG VILDE URTER	88
CANADAS BEDSTE LEVERMOUSSE	91
GÅSEBOLLER MED CONFIT OG COLESLAW	92
MUNTJAK	96
MUNTJAK KRONE MED SAUCE GLASE OG SYLTEDE KARTOFLER	102
MUNTJAK GRYDE MED RODFRUGTE MOS	104
RYNKET ROSE & ARMENSK BROMBÆR	106
GALLETTE MED HYBEN OG BROMBÆR	118
MØRDEJSTÆRTE MED SYLTEDE BÆR OG SALTKARAMEL	121
MED HJEMMELAVET CREME FRAICHE	
HYBENIS MED TUILLE, PROFITEROLES OG HYBEN GANACHE	125
KANDISEREDE HYBENBLADE	127
CHEESECAKE MED HYBENGELÉ	129
HYBEN CHUTNEY/KETCHUP	132
FERMENTERET HOTSauce MED HYBEN	135
WIENERBASSER MED HYBEN-REMONCE	136
HYBEN SNAPS	141
BROMBÆR ROM	142
OPLYSNING OM ALLERGENER	144



FORORD

Mange danskere kender invasive arter som plettet voldsnegl i haven, hybenrosen langs kysterne eller signalkrebsen, som lever i de danske vandløb og søer.

I mange tilfælde destrueres de invasive arter efter bekæmpelsen, men flere af dem kan med fordel forvandles til mad.

Miljøstyrelsen har i samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen i København udviklet en kogebog med spiselige invasive arter. Kogebogen kan forhåbentlig inspirere danskerne til at anvende nogle af de arter, som ofte forekommer i massevis og tage del i bekæmpelsen.

Med kogebogen håber vi at udbrede kendskabet til invasive arter hos flere og på den måde skabe interesse og nysgerrighed for de arter, som er uønskede i Danmark. Forhåbentlig vil kogebogen bidrage til et øget fokus på invasive arter og deres skadelige påvirkning på den hjemmehørende biodiversitet og medvirke til, at der bliver introduceret færre nye invasive arter. Samtidig giver kogebogen værktøjerne til at bruge lokale råvarer fra naturen til bæredygtig mad.

Velbekomme!

Miljøminister
Lea Wermelin

Direktør Hotel- og Restaurantskolen i København
Anne-Birgitte Agger



Introduktion

I Danmark har vi over 2.600 ikkehjemmehørende arter, som er blevet introduceret til Danmark ved menneskets hjælp. En andel af disse arter har egenskaber der gør, at de er en trussel mod den hjemmehørende biodiversitet. Det er disse arter, som betegnes som invasive.

De invasive arter forekommer både til lands, til vands og i luften. Flere af dem er i dag så udbredte, at en national bekæmpelse stort set er umulig, og det er særligt for disse at vi anvender sætningen "if you cant beat them – eat them". Andre invasive arter har dog fortsat en begrænset udbredelse, og det er derfor stadig muligt at forhindre disse i at etablere sig. Miljøstyrelsen arbejder på at forhindre introduktioner af arter, som potentielt kan optræde invasivt i Danmark, bekæmpe invasive arter med en begrænset udbredelse og håndtere de invasive arter som er vidt udbredte.

Hvis man ønsker at hjælpe til i bekæmpelsen, kan man på Miljøstyrelsens hjemmeside se forskellige bekæmpelsesmetoder og læse meget mere om hver enkelt art. Det bør dog nævnes, at det ikke er tilladt at indsamle planter og dyr på private arealer, medmindre man har lodsejers tilladelse. I mange tilfælde destrueres de invasive arter efter bekæmpelsen, men flere af dem kan med fordel bruges i madlavning.

Miljøstyrelsen har i samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen i København udviklet en kogebog for nogle af de spiselige invasive arter. Bogen er et produkt af flere læringsforløb, på Hotel- og Restaurantskolen. Hovedforløbseleverne har udviklet opskrifterne. Kogebogen tager udgangspunkt i de invasive arter, men hvis man er (u)heldig ikke at have de invasive arter i nærområdet, så kan man med flere af opskrifterne anvende hjemmehørende alternativer.

Bogen giver et indblik i hver arts skadelige virkning på den danske natur, og byder på et hav af gode opskrifter med invasive arter, som vi håber samlet vil give en større bevidsthed og viden om invasive arter.

God fornøjelse!



Regler for indsamling af invasive arter

ADGANGSREGLER (ALLE ARTER)

For at indsamle dyr eller planter på private arealer, skal man altid have lodsejers tilladelse.

JAGT PÅ INVASIVE ARTER

For at nedlægge invasive arter ved jagt, skal man være i besiddelse af et gyldigt jagt-tegn, have jagtretten på arealet og overholde øvrig jagtlovgivning. Arterne nilgås, amerikansk skarveand og muntjak er sjældne i Danmark. Derfor må disse arter skydes året rundt, hvis du har jagttegn, jagtretten på området og er over 18 år. Da canadagås er vidt udbredt i Danmark, er der fastsat en jagttid fra 1. september til 31. januar.

FISKERI AF INVASIVE ARTER

Signalkrebs er omfattet af EU-forordningen for invasive arter, hvilket betyder at det bl.a. er forbudt at holde, transportere og markedsføre arten.

For at undgå yderligere spredning af arten, skal opfiskning foregå med stor omhu. Det er således kun tilladt at transportere krebsen i lukkede beholdere, og krebsen skal aflives umiddelbart efter ankomst. Krebs der fanges, må ikke genudsættes. Hvis de er for små til at spise, skal de aflives.

Det er lovligt at fiske signalkrebs med krebsebrikker til eget brug, hvis man har et gyldigt fisketegn og ret til at fiske på arealet. Ved fiskeri med ruser kræver det, at man har et gyldigt fritidsfisketegn, og at man overholder øvrige fiskeregler.

Ved indsamling af krebs med hænderne skal man være opmærksom på, at galizisk sumpkrebs kan nå længere bagover med sine kløer end flodkrebsen og signalkrebsen.

For indsamling af stillehavsøsters skal man følge de råd og anvisninger, der findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside for at undgå at blive syg af dem.

For fiskeri af sortmundet kutling skal man være i besiddelse af et gyldigt fisketegn og følge reglerne for fritidsfiskeri.



A close-up photograph of several oysters. One oyster in the center is open, revealing its thick, pale, and glistening meat. The shell is dark and textured. Other oysters are visible in the foreground and background, some closed and some slightly open, showing their characteristic bumpy, greyish-brown shells. The lighting is warm, highlighting the textures of the shells and the freshness of the oysters.

STILLEHAVS- ØSTERS



Kokken skriver om stillehavsøsters

Stillehavsøsters er tilgængelig i Danmark og findes i bugter og især ved Vadehavet, hvor de sætter sig på muslingebanker. Skallen er meget skulptureret og ofte hvid med lilla farvetegninger. De kan variere meget i størrelse, og man vil ikke kunne finde to skaller, der er ens. Det er tilladt at samle og plukke stillehavsøsters til eget forbrug, og så er det jo et billigere alternativ til traditionel østers. En friskfanget østers smager bedre end den, man kan købe, og der er nok til alle. Hvis du selv vil høste østers, så vær altid opmærksom på Fødevarestyrelsens råd om høst af østers og muslinger. Der findes også østersfarme i Danmark, som forhandler stillehavsøsters.

Det er primært i efterårs- og vintermånederne, at der er gode østers, dog afhænger det af hvor i landet man er og hvornår de gyder. Østers er en fedtfattig spise og en meget god proteinkilde. Den er tæt pakket og giver en god mæthed for få kalorier. Den har en sund fedtsyrefordeling og er en fin kilde til forskellige B-vitaminer og zink. Stillehavsøsters har en blød og kødfuld tekstur, er større end almindelige østers og smagen er noget mere intens. Østers kan spises rå med lidt citron, men er også egnet til især gratinering, til forretter og som appetizer. Det er en stor fordel at bruge en østerskniv, når der skal åbnes østers.

På billedet ses europæisk østers, som også kan anvendes som alternativ til stillehavsøsters i opskrifterne.



Stillehavsøsters

Crassostrea gigas

BIOLOGI

Stillehavsøsters har karakteristiske foldede og skarpe skaller, der ligner skallerne på europæisk østers. I modsætning til europæisk østers er stillehavsøsters oval aflang, mens europæisk østers er mere rund. Udseendet kan variere efter, hvilken bund den vokser på, således at hvis den sidder på sten, har den et mere knoldet udseende, end hvis den sidder på et blødt underlag. Under optimale levevilkår kan stillehavsøsters blive op til 30 år gammel og op til ca. 40 cm lang. Dog er en gennemsnitlig stillehavsøsters kun halvt så stor. Føden består hovedsageligt af planteplankton, men også bakterier og mikroskopiske dyr indgår i føden.

Stillehavsøsters lever i saltvand og kan findes i tidevandszonen. Den lever primært på lavt vand ned til 3 meters dybde, men kan leve på helt ned til 20 meters dybde. Arten er fundet på både stenet bund (det foretrukne), mudret og sandet bund samt på andre individer af østers og muslinger.

SPREDNING

Stillehavsøsters stammer fra det vestlige Stillehav ved Japan og Sydøstasien. Den er indført til store dele af verden med henblik på opdræt og akvakultur og har herfra spredt sig i naturen. I Danmark blev den fundet første gang i 1996 i Vadehavet nord for Esbjerg Havn.

Da stillehavsøsters blev indført til opdræt i lande syd for Danmark, troede man ikke, at den ville kunne yngle pga. for lav havtemperatur. Men den stigende hav-

temperatur har betydet, at den i dag også kan yngle i danske farvande. Den gyder sidst på sommeren, når vandtemperaturen er over ca. 20°.

I dag er stillehavsøsters almindelig i Vadehavet og Limfjorden og er under spredning i de indre danske farvande.

Når de befrugtede æg klækkes, flyder larven med havstrømme og sætter sig fast på et hårdt underlag (f.eks. en sten eller en musling). Når den lille musling har sat sig fast, lever den resten af livet på dette sted.

INVASIV ADFÆRD

Stillehavsøsters danner rev. Når de små østers sætter sig på andre østers på havbunden, og dette gentages generation efter generation, vil der med tiden dannes et østersrev. Før der bliver opbygget et egentligt rev, kan stillehavsøsters findes enkeltvis på f.eks. blåmuslingebanker eller direkte på havbunden.

Nogle steder ses det at stillehavsøsters overtager blåmuslingebanker, som er vigtig føde for flere fugle arter. Dertil er Stillehavsøsters også overlegen i konkurrence med den hjemmehørende europæiske østers, da stillehavsøsters vokser hurtigere og gyder flere æg.





30 min.



4 pers.

FRITEREDE STILLEHAVSØSTERS MED BRUNET SMØR-MAYONNAISE

INGREDIENSER:

- 8 stk. Stillehavsøsters
- 1 L. Olie til fritering
- 1 stk. Æg til panering
- 50 g. Mel
- 100 g. Panko-rasp (kan erstattes med rasp)

MAYONNAISE

- 80 g. Smør
- 4 stk. Pasteuriserede æggeblommer (2 bægre)
- 2 dl. Vegetabilsk/neutral olie
- 1 knsp. Salt
- 2 tsk. Æblecidereddike
- Salt og peber
- Urter til pynt

TILBEREDNING:

MAYONNAISE

- » Start med at smelte smørret ved middel varme, så det begynder at brune, skal gerne blive nøddebrunt. Sigt det brunede smør gennem et klæde, for at få vallen fra smørret væk, køl ned til stuetemperatur.
- » Pisk pasteuriserede æggeblommer, æblecidereddike og et knivspids salt luftigt, kom en lind stråle olie i de piskede æggeblommer, mens der piskes. Pisk indtil passende tykkelse.
- » Pisk den tempererede smør i mayonnaisen.
- » Kom i en frysepose og læg på køl, indtil den skal bruges.

ØSTERS

- » Varm fritureolien op til ca. 180°.
- » Åben østers med østers-kniven, tag viskestykke rundt om østers og vrik den åben, enten bagfra eller fra siden.
- » Skyl alle østers fri for skaller, og skyl skallerne, da de skal bruges til anretningen.
- » Vend først de skyllede østers i mel, derefter i det sammenrørte æg og vend i rasp.
- » Tjek om olien er varm, ved at lægge en lille smule panko-rasp i den varme olie, hvis det syder med det samme, er den klar til fritering (el. brug enden af en tændstik).
- » Friter de panerede østers indtil de er gyldne og sprøde, læg dem på fedtsugende papir og giv dem en lille smule fint salt, når de kommer op af olien.

ANRETNING:

- » Anret de friterede østers i de rensede skaller, pynt med mayonnaise på hver østers og med urter/blomster.







20 min.



4 pers.

STILLEHAVSØSTERS MED GIN/TONIC

INGREDIENSER:

8 stk. Stillehavsoesters
1 lille fl. God Tonicvand
(anbefaler 1724
tonicvand)
1 stk. Agurk
20 g Voldsnegleæg/kaviar
(kan erstattes med
klar stenbiderrogn el.
ørredrogn)
Urter til pynt

TILBEREDNING:

- » Åben østers med en østerskniv, tag et viskestykke rundt om østers og vrik den åben, enten bagfra eller fra siden.
- » Skyl alle østers fri for skaller, og skyl østersskallerne, da de skal bruges til anretningen.
- » Brug et parisienne-jern (5 mm) til at lave små runde agurkekugler eller skær agurken i fine tern.

ANRETNING:

- » Anret de skyllede østers ved at komme dem tilbage i den skyllede skal, kom ca. 5 ml Tonicvand i hver, læg 5-6 stykker agurk på og top evt. med lidt sneglekaviar og pynt af med urter.

FORRET / APPETIZER



20 min. 4 pers.

(+ Hybenhud 2½ time)

STILLEHAVSØSTERS MED HYBENHUD OG CHILLI

INGREDIENSER:

- 100 g Hyben, uden kerner
- Vand
- 8 stk. Stillehavsøsters
- 1 dl Balsamicoeddike
- ½ stk. Hakket skalotteløg
- 1 stk. Rød chili, i skiver

TILBEREDNING:

HYBENHUD

- » Fjern hybenkødet forsigtigt med en skarp kniv, pas på du ikke sprækker den fine skal.
- » Kog vand i en lille gryde og læg skrællerne deri et øjeblik. Løft dem forsigtigt op i iskold vand, lad dem få et hurtigt chok.
- » Læg de rensede hybenskræller spredt på en bageplade med bagepapir. Bag i ovn, ved varmluft på 50° i 2 timer.
- » Du får de mest lækre sprøde skinnende stykker hud, du kan anrette sammen med østers.
- » Tip: Brug hybenkød til fx chutney el. ketchup.

ØSTERS

- » Østers åbnes forsigtigt med østerskniv og løsnes fra skallen, smid den øverste skal væk og rens siden på østers for skalrester og urenheder. Løsn selve østersen fra skallen med en skarp kniv.
- » Bland finthakket løg og tynde chiliskiver med balsamicoeddike til en marinade/dressing.

ANRETNING:

- » Fordel østers på tallerkener og hæld lidt marinade i hver østers, pynt med stykker af hybenhud og evt. med spiselige blomsterblade.







SORTMUNDET KUTLING



Kokken skriver om sortmundet kutling

Sortmundet kutling beskrives som havets svar på plettet voldsnegl og hvor den er, forekommer den i massevis. Enhver fisker fanger dem som bifangst og kutlingen er en stort set uudnyttet spiseressource. Da kutlinger typisk er små i størrelsen og har et svind på ca. 75%, er den noget besværlig og derfor ikke en anerkendt spisefisk. Sortmundet kutling er farvet og blød i kødet og har en meget mild fiskesmag. Kutling kunne være et fint alternativ til f.eks. sild og er især velegnet til fars, fiskefrikadeller og fiskeboller. De lidt større kutlinger kan nemt fileteres og kødet på siden af fisken er ganske fin og anvendelig til panering og stegning.



Sortmundet kutling

Neogobius melanostomus

BIOLOGI

I de danske kystområder findes naturligt seks arter af kutling, hvoraf den mest almindelige er 2-plettet kutling. I de senere år er sortmundet kutling, som er hjemmehørende i Sortehavet og Det Kaspiske Hav, blevet almindelig i flere danske farvande. Sortmundet kutling kendes fra andre kutlinger på de 15-17 stråler i bagerste rygfinne og en mørk plet bagerst på første rygfinne. Sortmundet kutling kan blive op til 25 cm, mens de hjemmehørende kutlinger højst bliver 15 cm.

Sortmundet kutling lever på bunden og foretrækker en stenet bund, men kan også findes på sand- og mudderbund. Den kan leve både i saltvand, ferske søer og åer og i brakvandsområder. Sortmundet kutling kan klare temperaturudsving fra -1 til 30 °C.

I yngletiden lever sortmundet kutling på lavt vand, men den søger ud på dybere vand om vinteren, sandsynligvis for at undgå de helt lave vandtemperaturer.

Sortmundet kutling er en territorial fisk, der aggressivt forsvarer sit yngleområde og sin rede. Hver han har en rede, som en eller flere hunner gyder deres æg i, og en hun kan producere op til 4.000 æg på en sommer. Hunnerne bliver kønsmodne efter 2-3 år, og hannerne efter 3-4 år.

Sortmundet kutling lever af bunddyr som muslinger, rejer og mindre krabber. Derfor konkurrerer den især med fladfisk og ålekvabbe om føden.

Sortmundet kutling er flere steder blevet en vigtig fødekilde for rovfisk som aborre, gedde, torsk, ål og ørred, men også fugle som skarv og hejre spiser sortmundet kutling.

SPREDNING

Sortmundet kutling blev observeret i Østersøen første gang i 1990 i Gdansk-bugten i Polen. I 2008 blev den observeret første gang i dansk farvand ved Bornholm. Året efter blev den fundet ved Guldborgsund og er nu etableret i farvandene i den sydlige del af landet og spreder sig op gennem bælteerne og Øresund. I 2010 blev arten første gang registreret i ferskvand i Sørup Å på Falster, og det forventes, at den vil vandre op i større åer.

INVASIV ADFÆRD

Det er endnu uvist, hvilke økologiske konsekvenser en stigende bestand af sortmundet kutling vil have. En negativ påvirkning på hjemmehørende artsbestande som skrubber, ål og rejer i Østersøen er dog sandsynlig.



HOVEDRET



1½ time 4 pers.

(+ Syltede pærer, 4 timer)

PANDESTEGT KUTLING MED SYLTEDE PÆRER

med ansjoser, friterede
kapers, kandiserede
tomater

INGREDIENSER:

- 400 g Kutling
- 2 spsk. Olivenolie
- 12 stk. Kapers, store
Solsikkeolie til stegning
- 4 stk. Ansjoser, drænet og
skåret i tre stykker
Dild, persille
- 1 stk. Fintrevet citronskal

KANDISEREDE TOMATER

- 8 stk. Små blommetomater
- 1 stk. Skalotteløg, finthakket
- 2 fed Hvidløg, finthakket
- 5 stk. Basilikumblade,
grofthakket
- 1 stk. Citronskive (eller
appelsinskal)
Salt, peber

SYLTEDE PÆRER

- 2 stk Faste pærer
- 2 dl Æbleeddike
- 2 dl Rørsukker
- 2 dl Vand
- 2 stk. Laurbærblade
Strimlet palmekål

TILBEREDNING:

KANDISEREDE TOMATER

- » Start med at forberede de kandiserede tomater. Halver blommetomaterne på langs og arranger på en bageplade. Tilføj skalotteløg (fint hakket), hvidløg, urter, citronsaft, drys med groft salt og peber efter smag og sæt i en varmluftsovn ved 90° i 1 time.

STEGTE KAPERS, KUTLING OG ANSJOSER

- » Skyl kapers under rindende koldt vand for at vaske salt/saltvand væk og dup dem tørre.
- » Hæld lidt solsikkeolie på en stegepande og varm op.
- » Steg kapers indtil de er gyldne i farven og læg derefter til afkøling på køkkenrulle.
- » Rens kutlingerne, men behold skinnet på. Varm en nonstick pande op over medium varme og tilsæt et strejf olie. Steg kutlingerne med skinsiden nedad, indtil skindet er sprødt og gyldent. Vend derefter fiskene forsigtigt om og steg i yderligere 1-2 minutter. Fjern panden fra varmen og lad dem hvile.
- » Dræn ansjoser og skær dem i tre mindre stykker.

SYLTEDE PÆRER

- » Skyl pærer, del pærerne i 6 stykker på langs (fjern kernehus).
- » Bland eddike, sukker, vand og laurbærblade i en gryde. Kog op indtil sukkeret er opløst.
- » Tilsæt pærerne til lagen og lad det koge i 4-6 min. Hæld pærer og lage i sylteglas. Lad det stå på køl mindst 4 timer.

ANRETNING:

- » Anret lidt strimlet palmekål, ansjoser, kapers, tomater på en tallerken, læg de stegte kutlingefiletter ovenpå og pynt af med syltede pærer.



HOVEDRET



1 time



4 pers.

SYLTET KUTLING MED PASTINAKCREME OG ÆBLE DASHI

INGREDIENSER:

25 g Usaltet smør
500 g Pastinak, skrællet
og fint skåret
200 g Mælk
Salt, peber

TILBEREDNING:

PASTINAKCREME

- » Start med pastinakcremen.
- » Smelt smørret i en medium kasserolle og tilsæt pastinak, krydder godt. Kog, indtil pastinak brydes ned og bliver gennemskinnelige. Tilsæt derefter mælk og kog, indtil pastinakken er mør.
- » Fjern panden fra varmen og lad pastinak afkøle lidt før den blendes helt glat. Smag til med krydderier og overfør cremen til en sprøjtepose, hold den varm indtil anretning.



Fisk med en dashi

Bouillon af kombutang og bonito flager

ÆBLE DASHI

- 2 dl Grøntsagslage (bouillon)
(Kraftig grøntsagsfond
evt. hjemmelavet
med korianderfrø
og stjerneanis)
- 25 g Kombu (tang)
- 50 g Bonito flager
- 3 dl God æblejuice
- ½ dl Soja
- ¼ dl Risvinseddike
Maizena til jævning

SYLTET KUTLING

- 2 stk. Kutling
- 1½ dl Hvidvinseddike
- 2 dl Vand
- 100 g Sukker
- 5 g Korianderfrø
- 5 g Fennikelfrø
- 5 g Dild, hakket (lidt
ekstra til garnering)
- 1 stk. Gulerod
- 1 stk. Skalotteløg

DASHI

- » Bland grøntsagslage og kombu i en stor gryde og sæt den over ved medium varme. Fjern fra varmen lige før væsken simrer, tilsæt bonito flagerne.
- » Lad blandingen trække i 10 min., før du sigter den gennem en fin sigte.
- » Tilsæt æblesaften til dashi-blandingen og smag til med soja og risvinseddike.
- » Jævn med maizena, indtil blandingen er tyknet og sæt den til side.

SYLTET KUTLING

- » Forvarm et vandbad til 48°.
- » Forbered syltelagen til kutlingen. Bland eddike, vand, sukker, korianderfrø og fennikel sammen (rist gerne frøene på pande inden for bedre smag) i en middelstor gryde og kog det sammen. Fjern fra varmen og lad den afkøle, før du sigter gennem en fin sigte.
- » Skær gulerødderne fint på et mandolinjern (eller i tynde skiver med en kniv) og tilsæt til syltelage sammen med den hakkede dild.
- » Filetér fisken og læg dem derefter i en stor vakuumpose sammen med syltelagen. Luk posen og anbring i et vandbad i 10 min.

ANRETNING:

- » Anret med lidt dashi, pastinakcreme og syltet fisk i toppen.
- » Tip: Rester af dashi kan nemt fryses og bruges senere – bland i miso, grøntsager, tofu eller suppe.

HOVEDRET



1 time



4 pers.

KLASSISK ISLANDSK FISKE GRATIN (Plokkfiskur)

INGREDIENSER:

600 g Kutling (uden skin)
400 g Kartoffler
½ stk. Broccoli, i små buketter
60 g Smør
1 stk. Løg (mellem stort)
2 stk. Forårsløg
¾ dl Mel
4 dl Mælk
1 dl Fiskefond
1 tsk. Karry
Salt og peber
Revet ost
Urter
Rugbrød, smør

TILBEREDNING:

- » Kog kartofler, fjern skræl og skær i bitesize-stykker (1x1 cm).
- » Skær også fisk i bitesize-stykker (1x1 cm). Kog vandet op i mellemstor gryde. Sluk varmen og tilsæt fisk i ca. 5-6 min. afhængigt af størrelse, den skal ikke være kogt igennem.
- » Blancher brocolibuketter i saltet vand.
- » Smelt smør i gryde og sauter løg sammen til den er glasklar. Tilsæt hvedemel og rør til den er glat. Tilsæt mælk og fond. Smag til med karry, salt og peber.
- » Når sovsen har nået ønsket konsistens, vendes den sammen med kartofler, fisk og broccoli og hældes i et ovnfast fad eller mindre forme.
- » Top med revet ost og bag på 200° til osten er gylden, ca. 10-15 min.

ANRETNING:

- » Server i fad eller anret på tallerken, pynt med hakkede urter.
- » Serveres med frisk rugbrød og smør.







30 min.



4 pers.

STEGT SORTMUNDET KUTLING MED DIP

INGREDIENSER:

STEGT FISK

- 300 g Sortmundet kutling
(renset uden hoved,
men med hale)
- 300 g Halvt rugmel,
halvt hvedemel
- 100 g Smør
- Neutral olie
- Salt og peber

RAMSLØG DIP

- 3 spsk. Mayonnaise
- 2 spsk. Creme fraiche 38%
- 20 g Ramsløg, blade
(el. andre urter som
basilikum, salvie alt
efter sæson)
- Saft fra en halv citron
- Salt og peber

TILBEREDNING:

- » Skyld urter og lad dem tørre på et klæde. Hak dem derefter, så fint som du kan.
- » Bland mayonnaise, creme fraiche, citronsaft og finthakkede urter i en skål.
- » Smag til med salt og peber og sæt til side.

FISK

- » Lav en blanding af halvt rug- og halvt hvedemel og krydr blandingen godt med salt og peber.
- » Vend de små rensende fisk i melblandingen og steg dem ved relativ høj varme på en pande i rigeligt smør og olie.
- » Lad de stegte fisk dryppe af på et stykke køkkenrulle.

ANRETNING:

- » Server fiskene rygende varme med dip som tilbehør. Pynt evt. af med havtorn.



1½ time



4 pers.

SMØRREBRØD MED VARMRØGET KUTLING OG PISKET PURLØGSSMØR

INGREDIENSER:

8 skiver Rugbrød
8 stk. Sortmundet Kutling
1 bdt. Radiser
Syltet grønt/urt
efter ønske
8 stk. Æggeblomme
(evt. pasteuriseret)
Hø eller rygesmuld

PISKET PURLØGSSMØR

200 g Smør
1 spsk. Purløg, finthakket
½ dl Kærnemælk

TILBEREDNING:

KVARMRØGET SORTMUNDET KUTLING

- » Start med at tænde grillen.
- » Derefter skal fiskene ordnes.
- » Klip finnerne af, skær hovedet af og tag indmaden ud. Rens fiskene for resten af indmad. Skyl fisken under den kolde hane for at få det hele med.
- » Når grillen er klar, lægger du høet eller rygesmuldet på kullene og når det ryger godt, lægger du de hele ordnede fisk på risten og lukker, så røgen forbliver inde ved fisken. Fiskene er færdige efter 10-15 min., eller til kødet er blevet fast.
- » Når fiskene så er kølet af, trækker du skindet af og skraber forsigtigt kødet af benene.

PISKET PURLØGSSMØR

- » Det er vigtigt at smørret er meget blødt, men endelig ikke smeltet.
- » Hak purløget så fint så muligt, "knus" det også lidt med kniven for at få mere olie ud.
- » Kom det bløde smør, kærnemælken og purløget i en skål, og pisk det luftigt med elpisker.
- » Smag til med salt.

ANRETNING:

- » Smør et godt lag smør på rugbrødet, det skal bestemt ikke være skrabt, da det gælder om at få purløg smagen frem.
- » Læg det varmrøgede fisk ovenpå og sørg for at det er fordelt på hele brødet.
- » Top smørrebrødet med tyndt skåret radise, din foretrukne sylt (vi har brugt hjemmesyltet strandarve, plukket ved stranden, den kan spises i mindre mængder) og en æggeblomme.







2 timer



4-6 pers.

TERRINE LAVET PÅ SORTMUNDET KUTLING

INGREDIENSER:

- 1.5 kg Hele kutlinger, eller 400 g fileteret (anden hvid fisk kan også bruges)
- 1 stk. Agurk
- ½ stk. Citron
- 2 spsk. Hele tørrede sennepskorn, ristet

SYLTELAGE/GELE

- 4 dl Hvidvin
- 4 dl Vand
- 2 dl Hvidvinseddike
- 1 dl Sukker
- 2 stk. Skalotteløg
- ½ stk. Knoldselleri
- 4 spsk. Grov sennep
- 10 stk. Laurbærblade
- 20 stk. Peberkorn
- Stængler fra 1 håndfuld strandkarse
- 2 blade husblas pr. dl væske
- Æggehvide til klaring (50 g past. hvide til ½ L)

TILBEREDNING:

TERRINE

- » Pil skalotteløg og skær i kvarte. Skræl knoldsellerien og skær ligeledes i grove tern.
- » Kom hvidvin, vand, hvidvinseddike, sukker, sennep peberkorn, laurbærblad, skalotteløg, knoldselleri og strandkarse stængler i en gryde, og lad det simre 30 min.
- » Så er det tid til at ordne fiskene. Klip finnerne af, skær hovedet af og tag indmaden ud. Rens fiskene for resten af indmad. Skyl fisken under den kolde hane for at få det hele med.
- » Tag kniven, gerne en filetkniv eller blot en mindre og bøjelig, og fjern fileterne ved at lade kniven føle benene, det gør du på begge sider.
- » Så fjerner vi skindet ved at lægge fileten på skindsiden på et skærebræt, skær langs skindet uden at fjerne for meget kød. Hellere tag dig god tid, så vi undgår mest muligt spild.
- » Når der er kommet godt smag i syltelagen, skal fileterne pocheres i væsken, det tager små 5 min., eller til fisken er fast og hvid, og den deler sig let i flager ved let fingerpres. Det skal muligvis pocheres af flere omgange, hvis der ikke er plads til det hele i væsken.
- » Kom den tilberedte fisk på køl.
- » Sigt nu væsken gennem en fin sigte, og køl den ned til køleskabstemperatur.
- » Når væsken er helt afkølet, skal den klares ved hjælp af æggehvider. Den kolde væske vejes, og deri tilsætter man 10% æggehvide (til ½ L væske tilsættes 50 g æggehvide).
- » Læg 2 blade husblas for hver 1 dl væske i koldt vand.
- » Når æggehviden er tilsat, pisker du til, der er en moderat mængde hvidt skum på toppen.
- » Kog væsken op ved svag varme, indtil æggehviden er koaguleret og væsken kun lige er begyndt at koge.

Fortsætter på næste side

SAUCE VERTE

- 2 stk. Æggeblomme
- 2 dl Neutral olie
- 1 dl Creme fraiche 38%
- 1 tsk. Salt
- 20 g Ramsløg
- 10 g Dild
- 10 g Persille
- Saft fra en halv citron
- Friskkværnet peber

- » Sigt væsken gennem et klæde, nu burde væsken være klar og gennemsigtig med let lys farve. Smag til med salt, før du smelter husblasen deri.

SAMLING AF TERRINE

- » Tag en ønsket form (her er brugt en randform på ½ liter). Det kan være smart at koge formen først, så vil terrinen slippe lettere, når den vendes ud.
- » Del fisken i mindre stykker med fingrene og fordel fisk og urter i formen. Vi har brugt urterne; strandkarse og vild fennikel, men spinat, dild, persille eller andre urter virker også helt fint. Brug de urter, du selv kan lide at spise, men bløde urter virker bedst.
- » Hæld den nu fingervarme væske over fisken til den dækker, og sæt på køl natten over, indtil geleen er fast.
- » Når terrinen skal ud af formen dyppes formen i varmt vand, indtil geleen begynder at løsne sig i kanten, hjælp eventuelt på vej med en tynd kniv. Vend terrinen ud på ønsket tallerken/fad ved at lægge fad med bunden i vejret oven på formen, vend den rundt.
- » Tip: Fortvivl ikke, hvis den har lidt udfordringer med at komme ud i første forsøg, det skal nok lykkes.

SAUCE VERTE

- » Kom æggeblommer i en skål, sammen med salt og citronsaft.
- » Pisk med håndmixer, indtil citronsaft og blommer har blandet sig godt.
- » Lad håndmixeren køre, mens der hældes olie i æggeblommerne i en tynd stråle.
- » Bliv ved med at tilføje olie, indtil mayonnaisen får en fast konsistens.
- » Når mayonnaisen er færdig, vendes den med Creme fraiche.
- » Hak urter fint og bland også disse i cremen.
- » Smag til med salt, peber og citronsaft.

ANRETNING:

- » Som garniture – lav med en kartoffelskræller tynde bånd på det lange led af en skrællet agurk. Båndene vendes med citron og sennepskorn (gerne ristet på en tør pande til de "popper").
- » Hæld sauce verte over terrinen og lidt i "hullet", hvis du har valgt en randform. Pynt med rigeligt agurkebånd og friskplukkede urter.





HOVEDRET



1½ time



4-6 pers.

BURGER MED KUTLINGEBØF OG REMOULADE

INGREDIENSER:

- ½ kg Fileteret kutling, kun kød
(1½-2 kg hel kutling,
20-24 stk.)
- 2 spsk. Mel
- 1 dl Piskefløde
- 2 stk. Æg
- 2 stk. Løg
- 1 stk. Citron, saft
Salt og peber
Revet muskatnød
- 1 dl God mayonnaise
- 1 dl Pickles (gerne hjemme-
lavet af årstidens grønt-
sager)
- 2 ts. Sukker
Lidt citrussaft
Salt, peber
- 2 stk. Æble
Bredbladet persille
- 8 stk. Bricheboller (eller
bag selv!)
Salat fx frisee- og
radicchiosalat
Smør el. olie til stegning

TILBEREDNING:

- » Kutlingerne fileteres og kødet hakkes groft.
- » Bland kødet med fløde, æg, finthakket løg, mel, saft af citron, salt, peber, lidt revet muskatnød, rør sammen til en fast fars. Farsen stilles til side et køligt sted, så den får lov at sætte sig en smule.
- » Mayonnaise og pickles blandes sammen til en grov remoulade. Tilsæt salt, peber, lidt sukker og citrussaft.
- » Hak bredbladet persille groft og skær æblet i tynde både.
- » Form fiskefarsen til fire hakkebøffer. Opvarm en stegepande og tilsæt smør/olie. Når fedtstoffet er bruset af, lægges bøfferne på panden, hvor de trykkes lidt flade. Steg på begge sider ved middel varme til de er gennemstegt og gyldne.
- » Lun burgerbollerne imens bøfferne steger sprøde.

ANRETNING:

- » Skær bollerne op og smør dem med remoulade, læg en kutlingebøf på hver. Top med salat, hakket persille og æbleskiver. Server med sprøde fritter og lidt dip.
- » Tip: Som variation kan du stege farsen til fiskefrikadeller og servere med hjemmelavet remoulade og klassisk tilbehør.

På billedet ses den hjemmehørende europæiske flodkrebs, som kan anvendes som alternativ i krebseretterne.





INVASIVE KREBS



Invasive krebs

MILJØSTYRELSEN SKRIVER OM INVASIVE KREBS

I Danmark kan man finde tre krebsearter i søer og åer, nemlig europæisk flodkrebs, signalkrebs og galizisk sumpkrebs. Europæisk flodkrebs er hjemmehørende i Danmark, og dens udbredelse trues af de to andre arter, der begge optræder invasivt i Danmark. Signalkrebs er også bærer af krebsepest, som kan overføres til andre krebsearter, mens den ikke selv bliver syg. Krebsepest er ikke farlig for mennesker. Opfiskning af signalkrebs kan ikke bekæmpe eller kontrollere en bestand, og man skal derfor ikke fiske krebsen efter dette formål. Levende individer af signalkrebs og galizisk sumpkrebs er omfattet af forbud mod salg for at mindske risikoen for yderligere spredning.

KOKKEN SKRIVER OM INVASIVE KREBS

Signalkrebs er meget nemme at arbejde med, har en god skaldyrssmag og kan anvendes som andre krebsearter. Ernæringsmæssigt må det formodes, at man kan sammenligne med andre krebsearter eller skaldyr i det hele taget. Skaldyr er meget fedtfattige, proteinrige, gode kilder til sunde enkeltumættede fedtsyrer samt kilde til mineralerne selen og jod.



Signalkrebs

Pacifastacus leniusculus

BIOLOGI

Signalkrebs er hjemmehørende i det vestlige Nordamerika og blev indført til Europa i 1960'erne. I 1970'erne blev den indført til dansk opdræt, men slap ud i naturen. I dag findes den over det meste af landet. Signalkrebs kan kendes fra europæisk flodkrebs på de lyse/tyrkise pletter ved basis af klosaksen.

Signalkrebs lever af insektlarver, muslinger, snegle, døde fisk, fiskerogn og rødder af forskellige vandplanter. Signalkrebs kan blive op til 16 cm lang, veje 110 gram og bliver op til 20 år gammel.

SPREDNING

Signalkrebs er i første omgang spredt ved, at mennesker har udsat krebsene i søer og åer flere steder i landet. Herfra har signalkrebsene ved egen hjælp spredt sig yderligere, således at de nu forekommer i størstedelen af landet. Det er i dag forbudt at udsætte signalkrebs.

INVASIV ADFÆRD

Signalkrebs er en stor trussel mod den hjemmehørende flodkrebs. De udkonkurrerer flodkrebsen og bærer sygdommen krebsepest der er dødelig for flodkrebs. Signalkrebsen kan dertil forekomme i større tætheder end flodkrebsen og kan derfor have en stor påvirkning på andet liv og brinker.



Galizisk sumpkrebs

Astacus leptodactylus

BIOLOGI

Den galiziske sumpkrebs adskiller sig fra den hjemmehørende flodkrebs ved, at dens haleled er mere spidse, hvor flodkrebsens er afrundede. Den kan blive op til 30 cm lang og har også meget lange antenner. Siderne på rygskjoldet er desuden grove og gullige til grønlige i farven.

SPREDNING

I midten af sidste århundrede blev denne krebs indført levende fra især Tyrkiet, og den kaldes derfor også tyrkerkrebs. Nogle af de indførte dyr blev sat ud i søer og åer men er ikke nær så udbredt som signalkrebsen.

INVASIV ADFÆRD

Udbredelsen af galizisk sumpkrebs i Danmark er endnu ikke fuldstændig kendt, men den forekommer i flere søer omkring København. Som andre krebs vil den, ved egen hjælp, kunne vandre og sprede sig yderligere. Da denne krebseart også kan tåle brakvand, er der risiko for spredning langs brakvandskyster.

Galizisk sumpkrebs er modtagelig for krebsepest, og i dens naturlige udbredelsesområde truer denne sygdom arten. Den galiziske sumpkrebs er aktivt året rundt og vil være yderst vanskelig at udrydde fra alle søer og vandløb. For at forhindre yderligere spredning er det forbudt at udsætte galizisk sumpkrebs.

HOVEDRET



2 timer



4 pers.

CANNELLONI MED KREBS OG SVAMPE

INGREDIENSER:

KREBS

- 1 kg Levende krebs
- 3 L Vand
- 2 stk. Løg
- 1 stk. Gulerod
- 50 g Dild
- 50 g Persille
- Paprika
- Tørret timian
- Laurbærblade
- Salt og peber

FYLD

- 200 g Kogt og hakket krebsekød
- 50 g Finthakkede kantareller (eller andre efter sæson)
- 1 spsk. Hakket persille
- 1 stk. Hakket skalotteløg
- Lidt citronskal

BECHAMELSAUCE

- 50 g Smør
- 50 g Mel
- 2½ dl Mælk
- 2 dl Fond fra krebsen
- 40 g Parmesanost
- 100 g Kantareller
- 1 stk. Skalotteløg
- 1 spsk. Citronsalt
- Salt, peber

TILBEREDNING:

KREBS OG FYLD

- » Bring vandet i kog sammen med groft skåret løg, gulerod, duske af dild og persille, samt krydderier.
- » Afliv krebsene med en kniv ned gennem hovedet, midt bag øjnene, på langs af dyret.
- » Kom krebsene i det kogende vand, kog i 5 min. (Gem krebsefonden!).
- » Kom herefter krebs i isvand, pil krebs og hak kødet groft.
- » Vend krebs med øvrige ingredienser til fyldet.

BECHAMELSAUCE MED SVAMPE

- » Smelt smør i en gryde ved middelvarme. Drys mel i og lad det falde lidt til bunds i smørret.
- » Pisk det sammen og begynd at hælde ca. 1 dl mælk i ad gangen, hvorefter saucen piskes.
- » Når saucen igen bliver varm tykner den, hvorefter endnu lidt mælk og krebsefond tilsættes, indtil den ønskede konsistens. Saucen skal være forholdsvis tyk.
- » Hak svampe og løg fint og sauter på en pande med lidt olie, indtil de bliver gyldne.
- » Tilsæt svampe/løg, riv osten og tilsæt til saucen. Smag til med citronsaft, salt og peber.
- » Hold saucen lun.

Fortsætter på næste side



PASTADEJ

300 g Tipo 00 hvedemel

3 stk. Æg

1 knsp. Salt

Lidt isvand

Revet parmesanost

Krydderurter

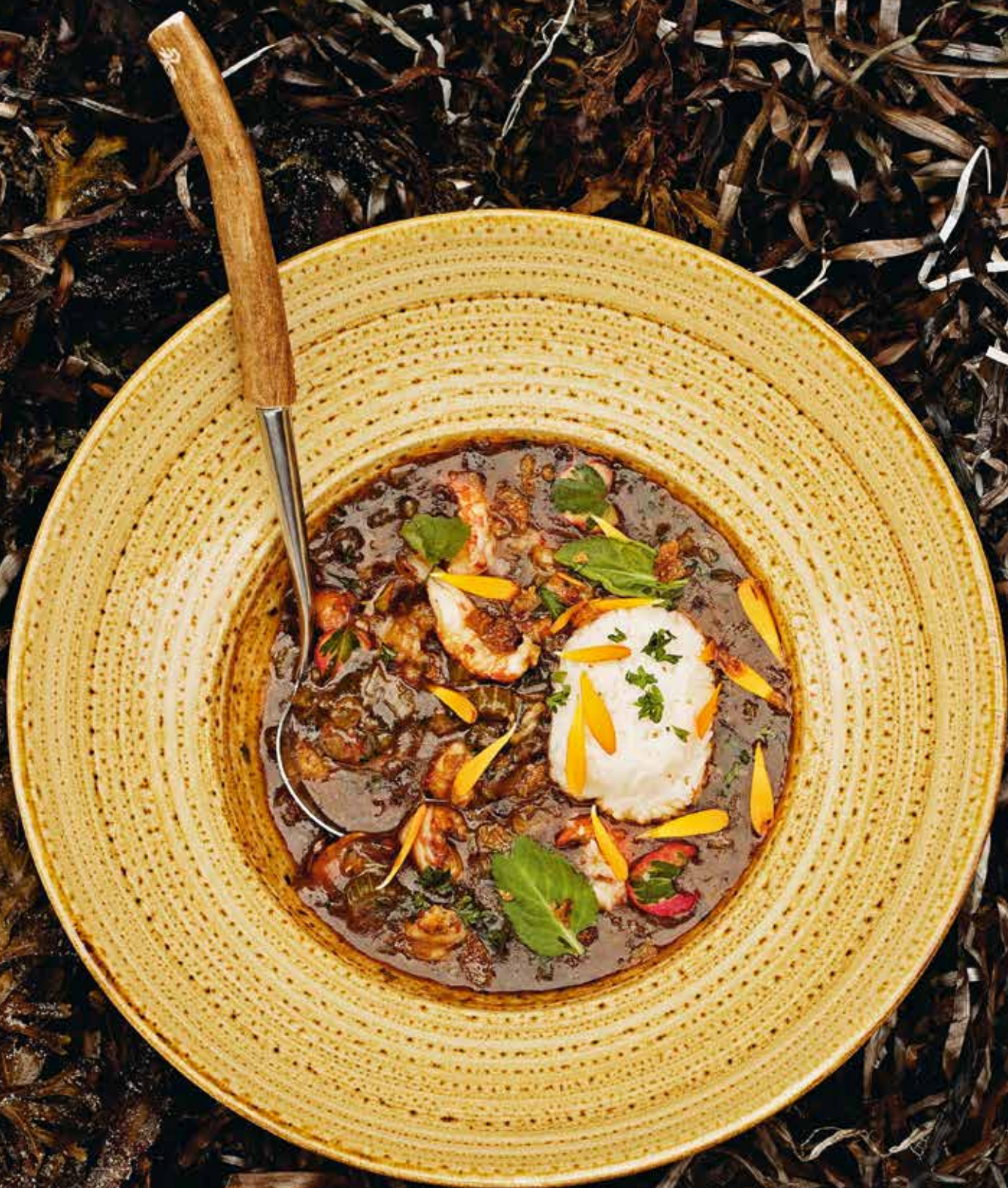
CANNELLONI

- » Sigt melet, som hældes ud på et bord. Lav en fordybning i midten, som en vulkan.
- » Slå æggene ud i fordybningen og tilsæt salt og lidt isvand.
- » Vend mel og æg sammen med en gaffel og hånden.
- » Melet skal trækkes ind i æggemassen til en grov dej. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis dejen er for tør, eller mel, hvis for klistret.
- » Ælt dejen færdig i ca. 10 min. indtil den er glat og elastisk.
- » Pak den ind i film, lad den hvile i 30 min.
- » Brug kagerulle eller pastamaskine til at rulle dejen ud.
- » Drys bordet med mel og rul ud med en kagerulle og rul ud til den ønskede tykkelse. Start fra midten af dejen og arbejd ud mod kanten. Eller køр dejen på en pastamaskine, hvor man starter med den tykkeste indstilling og gradvist går ned i tykkelse, indtil den ønskede tykkelse er opnået.
- » Skær pastaen ud i 8 firkanter af ca. 15x15 cm.
- » Kog pastaen i ca. 1 min. i saltet kogende vand. Tag dem op med en hulske og fold dem ud, mens de er varme.
- » Når cannellonierne skal fyldes, placeres fyld på et stykke firkantet pasta og den lukkes med en andet stykke pasta. Rul dem let sammen som en pandekage.
- » Placer cannellonierne i et ildfast fad. Hæld bechamelsaucen over, og drys med et ordentlig skud friskrevet parmesanost.
- » Bag dem i ovnen ved 200° i ca. 12-15 min. Jo tykkere cannellonierne er, jo længere tid skal de have.

ANRETNING:

- » Anret på tallerken med frisk parmesan (eller bagte parmesanflager), brombær, spiselige blomster, og evt. havtorn alt efter sæson.
- » Tip: Erstat de hjemmelavede cannelloni med friske lasagneplader, hvis du vil spare tid.





HOVEDRET



3-4 timer



4-6 pers.

KLASSISK GUMBO MED KREBS

INGREDIENSER:

600 g Krebs
2 spsk. Olie
1 dl Hvidvin
1½ L Vand
2 stk. Store løg
1 bdt. Forårsløg
2 stk. Peberfrugter
5 stk. Stængler blegselleri
7 fed Hvidløg
1½ dl Olie
2 dl Mel
400 g Stærk, tørret pølse i stykker
3-4 spsk. "MAGIC"
1½ L Egen krebsefond
3-4 Laurbærblade
400 g Okra
300 g Kæmperejer
Lidt tabasco
250 g Kogte ris

TILBEREDNING:

- » Pocher (i næsten kogende vand og lad dem simre lige under kogepunktet) dine krebs, så de er nemmere at pille. Gem alle skaller (hoved, klør og ryg), og læg kødet på køl.
- » Sauter skallerne i lidt neutral olie og lidt hvidvin i 5-10 min. Herefter hæld du ca. 1½ L vand på og lader det simre i hvert fald en time. Den skal smage intens, men godt af krebs. Ellers skal den bare simre videre. Når du er tilfreds med smagen, sigter du skallerne fra og reducerer den lidt mere, så den får en tykkere konsistens. Gem din krebsefond, som du skal bruge senere.
- » Skær alle grøntsager (undtagen okra) ud i lidt grove stykker. Hvis ikke du allerede har, så lav din MAGIC blanding nu.
- » Find din store lækre jerngryde frem! Sæt den på blusset og hæld olie og mel i gryden. Der skal høj varme under og du skal røre i den konstant. Det vil begynde at koge, men du skal bare røre videre. Langsomt vil massen begynde at tykne og blive mørkere og mørkere i farven. Hvor mørkebrun den skal være er en smags sag, men PAS PÅ den ikke brænder på og får sorte prikker i sig. Gør den det, er det forfra.
- » Når din roux har den dybe lækre brune farve, dufter ristet og nærmest af brændt kaffe, tilsættes tørret skåret pølse og dine hakkede grøntsager, samt 2-3 spsk. MAGIC. Rør det sammen. Så stopper bruningen af roux'en, og du har den under kontrol. Hæld din krebsefond på, så det lige præcis dækker, lad det simre i en times tid. Smag til med mere MAGIC og tilsæt laurbærblade.
- » Tilsæt okra og lad det simre med i en time mere. Smag til igen. Nu skulle retten gerne være en cremet, lækker sag med dybe noter af brændthed fra roux'en. 10 min. før du skal servere, tilsætter du krebsekød og rejer. Smag til med lidt tabasco.

Fortsætter på næste side

"MAGIC" KRYDDERIBLANDING

(stor portion):

- 2 spsk. Løgpulver
- 2 spsk. Hvidlødspulver
- 2 spsk. Tørret oregano
- 2 spsk. Tørret basilikum
- 1 spsk. Tørret timian
- 1 spsk. Sort stødt peber
- 1 spsk. Hvid stødt peber
- 1 spsk. Cayennepeber
- 1 spsk. Sellerifrø
- 5 spsk. Sød paprika

ANRETNING:

- » Anrettes i dyb tallerken med lidt kogte ris og en god Dr. John plade på pladespilleren.
- » Tip: Du kan sagtens lave retten et par dage i forvejen og endda fryse den ned, men vent med at tilsætte krebs og rejer til den dag, du skal servere.





PLETTET VOLDSNEGL





Kokken skriver om plettet voldsnegl

Plettet voldsnegl er en landlevende skalsnegl, som findes udbredt i danske haver. Du kan købe både friske, blancherede og spiseklare kogte voldsnegle samt deres fine snegleæg/kaviar. Landsnegle er mange steder en delikatesse og som alternativ til voldsnegle kan man købe vinbjergsnegle på dåse.

I Frankrig spiser man mest vinbjergsnegle ("escargots"), men voldsneglen er også eftertragtet og er endnu mere mør i kødet. Der er sund næring i de meget fedtfattige snegle, mængden af protein er høj, og de er en udmærket kilde til jern. Snegle kan nydes klassisk – kogt med hvidløg og smør eller som ristede snegle oven på brød. De smukke perlemorshvide snegleæg fra voldsneglen; "Afrodite pearls" er i høj kurs. De smager af mos og skovbund lige efter regn og kan bruges til pynt og dekoration.



Plettet voldsnegl

Helix aspersa

BIOLOGI

Den plettede voldsnegl har en brun grundfarve med mørke tværstriber. I Danmark kan sneglen størrelsesmæssigt kun forveksles med vinbjergsneglen, der dog er lidt større og ofte har et hvidligt hus. Plettet voldsnegl stammer oprindeligt fra det vestlige Europa og Middelhavsområdet.

Plettet voldsnegl er tvekønnet, hvilket vil sige, at hvert individ er både hun og han. Tvekønnethed er en egenskab, der gør, at få snegle på meget kort tid kan blive til rigtig mange snegle. Den kan ikke befrugte sig selv og behøver et andet individ for at få afkom. Til gengæld får begge individer, der parrer sig, afkom. Under optimale forhold kan en voldsnegl lægge ca. 80 æg om måneden i sommerperioden. Æggene klækkes efter et par uger, og sneglene er kønsmodne, når de er 1 år.

Plettet voldsnegl er hovedsagelig aktiv, når det er fugtigt, så det er mest om natten. I tørre perioder sætter den sig på et fast underlag som f.eks. murværk eller træ, således at fordampningen er minimal, og sneglen kan overleve længere tørkeperioder. Plettet voldsnegl går i dvale i vinterperioden – ganske som andre snegle.

SPREDNING

Plettet voldsnegl blev indført i Danmark i slutningen af 1800-tallet på voldene på Christianshavn, hvorfra navnet stammer fra. Danmark ligger omkring nordgrænsen for artens udbredelse. Frem til ca. år 2000 skete ingen videre spredning i Danmark, men i de seneste år har voldsneglen spredt sig til hele landet.

Sneglene spredes dels ved egen hjælp, dels ved utilsigtet at blive transporteret af mennesker med f.eks. plantepotter eller planteaffald.

INVASIV ADFÆRD

Plettet voldsnegl lever hovedsagelig af plantemateriale, og sneglene kan, ikke mindst på grund af det antal, de ofte forekommer i, anrette en del skade på pryd- og nytteplanter.





45 min.



2-4 pers.

FLAMBEREDE VOLDSNEGLE PÅ TOAST

INGREDIENSER:

- 1 spsk. Olivenolie
- 150 g Forkogte voldsnegle
(ca. 24-28 stk.)
- 1 bdt. Persille
- 1 stk. Rød peberfrugt
- 4 fed Hvidløg
- 40 g Smuttede mandler
- 1 dl Pernod (el. cognac)
til flambering
- 25 g Smør
- 4 skiver Daggammelt brød
(fx ciabattabrød eller lign.)
- Olivenolie
- Klippet purløg til pynt
el. anden krydderurt
- 20 g Lidt voldsneglekaviar
til pynt

TILBEREDNING:

- » Skyl sneglene og dup dem tørre.
- » Hak mandler, persille, peberfrugt groft og skær hvidløg i tynde skiver.
- » Steg sneglene på en varm pande med olivenolie, rist dem i 1-2 min.
- » Tilsæt mandler og peberfrugt, rist videre ved høj varme i 2-3 min.
- » Bland de skiveskårte hvidløg i, tilsæt Pernod og antænd. Vend det hele rundt under flamberingen.
- » Når flammerne har lagt sig, tilsætter du smør og hakket persille, lad det bruse godt op.
- » Rist brødsiverne og pensel dem med olivenolie.

ANRETNING:

- » Anret de flamberede snegle på brødsiver. Pynt med purløg/urter og lidt sneglekaviar.

HVIS DU SELV KOGER SNEGLENE

- » Salt vandet med 1 spsk salt til 1 L vand
- » Bring vandet i kog
- » Put sneglene i og kog for fuld varme i 3 minutter
- » Tag gryden af og lad det køle ned i ca. 3 minutter. Den langsomme nedkøling bevare blødheden.
- » Tag sneglen op og pil den ud af huset.







45 min.



4 pers.

TATAR PÅ VOLDSNEGL OG KALV MED SNEGLEKAVIAR

INGREDIENSER:

2 stk. Rødbede
1 stk. Pasteuriseret
æggeblomme
1 dl Rapsolie
1 fed Hvidløg
100 g Persille
200 g Kogte voldsnegle
400 g Okseinderlår eller
– filet uden fedt og sener
2½ spsk. Cognac eller brandy
1 stk. Skalotteløg
1 spsk. God olivenolie
1 stk. Flute til brødkhips
2 spsk. Kapers
20 g Sneglekaviar
1 stk. Revet økologisk citronskal
Salt, peber
Bladgrønt til pynt

TILBEREDNING:

- » Bag rødbederne ved 150° i ca. 1 time til de er møre og tørret noget ind. Skær dem herefter i fine tern.
- » Imens piskes æggeblommer, olie og lidt salt til en mayonnaise. Hak persille, riv hvidløg og lidt citronskal og bland i mayonnaisen.
- » Skær oksekød i små tern og kom det og sneglene i en foodprocessor (blend kun meget lidt ad gangen, da det ikke skal være mos, men bare findeles og stadig have en grov struktur.
- » Rør kødet med salt, peber, cognac, bagte rødbedetern, finthakket løg, lidt olivenolie og lidt citronskal.
- » Skær brød i ultratynde skiver/chips, rist dem i lidt olivenolie på en pande til de er let gylden. Gnid dem herefter med hvidløg.
- » Fritér kapers i lidt olie til de "puffer" og er sprøde.

ANRETNING:

- » Anret tataren med brødkhips, friterede kapers og mayonnaise. Pynt med lidt sneglekaviar og urter/bladgrønt.

HOVEDRET



1 time



4 pers.

SNEGLERAGOUT

INGREDIENSER:

175 g Blancherede snegle
2 spsk. Olie
2 stk. Hakket løg
2 spsk. Tomatpuré
4-6 fed Hvidløg
2 stk. Tomater i tern
2.5 dl Rødvin
2-3 stk. Laurbærblade
1 kvist Frisk timian
3-4 stilke Bladselleri
Lidt citronsaft
500 g Pasta, frisk eller
evt. hjemmelavet
2 spsk. Salt pr. liter kogevand
Parmesanost, frisk
basilikum, små halve
tomater

TILBEREDNING:

- » Skyl sneglene i koldt vand.
- » Steg løgene klare i olie i en dyb sauterpande. Tilsæt tomatpuré og rist af i ca. 1 min. Tilsæt hakket eller knust hvidløg. Steg et par minutter og tilsæt små tern af tomat. Steg lidt videre.
- » Tilsæt rødvin, laurbærblade og timian og læg låg på gryden. Lad retten småkoge 30 min.
- » Tilsæt skiver af bladselleri og kog videre 15-20 min. til sneglene er møre. Smag til med salt og peber og evt. citronsaft.
- » Kog pasta al dente (med bid i), brug rigeligt vand tilsat lidt salt. Lad den dryppe godt af.

ANRETNING:

- » Server en varm snegleragout med pasta i bund eller som tilbehør. Pynt af med skræller af parmesanost, basilikumblade eller anden krydderurt og evt. tomat lige inden servering.





INVASIVE FUGLE





Invasive fugle

MILJØSTYRELSEN SKRIVER OM INVASIVE FUGLE

Canadagåsen, nilgåsen og amerikansk skarveand er alle invasive arter. I modsætning til nilgåsen og amerikansk skarveand har canadagåsen efterhånden etableret sig som ynglefugl i den danske natur. Det bør dog nævnes, at alle fuglearter, som normalt spises, kan anvendes i retterne.

KOKKEN SKRIVER OM INVASIVE FUGLE

Gås indeholder mindre fedt end and. Canadagåsen er mere mager end en tam gås. Den har en god vildtsmag, men kan virke mere tør og sej i strukturen end en tamgås. Kødet kan med fordel udvandes inden brug i eksempelvis kærnemælk, som mørner kødet. Den er velegnet til både stegning, pochering, farsering og simreretter. Man kan også pakke den med spæk eller bacon for at sikre saftighed til kødet. Den går godt i smag med rodfrugter, syrlige frugter og bær.



Canadagås

Branta canadensis

BIOLOGI

Canadagås er den største gås med en længde fra næb til gump på 90-105 cm og et vingefang på 160-185 cm. Fuglen vejer mellem 4,3 og 5 kg. Både hannen og hunnen er ensfarvet brune med lyst bryst. Næb, hoved og hals er sorte, og den har et genkendeligt hvidt trekantet hagebånd. Canadagåsen lever af planter, som den indtager ved at græsse på marker og enge, og i mindre omfang også vandplanter fra søer eller lavvandede fjorde. Gåsen er territorial og meget aggressiv, både i rugetiden og efter klækningen af æggene. Gæslingerne forlader først forældrene ved 1-årsalderen efter forårstrækket, når de vender tilbage til deres fødested.

SPREDNING

Canadagåsen er hjemmehørende i Nordamerika, men blev indført på godser og i parker i England i 1600-tallet og i Sverige, Norge og Finland fra omkring 1930. De udsatte fugle etablerede sig i naturen i de lande, de blev sat ud i, og har efterfølgende spredt sig i det øvrige Nordvesteuropa. I Danmark yngler der canadagæs spredt over hele landet. Et stort antal canadagæs overvintrer i Danmark, ofte i mindre flokke, typisk sammen med svaner og andre gåsearter. Der kan dog forekomme flokke på mere end 1.000 fugle enkelte steder.

INVASIV ADFÆRD

Canadagås udkonkurrerer hjemmehørende gåsearter, såsom grågås og bramgås, samt forvolder stor skade på landbrugsafgrøder.



Amerikansk skarveand

Oxyura jamaicensis

BIOLOGI

Amerikansk skarveand er en lille svømmeand. Den er 35-43 cm lang og vejer 300-800 gram. Hannens hals og krop er kastanjebrune, kinderne er hvide, og næbbet lyseblåt. Hunnens krop og hals er brunmeleret, og kinderne hvidlige med en mørk linje. Hos hunnen er næbbet brunt. Amerikansk skarveand kan forveksles med troldand og bjergand, men kan genkendes på sin ofte opretstående hale.

Amerikansk skarveand lever i ferskvand som søer, damme og vandløb. Yngletiden er fra april til august, og den får normalt 2-3 ællinger pr. år. Den lever af bløddyr, som den finder på bunden af søer og damme.

SPREDNING

Amerikansk skarveand er naturligt hjemmehørende i Nord- og Mellemamerika. I 1940'erne blev den importeret som prydfugl til England. Herfra undslap arten og etablerede vildtlevende bestande. Nu er den spredt til andre lande i Europa, herunder også Danmark.

INVASIV ADFÆRD

Amerikansk skarveand er ikke en trussel mod andre danske arter, men regnes alligevel som invasiv. Det skyldes, at den kan parre sig med den sjældne og truede europæiske hvidhovedet and, og blandingen kan true bestanden af hvidhovedet and.



Nilgås

Alopochen aegyptiaca

BIOLOGI

Nilgåsen (egyptisk gås) er ca. 70 cm lang og har et vingefang på ca. 120 cm. Den vejer mellem 1,5 og 2 kg. Nilgåsen er let at kende med sin brogede fjerdragt og dens tydelige mørkebrune øjemaske. Nilgåsen har en mørk plet på bugen, og på vingeoversiderne findes et stort hvidt felt. Benene er lange og blegrøde.

I Danmark er nilgæs hovedsagelig trækfugle, der trækker sydpå om vinteren. Første gang man konstaterede nilgæs i Danmark, var i år 2000 i Sønderjylland. Sidenhen er den set mange forskellige steder i landet ved søer, enge og andre vådområder. De voksne nilgæs spiser især planteføde, mens ungerne lever af dyrisk føde.

SPREDNING

Nilgåsen er hjemmehørende i Afrika syd for Sahara og i Nildalen i Egypten. Udsatte eller undslupne prydfugle fra Holland og andre vesteuropæiske lande har betydet, at der er etableret en levedygtig bestand i Nordvesteuropa.

INVASIV ADFÆRD

Nilgåsen er territorial, og derfor er der normalt kun ét par i hver sø. Den territoriale adfærd har konsekvens for andre arter som f.eks. ænder og blishøns, der jages væk fra områder, hvor nilgåsen yngler.



1 time



2 pers.

GÅSEBRYST MED RODFRUGTER OG VILDE URTER

INGREDIENSER:

- 1 stk. Brystkød, canadagås
- 1 stk. Bagekartoffel
- 1 stk. Rødbede
- 2 stk. Gulerødder
- 3 spsk. Honning
- 1 tsk. Frisk ingefær, revet
- 1 fed Hvidløg
- 1 stk. Chili
- Salt og peber
- Friske urter og/eller spiselige blomster

TILBEREDNING:

- » Gåsebrystet steges ved svag varme. Først med skindsiden nedad, således at maksimalt fedt smeltes af. Stil det afsmeltede fedt til side.
- » Gåsebrystet vendes og steges videre i ca. ½ time, mens det vendes jævnligt. Tag brystet af panden ved en kerne temperatur på 60°. Krydder med salt og lad den hvile/trække i ca. 20 min., så løber saften ikke fra, når man skærer brystet i skiver.
- » Rodfrugter skæres i mundrette stykker og steges gyldne i gåsefedt. De krydres med salt.

ANRETNING:

- » Skær gåsebrystet i passende stykker eller skiver og anret dem på en tallerken sammen med kartofler, rødbeder og gulerødder.
- » Smelt honningen på en pande og tilføj hakket chili, hvidløg, fintrevet ingefær og knust sort peber. Hæld blandingen over gåsebrystet, pynt med urter og evt. spiselige blomster.
- » Server straks, Bon Appetit!
- » Tip: Som ekstra tilbehør kan du servere en grov chutney af hyben.







30 min.



4 pers.

CANADAS BEDSTE LEVERMOUSSE

INGREDIENSER:

250 g Gåselever
1 spsk. Olie
1 spsk. Smør
1 kvist Rosmarin
1 kvist Timian
1 fed Hvidløg
6 cl Madeira
½ dl Piskefløde
2-3 stk. Søde ansjoser
Salt, peber
4 stk. Figner
4 spsk. Honning
8 stk. Brombær

TILBEREDNING:

- » Varm olien og smør i en pande, og steg lever sammen med rosmarin, timian og hvidløg i ca. 8-10 min. ved ikke alt for høj varme.
- » Kom madeira ved og lad den koge næsten væk. Tag rosmarin og timian op fra panden og kom resten af indholdet fra panden i en blender sammen med ansjoser.
- » Blend til konsistensen er lind og tilsæt fløde undervejs. Smag til med salt og peber, og sæt massen på køl i 10-15 min.
- » Bag figner med en spsk. honning ved 200° i ca. 10 min.

ANRETNING:

- » Anret på fad eller tallerkener med vilde blomster, brombær og urter.



5 timer



4-6 pers.

GÅSEBOLLER MED CONFIT OG COLESLAW

INGREDIENSER:

BURGER BOLLER, 10 STK.

- 25 g Gær
- 3 dl Mælk
- 2 spsk. Honning
- 1.5 tsk. Salt
- 1 knivspids Kardemomme, stødt
- 550 g Hvedemel
- 2 stk. Æg
- 125 g Smør, skåret i tern, stueterempereret
- 1 stk. Æg til pensling

CONFIT

- 4 stk. Store gåselår, candagås
- 1 L Gåse- eller andefedt
- 1 bdt. Timian
- 5-6 stk. Laurbærblade
- ½ stk. Hvidløg

TILBEREDNING:

BOLLER

- » Lun mælken, kom mælken i en skål og rør gæren ud i mælken.
- » Tilsæt honning, salt, æg, kardemomme, smør og halvdelen af melet. Rør det godt sammen - evt. på røremaskine til det er ensartet og er en flydende blød, glat dej.
- » Rør resten af melet i lidt efter lidt og ælt til en smidig dej.
- » Lad dejen hæve på køkkenbordet i en ren skål, dækket med et klæde i ca. 2 timer.
- » Form 10 runde boller og stil til hævnning på bageplade med bagepapir. Lad bollerne hæve i 1 time.
- » Herefter pensles de med et sammenpisket æg, drys med sesamfrø og bag i en forvarmet ovn ved 175° varmluft i 12-14 min. (længere tid, hvis briochebollerne er større).
- » Lad dem køle af på en rist inden de skæres op og bruges til burgere.
- » Tip: Briocheboller kan laves i forvejen og kan fint fryses ned. De optøs, stænkes med vand og lunes i ovnen ved 175° i 5-7 min.

CONFIT

- » Gåselårene saltes, og krydres med timian og knuste laurbærblade og sættes på køl i min. 2 timer (gerne natten over). Steg dem let gyldne i en passende gryde eller stegesko, og dæk dem med varm fedt eller neutralolie.
- » Læg et ½ hvidløg, lidt timian og et par laurbærblade med i gryden, og læg et låg over. Lad dem simre ved svag varme i ca. 2-2½ time, til kødet er så mørt, at det næsten falder fra benet.
- » Inden servering, tager man lårene op af fedtet og lægger dem i et passende ovnfast fad. Sprødsteg dem i en 220° varm ovn.
- » Pil kødet af lårene og sæt til side.

Fortsætter på næste side



INGREDIENSER:**COLESLAW**

- 1 stk. Kålhoved (palmekål, rødkål el. spidskål)
- 5 stk. Gulerødder
- 2 dl Creme fraiche
- 3 dl Hjemmerørt mayonnaise
- 2-3 spsk. Eddike (gerne lys balsamico eller æbleeddike)
- 2-3 spsk. Sukker eller økologisk honning

TILBEREDNING:**COLESLAW OG DRESSING**

- » Snit kålen fint og riv gulerødderne groft
- » Bland dressing.
- » Vend grøntsagerne rundt i dressingen.

ANRETNING:

- » Nu skal det hele blot samles i en burger. Brug mængder efter smag og appetit og server med sprøde fritter og dip.





MUNTJAK





Kokken skriver om muntjak

Muntjak er en underart af hjorte og har en mildere smag af vildtkød. Ernæringsmæssigt vil den kunne sammenlignes med andet hjortekød, men lidt sejere i kødet. Kødet kan eventuelt udblødes eller marineres før brug og er velegnet til sammenkogte retter, simreretter eller helstegning af kølle og bov. Muntjak-kød er ikke i handlen, men kød fra andre hjortearter kan anvendes som alternativ i opskrifterne.



Muntjak

Muntiacus reevesi

BIOLOGI

Muntjak er en lille rødbrun hjort, der stammer fra de subtropiske skove i det sydøstlige Kina og på Taiwan. Den er 40-45 cm høj og vejer mellem 10 og 18 kg. Hannerne har et karakteristisk gevir og markant synlige hjørnetænder på cirka 2-5 centimeter. Muntjak kaldes også for den gøende hjort, da den har en gøende lyd, når den føler sig truet eller kæmper mod andre muntjaker. Muntjak er meget sky og lever i tæt underskov, hvor den også finder føde. Muntjak er altædende og spiser hovedsageligt planter, men kan også spise nedfalden frugt, svampe, fugleæg og ådsler. En nyfødt muntjak er ikke større end et stort marsvin og vejer ca. 1 kg. Hunnerne bliver kønsmodne, når de er ½ år, og hannerne et par måneder senere. De får 1-2 unger årligt og kan yngle året rundt. Muntjak kan blive op til 11 år gammel i naturen.

SPREDNING

Muntjak blev indført til dyreparker i Europa i det 20. århundrede og har herfra spredt sig til naturen. Muntjak er flere gange blevet observeret i naturen i Danmark men har endnu ikke etableret en bestand. Det formodes, at de muntjakker, der er set i dansk natur, er undsluppet fra dyreparker eller sat ulovligt ud. Selv få undslupne dyr i naturen vil relativt hurtigt kunne blive til en stor bestand, da de hurtigt bliver kønsmodne og kan få kalve året rundt.

INVASIV ADFÆRD

På grund af muntjakkens ringe størrelse har den mulighed for at leve skjult. Derfor kan bestanden blive relativt stor, før den opdages. I England har muntjak spredt sig voldsomt i det 20. århundrede og medført store skader på skovene.

HOVEDRET



1 time



4 pers.

(+ Syltning + Udvanding)

MUNTJAKKRONE MED SAUCE GLACE OG SYLTEDE KARTOFLER

INGREDIENSER:

1 stk.	Muntjak, ryg
½ L	Rødvin
½ L	Kraftig oksefond
2 dl	Rødvinseddike
1 L	Kærnemælk
25 g	Smør
650 g	Skrællede kartofler
2 dl	Æbleeddike
2 dl	Vand
2 dl	Sukker
4 stk.	Laurbærblade
20 g	Hel rosenpeber

TILBEREDNING:

- » Udskær 6-8 kroner af ryggen og udblød i kærnemælk i 24 timer for at mørne kødet.
- » Dæk resten af benene med vand og kog til en fond.
- » Skær kartofler i 1x1x1 cm tern og kog i 10 min. til de er med bid, men kun lige på vej til at være møre.
- » Opkog en syltelage af eddike, vand og sukker. Tilsæt laurbærblade og rosenpeber.
- » Læg kartofler i et rent sylteglas og overhæld med syltelagen. Lad trække i min. 24 timer.
- » Reducer vin og fond til det næsten er tykt og glasagtig.
- » Steg kronerne 4 min. på hver side i smør.
- » Lad dem stege færdigt 10-12 min. ved 200°. Gem stegeskyen.
- » Tag dem ud og lad dem hvile i 10 min.
- » Giv kartoflerne et opkog i syltelage.
- » Lige inden serveringen tilsættes stegesky til saucen/glacen.

ANRETNING:

- » Smør først den tykke glace på tallerkenen og anret kroner og kartofler. Pynt med havens spiselige blomster.



HOVEDRET



2 timer



4 pers.

(+ Marinering af muntjak)

MUNTJAK GRYDE MED RODFRUGTE MOS

INGREDIENSER:

- 2 stk. Muntjak, bov
- ½ L Smagfuld eddike,
fx æble, estragon
eller lign.
- 2 stk. Store gulerødder
- 2 stk. Store løg
- 1 pk. Bacon
- ½ L Piskefløde
- ½ fl. Rødvin
- 800 g Blandede rodfrugter
– fx pastinak, knoldselleri,
kartofler, farvede
gulerødder
- 50 g Smør
- 3 dl Mælk
- Hvid peber og salt

TILBEREDNING:

- » Skær kødet fra boven og skær kødet i små tern (1½ x 1½ cm). Medtag sener og fedt.
- » Læg kødet i en lukket beholder sammen med eddike i 24 timer, så det mørnes og optager smag.
- » Skræl løg og gulerødder og skær dem i grove tern. Skær også bacon i tern.
- » Varm en tykbundet gryde (egnet til ovn) op og svits bacon ved høj varme. Tilsæt løg og gulerødder og steg dem gyldne. Tag grøntsagerne op og læg på en tallerken.
- » Brun kødet af ved høj varme.
- » Tilsæt de brunede grøntsager og bacon.
- » Overdæk med rødvin og sæt gryden med låg i ovnen i 1½ time ved 200°.
- » Skræl de blandede rodfrugter og kog dem møre i usaltet vand. Hæld vandet fra.
- » Pisk med et piskeris og rør det bløde smør i.
- » Tilsæt mælk og smag til med hvid peber og salt.
- » Tag gryden ud af ovnen og tilsæt fløde, kog sauce tyk.

ANRETNING:

- » Læg en portion rodfrugtemos i en dyb tallerken og overhæld med den færdige muntjak gryde. Eller server rustikt i gryde og skål.





RYNKET ROSE
& ARMENSK
BROMBÆR



Kokken skriver om rynket rose & armensk brombær

Frugten af rynket rose kaldes hyben og har en fin syrlighed. Bladene, som også kan spise, indeholder olier, der giver en fin, parfumeret smag. Hybenfrugten er fyldt med C-vitamin, A-vitamin og calcium og betegnes typisk som en superfood. Faktisk er der mere C-vitamin i hyben end i citrusfrugter.

Armensk brombær har en god sødme, en kraftig farve og anses som en af de sundeste antioxidanter. Både hyben og brombær fås på frost, men pluk bærene i sæson, og spis dem friske, brug i desserter, eller tilbered som tilbehør. Forlæng sæsonen ved at lave holdbart sylt, is og bagværk til fryseren, eller kast dig ud i en hyben-/brombær snaps.



Rynket rose

Rosa rugosa

BIOLOGI

Rynket rose er en stærkt grenet busk på 0,5-1,5 meter med velduftende blomster på 6-10 cm med fem kronblade i rosa eller hvide nuancer. Roserne blomstrer i juni-juli, og frugten, der kaldes hyben, er rød eller orangerød og indeholder mange hvide frø. Frugten er en 2-3 cm stor, sammentrykt kugleformet frugt.

Rynket roses stængler er tæt besat med lige torne på op til 1 cm længde. Bladene er groft rynkede, brede og mere græsgrønne end hos andre rosenarter. Oversiden af bladene er glat og skinnende grøn, mens undersiden er klæbrig og tæthåret. I efteråret er bladene gule, orange og røde. Rynket rose sætter lange underjordiske rodudløbere.

SPREDNING

Rynket rose er hjemmehørende i det nordøstlige Asien. I 1800-tallet blev rosen indført som prydblade til blandt andet Danmark. I 1875 blev rynket rose fundet i naturen i Danmark for første gang, men især i sidste halvdel af 1900-tallet tog spredningen fart, og i dag er planten vidt udbredt og findes overalt i landet, især langs kysterne. Udbredelsen langs kysterne skyldes de mange sommerhuse, hvor man plantede den hårdføre plante til at få læ og som hegnsplante. Herfra spredte planten sig hurtigt ud i naturen. Rynket rose kan spredes enten med frø, eller ved at jordstængler løsriveres og flyttes til andre egnede voksesteder. Frøene i hybenet kan spredes over store afstande enten af fugle eller ved, at hybenet kommer i havet, hvor det kan flyde omkring i flere uger, før det opløses, og frøene frigøres for

at flyde til nye kyster. Frøene bevarer spireevnen efter flere uger i vand, og dermed kan planten spredes vidt omkring. Frø, der ligger i jorden, kan bevare spireevnen i flere år. Fra 2022 er det ikke længere tilladt at sælge de typer af rynket rose, der spreder sig med frø og udløbere.

INVASIV ADFÆRD

Når rynket rose er etableret, spredes den med rodudløbere og kan i løbet af få år dække store arealer. Dette kan betyde, at f.eks. klitarealer vokser til med en tæt bestand af rynket rose, som derved fortrænger andre planter fra klitten, ligesom de dyr, der er knyttet til den hjemmehørende flora, også forsvinder.

Bevoksninger af rynket rose kan blive uigennemtrængelige og dermed også uegnede til rekreative formål.

INDSAMLING AF HYBEN ELLER BLOMSTER

Hvis man ønsker at indsamle hyben eller blomster til brug i køkkenet, bør man ikke indsamle hyben nær veje på grund af fare for mulig forurening af frugter eller blomster.

For at undgå spredning af planten skal man sikre, at frøene fra de rensede hyben kommer i skraldespanden (til forbrænding).

Se også side 9 om regler for færdsel i naturen.





Armensk brombær

Rubus armeniacus

BIOLOGI

Armensk brombær er hjemmehørende i Kaukasus og det nordlige Iran. Armensk brombær er en flerårig, op til 3 meter høj, tornet busk. Hvert år danner planten lange, kraftige og tornede skud (såkaldte 1-årsskud), der har 5-delte blade, og året efter dannes der på disse skud nye blomsterbærende skud (såkaldte 2-årsskud), der oftest har 3-delte blade. Bladene er mørkegrønne med en overside, der fremtræder glat, og en underside, der er lys hvidfiltet. Endebladets stilk er ca. 1/3 af bladets længde. Bladene er ofte grønne hele vinteren, og planten kan derfor fremtræde som stedsegrøn.

Der er ca. 100 småarter af brombær i Danmark. De har alle spiselige frugter. Armensk brombær kendes lettest på det langstilkede endeblad, den lyse hvidfiltet bladunderside og de kraftige stængler.

Stænglerne kan blive 6-12 meter lange. Hvis de kommer i kontakt med jorden, kan de danne rødder og på den måde medvirke til plantens spredning.

Armensk brombær har hvide eller rosa blomster. Der kan sidde op til 20 blomster sammen for enden af 2-årsskuddene. Planten blomstrer fra sidst i juni til september. Hver blomst danner mange småfrugter, der tilsammen udgør det spiselige brombær. Når bærrene er modne, er de sorte og glinsende.

SPREDNING

Armensk brombær er blevet dyrket i Danmark siden forrige århundrede og blev fundet i naturen første gang i 1892. Siden er planten spredt over hele landet og findes i dag på næringsrige steder i skov, langs veje og jernbaner, haver o.l.

Armensk brombær kan både spredes gennem stængler, der slår rod, eller med frø. Armensk brombær sætter frø uden bestøvning (apomiktisk) og er således uafhængig af bestøvere. Når frø dannes uden bestøvning, vil de nye planter være genetisk identiske med moderplanten. Spredning af frøene over store afstande kan ske med fugle.

INVASIV ADFÆRD

Når armensk brombær er etableret et sted, vil de lange overjordiske, rodslående skud betyde, at planten i løbet af få år hurtigt danner et meget tæt krat, der vil sprede sig i alle retninger, og andre planter vil derfor blive fortrængt fra dette voksested.

INDSAMLING AF BROMBÆR

I et tæt krat af armensk brombær er det vanskeligt at undgå de kraftige torne, når man plukker bær. Derfor bør man tage tøj på, der beskytter mod tornene, og undgå regntøj, da det nemt kan blive revet itu.

Se også side 9 om regler for færdsel i naturen.



DESSERT



2½ time



4 pers.

GALLETTE MED HYBEN OG BROMBÆR

INGREDIENSER:

DEJ

- 190 g Hvedemel
- ½ tsk. Rørsukker
- ¼ tsk. Salt
- 125 g Koldt usaltet smør,
skåret i små tern
- 4-5 spsk. Isvand

FYLD

- 100 g Hyben uden kerner
- 50 g Æble
- 50 g Armenske brombær
- 50 g Sukker
- En lille smule væde
(vand eller forskellige
former for alkohol)
- Crème fraîche 38%

TILBEREDNING:

DEJ

- » Bland mel, sukker og salt i en stor skål.
- » Arbejd smørret ind i det andet, med dine fingre, så det hele hænger sammen, med nogle små stykker smør i.
- » Lav en brønd i midten af dejen, og tilføj 4 spsk. isvand og rør i det igen til at du kan lave en kugle. Hvis den er tør, tilføj lidt mere vand.
- » Når du har formet den til en kugle, skal du filme den tæt og presse den til ca. 20 cm i diameter.
- » Film den stramt og læg den i køleskabet i 1 time (op til 2 dage) før den skal rulles ud.
- » Tip: Du kan også opbevare dejen i fryseren i op til 2 måneder, optø den i køleskabet dagen før, du skal bruge den.

FYLD

- » Skær frugt og bær ud i mindre strykker og mix det sammen i en gryde.
- » Sæt den på middel varme og rør rundt til det minder en smule om marmelade og lad den køle ned inden brug

GALLETTE

- » Forvarm ovnen til 200°.
- » Tag dejen og rul den ud til et tyndt lag på meldrysset bord. (Du kan sagtens dele den op i mindre stykker, så du kan få flere små).
- » Læg fyldet i midten af dejen og bred det ud, så du stadig har en kant, du kan folde.
- » Fold kanten ind så den lapper en smule over fyldet.
- » Sæt din gallette i midten af ovnen og bag i 40-50 min. til den får en gylden skorpe. Lad den afkøle i 10-15 min.

ANRETNING:

- » Serveres varm, anrettes på tallerkener, og gerne med en tyk økologisk crème fraîche. Pynt med bær og spiselige blomster.





DESSERT



2 timer



4 pers.

+ Hjemmelavet creme fraiche, 1-2 dage

MØRDEJSTÆRTE MED SYLTEDE BÆR OG SALT KARMEL MED HJEMMELAVET CREME FRAICHE

INGREDIENSER:

MØRDEJSTÆRTE

- ½ stk. Vaniljestang
- 100 g Flormelis
- 300 g Hvedemel
- 150 g Smør (stuetempereret)
- 1 stk. Æg

SYLTEDE BÆR

- 250 g Brombær
(friske eller frosne)
- 150 g Sukker
- Saft af 1 citron

SALT KARMEL SAUCE

- 150 g Rørsukker
- 1,5 dl Piskefløde
- 1 nip Flagesalt

CREME FRAICHE

(NB! 1-2 dage, eller kan erstattes med creme fr. 38%)

- 5 dl Piskefløde
- ½ dl Kærnemælk

TILBEREDNING:

MØRDEJSTÆRTE

- » Halvér vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille kniv.
- » Mas kornene sammen med flormelis med en kniv, så kornene skilles ad.
- » Ælt vaniljesukker, mel og stuetempereret smør sammen med hænderne til en ensartet dej.
- » Tilføj æg og ælt det med. Stop når dejen er ensartet og stil den i køleskabet i ½ time inden udrulning.
- » Rul den kolde mørdej ud i en anelse mel i 4 mm. tykkelse.
- » Udstik cirkler med en rund, glat udstikker, der er ca. 1 cm. større i diameter end diameteren på de forme, du vil bruge. (4 el. 8 små cirkler)
- » Beklæd formene med dejcirklerne og tryk dejen godt ud i formene (formene skal ikke smøres).
- » Pres alt overflødig dej væk fra kanterne og bag skallerne ved 190° i ca. 5-8 min. afhængig af ovn, men til de er gyldne.
- » Afkøl skallerne lidt og tag dem derefter forsigtigt ud af formene.
- » Lad dem afkøle helt på en bagerist. Skallerne kan bages dagen før, de skal anvendes.

SYLTEDE BÆR

- » Lad 500 g bær safte natten over, dækket af 300 g sukker.
- » Si bærrene fra og lad saften koge op med saft fra en ½ citron.
- » Tilsæt bærrene og bring næsten til kogepunktet, bærrene må ikke koge ud.
- » Tag bærrene op med en skoldet hulske og læg i rengjorte sylteglas.
- » Kog lagen op og ind i ca. 5 min., indtil lagen er tyktflydende.
- » Hæld den varme lage over bærrene og luk glassene til med det samme.

Fortsætter på næste side

SALTKARAMEL SAUCE

- » Smelt sukkeret i en tykbundet gryde ved middellav varme – rør gerne i det med jævne mellemrum og hav lidt tålmodighed, det kan godt tage lidt tid.
- » Når alt sukkeret er smeltet, røres fløden langsomt i, mens karamellen koges op.
- » Når karamellen er kogt lidt ind, tag en lille prøve med en teske og kom den i køleskabet i et par minutter. Er den for tynd så kog den lidt mere – skulle karamellen derimod blive for tyk, så rør lidt mere fløde i.
- » Tilsæt en smule godt havsalt eller saltflager.

CREME FRAICHE

- » Bland fløde og kefir/kærnemælk i et syltetøjsglas og kom låg på.
- » Sæt blandingen ved stuetemperatur og lad det syrne i 1-2 døgn. Syrner du i ét døgn bliver det engelsk creme fraiche (altså syrnede fløde). Vær påpasselig med ikke at røre for meget rundt i din færdige creme fraiche. Den bliver ret tyk i det (men ikke altid helt så tyk, som den du køber). Rører du for meget rundt, ødelægger du konsistensen, så bliver cremefraichen hurtig tynd.
- » Tag forsigtigt den syrnede fløde op med en ske, når du skal bruge det.

ANRETNING:

- » Anret med creme fraiche på siden og evt. andet pynt.





DESSERT



2 timer



8 pers.

HYBENIS MED TUILLE, PROFITEROLES OG HYBEN GANACHE

INGREDIENSER:

HYBENIS

- 8 stk. Æggeblommer
- 240 g Sukker
- 2,5 dl Piskefløde
- 7 dl Sødmælk
- 250 g Hyben, uden kerner
- 4 stk. Stjerneanis

HYBEN TUILLE

- 100 g Sukker
- 100 g Smør
- 50 g Mel
- 30 g Æggehvite
- 50 g Hyben, uden kerner

PROFITEROLES

- 100 g Smør
- 2 dl Vand
- 125 g Mel
- 4 stk Æg
- 1 knsp. Salt

HYBEN GANACHE

- 200 g Hvid chokolade
- 1 dl Fløde
- 50 g Hyben, uden kerner

TILBEREDNING:

HYBENIS

- » Kog fløde, sødmælk, hyben og stjerneanis op.
- » Blend massen og sigt efterfølgende fløden fra til is.
- » Pisk æggeblommer og sukker hvidt og luftigt.
- » Mix hybenfløde og æggemasse i en gryde og varm forsigtigt op til 84°.
- » Køl ismassen ned og den er klar til ismaskinen (eller hæld i en beholder og på frost, rør i isen jævnligt).

HYBEN TUILLE

- » Blend alle ingredienser i en blender til en ensartet masse
- » Smør massen tyndt ud på bagepapir.
- » Bag tuillen på 170° i 5-7 min.

PROFITEROLES

- » Smelt smør i vand, tilsæt mel og rør grundigt. Bag melbollen grundigt i gryden.
- » Tilsæt et æg af gangen og pisk dejen ensartet.
- » Kom dejen i sprøjtepose og afsæt kugler på størrelse med en lille valnød på bagepapir. Bag dem ved 180° i ca. 15 min. Afkøles på rist.

HYBEN GANACHE

- » Kog fløde op med hyben.
- » Hæld fløden over chokoladen og rør rundt til chokoladen er smeltet.
- » Film massen, så den er lufttæt og afkøl den. Pisk den herefter luftig.

ANRETNING:

- » Portionsanret på tallerkener, fyld de afkølede profiteroles med den piskede hyben ganache. Bræk tuillen ud og dekorér desserten. Læg til sidst en kugle is på siden.

PYNT



2½ time

KANDISEREDE HYBENBLADE

INGREDIENSER:

20 stk. Rosenblade
fra rynket rose
1 dl Gin (eller 1 æggehvide)
50 g Sukker

TILBEREDNING:

- » Pil bladene forsigtigt fra hinanden og læg dem i gin i 30 min. (eller vend dem i æggehvide).
- » Vend herefter bladene i sukker og læg dem spredt på en bageplade med bagepapir. Tør bladene midt i ovnen ved 60° i ca. 2 timer eller til de er sprøde.
- » Lad dem afkøle og læg dem i en tæt beholder.
- » Brug dem til pynt på chokolade, kage og dessert.







DESSERT/KAGE



3 timer



4-6 pers.

CHEESECAKE MED HYBENGELÉ

INGREDIENSER:

BUND

- 100 g Smør
- 200 g Mandelmel (blendede
mandler med hinde)
- 50 g Brun farin

OSTECREME

- ½ L Piskefløde
- ½ spsk. Flormelis
- ½ tsk. Vaniljesukker
- 350 g Flødeost, naturel
(Philadelphia)
- 1-2 spsk. Saft (fra lidt pressede
brombær el. brug
citronsaft)

HYBENSAFT

- 350 g Hyben (rensede,
fri for kerner)
- 2 dl Vand
- 50 g Sukker

GELE

- 3 bl. Husblas
- 1 dl Citronsaft
- 1 dl Hybensaft
- 1 dl Vand
- 8 stk. Hele friske brombær el.
hele hyben (pynt)
Evt. hybenblade (pynt)

TILBEREDNING:

BUND

- » Tænd ovnen på 200°.
- » Smelt smørret i en gryde.
- » Rør det smeltede smør sammen med mandelmel og brun farin.
- » Beklæd en springform (ca. 20 cm) med bagepapir på bunden og i siderne.
- » Fordel mandelmassen i et jævnt lag i formen.
- » Bag bunden i ovnen i 10 min. Afkøl mandelbunden i formen.

OSTECREME

- » Pisk fløden let stiv med flormelis og vaniljesukker, vend derefter flødeosten i.
- » Tilsæt dernæst lidt bærsaft (fra brombær el. brug citronsaft) for smag (ostecremen ikke må blive for flydende).
- » Pisk det hele sammen til cremen er jævn.
- » Hæld ostecremen over den afkølede mandelbund i formen, glat overfladen og stil på køl i minimum 2 timer eller gerne natten over.

HYBENSAFT

- » Bring vandet i kog og tilsæt halvdelen af de rensede hyben. Kog under låg i 10-15 min.
- » Løft hybenfrugterne op med en hulske og hæld de sidste hyben i gryden og kog dem i det samme vand i 5 min.
- » Si saften fra hyben og kog saften op med sukker.

Fortsætter på næste side

GELÉ

- » Læg husblas i blød.
- » Bland vand, citron- og hybensaft i en lille gryde. Varm væsken op og udblød husblassen heri.
- » Afkøl væsken en smule og hæl den hen over din cheesecake (ca. 1 cm.), når denne har været på køl og blevet fast. Sæt kagen på køl indtil, du skal anrette.

ANRETNING:

- » Frigør forsigtigt kagen fra springformen og løft den på et fad eller skær i passende stykker til tallerkenanretning.
- » Pynt kagen med spiselige blomster, hele hyben, hybenblade eller brombær.
- » Tip: Lav en sød hybenchutney af hybenresterne fra din hybensaft, brug som tilbehør til dessert, i lagkage eller i din cheesecake (dæk cheesecake-bunden med chutney, inden du fylder ostecreme over).
- » Tip: Det er en fordel at lave bund med ostecreme dagen før.



TILBEHØR, DIP



20 min. 1 glas/3 dl

HYBEN CHUTNEY/ KETCHUP

INGREDIENSER:

250 g Hyben (friske eller frost)
2 stk. Løg
1 stk. Æble
2 cl Eddike
20 g Sukker
3 stk. Stjerneanis
2 stk. Laurbærblade
Salt og Peber

TILBEREDNING:

CHUTNEY

- » Hak løg og æble i $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm.
- » Rens og hak hyben groft.
- » Sauter løg, stjerneanis og laurbær i 2 min. til løgene bliver klare.
- » Tilsæt æbler til din saute og sauter videre i 2 min.
- » Tilsæt hyben og vend op i din saute ved middel varme.
- » Smag til med eddike, sukker, salt og peber.
- » Den grove chutney hældes på sylteglas og er klar til brug.

KETCHUP

- » Hvis du ønsker en ketchup i stedet - tilsæt lidt vand og kog videre på din saute.
- » Hæld i en blender og sigt herefter gennem en sigte.
- » Fyld ketchuppen på flaske og den er klar til brug.
- » Tip: Skyl glas/flaske med atamon, så holder chutneyen/ketchuppen længere.





FERMENTED BEET
CHILI SAUCE

TILBEHØR



30 min 1 Sylteglas/ca. 4 dl
(+ 2-3 ugers fermentering)

FERMENTERET HOTSauce MED HYBEN

INGREDIENSER:

250 g Rød/blandet chili
150 g Hyben
12 g Fint salt
4 dl Hvidvinseddike
½ tsk. Atamon

TILBEREDNING:

- » Vask chilifrugter, fjern toppen og skær dem groft ud.
- » Halver hybenfrugter og fjern kernerne.
- » Blend chili, hyben, fint salt og hvidvinseddike i en blender i 20 sekunder, til massen er glat.
- » Hæld chilisaucen i et skoldet sylteglas med lidt atamon i.
- » Sæt chilisaucen til at fermentere i 2-3 uger, sæt den efterfølgende på køl.
- » Ved servering kan chili saucen blendes helt fint i et par minutter og derefter sigtes, så det bliver til en glat rød chilisauc.
- » Spis saucen til stegt kylling, spejlæg eller en grillet svinekotelet.
- » Tip: Du kan selv justere styrken af din egen hjemmelavede hotsauce ved at bruge forskellige stærkere eller mildere chilier.
- » Tip: Du kan eksperimentere og erstatte hvidvinseddike med forskellige andre eddiker, som æble-, solbær- eller balsamicoeddike.
- » Info: Fermenteringen forekommer naturligt, når der tilsættes salt og du kan efter en uge se, at hotsaucen danner små hvide kolonier af mælkesyrebakterier, hvide prikker. De er helt ufarlige og faktisk gode for din fordøjelse.



1½ time



8-12 stk.

WIENERBASSER MED HYBEN-REMONCE

INGREDIENSER:

DEJ

- 380 g Mel
- 2 dl Mælk, kold
- 25 g Gær
- 45 g Sukker
- 50 g Smør
- 2 stk. Æg (det ene til pensling)

SMØR TIL LAGENE

- 380 g Smør
- Mel

REMONCE

- 200 g Karamelliseret hyben
(brug yderligere 100 g
sukker til dette)
- 150 g Smør
- 150 g Sukker

UDSTYR

- Kagerulle
- Røremaskine
- Varmluftovn
- Blender

TILBEREDNING:

DEL 1.

- » Vej dine ingredienser af, gør din røremaskine klar. Hæld mælk og gær i røreskålen og opløs gæren, tilføj 1 æg, sukker, smør og tilføj mel lidt af gangen.
- » Kør dejen ensartet og drys lidt mel på bordet. Tag dejen ud af røreskålen og pres den sammen, så der formes en rund bolle.
- » Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

DEL 2.

- » Rul lidt mel i dit smør, som skal bruges til lagene, drys mel på bordet og brug din kagerulle, så smøret ikke får varme fra dine hænder. Pres på smøret med kagerullen og fold smøret sammen og gentag, indtil smøret får rette konsistens/samme konsistens som din dej. Fold smøret til en firkant.

DEL 3.

- » Når din dej har hævet og din smør har den rette konsistens, er du klar til rulning. Tag din dej ud på et bord drysset med mel, rul fire flapper og lav en forhøjning i midten af dejen, hvor smøret skal være.
- » De fire flapper skal være ca. dobbelt så lange som forhøjningen i midten. Placer derefter smørret i midten og fold de fire flapper ind over smør, så dejen er lukket til. Vend derefter flapperne ned ad. Pres med hænderne roligt på dejen, så den bliver fladere.
- » Brug kagerullen og rul dejen flad. Brug rigeligt mel på dejen, så dejen ikke hænger fast i kagerullen eller bordet.
- » Dejen skal være 3 gange så lang som bred.
- » Så skal du folde første gang. Fold i 3 lag. Gentag det hele to gange mere.
- » Du kan evt. for at stabilisere dejen lægge den på køl ca. 10 minutter imellem hvert rul.

Fortsætter på næste side



I ALT ER DER FOLDET:

1. fold (3 lag smør)
2. fold (9 lag smør)
3. fold (27 lag smør)

Når dejen er foldet til de 27 lag smør, skal dejen på køl i en halv time.

DEL 4.

- » Skyl og rens hyben for kerner og læg dem i en gryde. Drys 100 g sukker ud over og lad det karamellisere under varme. Når din hyben er faldet sammen og er karamelliseret, blendes de sammen med smør og sukker til en ensartet masse.

DEL 5.

- » Tag din wienerdej fra køl og rul den tyndt ud på et meldrysset bord.
- » Når din dej er rullet ud, skal siderne skæres til, så du står tilbage med en stor firkant. Den skærer du ud i mindre firkanter, afhængig af den ønskede størrelsen på dit wienerbrød (8-12 stk.).
- » Placer en klat af remonce i midten af firkanterne og fold kanterne ind mod midten.
- » Varm din ovn op til 180°.
- » Pensl din wienerbrød med et pisket æg og drys dem med en smule rørsukker.
- » Bag dine wienerbasser afhængig af størrelse i ca. 10-15 minutter og server lune.





HYBEN SNAPS

DRIK



30 min.



ca. 1 L

(+ 6-8 uger før drikkeklar)

HYBEN SNAPS

INGREDIENSER:

- 1 fl. Snaps (valgfri, Aalborg akvavit er god og neutral, 0.7 L)
- 2 dl Hyben
- 1 stk. Kanelstang
- 4 stk. Stjerneanis

TILBEREDNING:

- » Skyl og rens hyben. Hak dem groft.
- » Hæld hyben, kanelstang og stjerneanis i en glasflaske med låg eller i et sylteglas.
- » Hæld snapsen over og luk.
- » Snapsen skal stå i mindst 6-8 uger, før den er drikkeklar.
- » Tip: Server den til **SMØRREBRØD, VARMRØGET KUTLING OG PISKET PURLØGSSMØR.**

DRIK, SYLT



15 min. 1 Glas/5 dl

(+ 6-8 uger før drikkeklar)

BROMBÆR ROM

INGREDIENSER:

1 fl. Rom (lys rom),
70 cl
375 g Brombær

TILBEREDNING:

- » Skyl og halver brombær.
- » Hæld brombærrene på glas/flaske og hæld rommen over.
- » Rommen skal stå i 6-8 uger før brug og kan serveres rå som en avec.
- » Brombærrene i glasset kan serveres lune til vaniljeis, ligesom kirsebærsovs til en ris a la mande.

SYLTED
BROMBER
M. RØDM



OPLYSNING OM ALLERGENER:

Logbog



STILLEHAVSØSTERS

FRITEREDE STILLEHAVSØSTERS MED BRUNET SMØR-MAYONNAISE

Allergener: Gluten, Æg, Mælk, Sulfitter, Bløddyr     

STILLEHAVSØSTERS MED GIN/TONIC

Allergener: Bløddyr 

STILLEHAVSØSTERS MED HYBENHUD OG CHILLI

Allergener: Sulfitter (eddike), Bløddyr  

SORTMUNDET KUTLING

PANDESTEGET KUTLING MED SYLTEDE PÆRER

Allergener: Fisk, Sulfitter (eddike)  

SYLTET KUTLING MED PASTINAKCREME OG ÆBLE DASHI

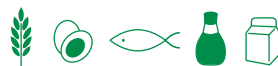
Allergener: Fisk, Soya, Mælk, Selleri (bouillon), Sulfitter (eddike)     

KLASSISK ISLANDSK FISKE GRATIN (PLOKKFISKUR)

Allergener: Gluten, Fisk, Mælk, Sennep (karry)    

STEGT SORTMUNDET KUTLING MED DIP

Allergener: Gluten, Æg, Fisk, Soya (rugbrød), Mælk



SMØRREBRØD MED VARMRØGET KUTLING OG PISKET PURLØGSSMØR

Allergener: Gluten (rugbrød), Æg, Fisk, Soya (rugbrød), Mælk



TERRINE LAVET PÅ SORTMUNDET KUTLING

Allergener: Æg, Fisk, Mælk, Selleri, Sennep, Sulfitter (vin, eddike)



BURGER MED KUTLINGEBØF OG REMOULADE

Allergener: Gluten, Æg, Fisk, Mælk, Sulfitter (pickles)



SIGNALKREBS

CANNELLONI MED KREBS OG SVAMPE

Allergener: Gluten, Krebssdyr, Æg, Mælk



KLASSISK GUMBO MED KREBS

Allergener: Gluten, Krebssdyr, Selleri, Sulfitter (vin, tabasco)



PLETTET VOLDSNEGL

FLAMBEREDE VOLDSNEGLE PÅ TOAST

Allergener: Gluten (brød), Mælk, Nødder, Bløddyr



TATAR PÅ VOLDSNEGL OG KALV MED SNEGLEKAVIAR

Allergener: Gluten (flutes), Æg, Bløddyr



SNEGLERAGOUT

Allergener: Gluten (pasta), Æg (evt. pasta), Mælk, Selleri, Sulfitter (vin), Bløddyr



CANADAGÅS

GÅSEBRYST MED RODFRUGTER OG VILDE URTER

Allergener: Ingen

CANADAS BEDSTE LEVERMOUSSE

Allergener: Mælk, Sulfitter (evt. honning)  

GÅSEBOLLER MED CONFIT OG COLESLAW

Allergener: Gluten, Æg, Mælk, Sulfitter (eddike)    

MUNTJAK

MUNJAC KRONE MED SAUCE GLASE OG SYLTEDE KARTOFLER

Allergener: Mælk, Sulfitter (eddike)  

MUNJAK GRYDE MED RODFRUGTE MOS

Allergener: Mælk, Selleri, Sulfitter (eddike)   

RYNKET ROSE OG ARMENSK BROMBÆR

GALLETTE MED HYBEN OG ARMENSKE BROMBÆR

Allergener: Gluten, Mælk  

MØRDEJSTÆRTE MED SYLTEDE BÆR OG SALT KAREMEL MED
HJEMMELAVET CREME FRAICHE

Allergener: Gluten, Æg, Mælk   

HYBENIS M. TUILLE, PROFITEROLES OG HYBEN GANACHE

Allergener: Gluten, Æg, Mælk   

CHEESECAKE MED HYBENGELÉ

Allergener: Mælk, Nødder  

HYBEN CHUTNEY/KETCHUP

Allergener: Sulfitter (eddike) 

FERMENTERET HOTSauce MED HYBEN

Allergener: Sulfitter (eddike) 

WIENERBASSER MED HYBEN-REMONCE

Allergener: Gluten, Æg, Mælk   

KANDISEREDE HYBENBLADE

Allergener: (Evt. Æg) 

HYBEN SNAPS

Allergener: Ingen

BROMBÆR ROM

Allergener: Ingen





RETTERNE ER UDVIKLET OG TILBEREDT AF AF KOKKEELEVER PÅ HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN I KØBENHAVN:

André Noer Sørensen, Ann Holm, Carl Christoffer Siim, David Erik Nielsen, Egill Orri Sigurdsson, Emil Pfeiffer Hacke, Frederik Mølbæk Rønne, Jacob Andersen, Jeanne Venia Olsen, Lasse Bresson Krøner, Mads Rosenmeyer Poulsen, Mads Sejr Winther Jensen, Magnus Tolvdag Woll, Mathias Torp Jonasson, Mikkel Meldgaard Nielsen, Morten Børgil Rønning, Silke Bøllund Jensen, Sonny Martin Hilsløv, Thobias Dion Thøfner & Viktoriya Martsenyuk. Andreas Brodthagen Larsson, Frederik Birck Emil Hesk-Møller & Alma Dietz Lykkegaard, Katrine Feodor Frederiksen, Beate Gransløv, Kenneth Munkholm og Kenneth Birk Kinnerup.







IF YOU CAN'T BEAT THEM, EAT THEM

Projektleder HRS: Susanne Dalsgaard

og Thomas Rønsch Toftdahl.

Projektleder MST: Josefine Møller

og Hans Erik Svart

Fotos: Lisbeth Holten, Mathilde Ege Erner,

iStock og colourbox

Grafisk tilrettelæggelse og design:

Danielle Brandt Design

Tryk: Prinfo



Netudgave opdateret:

Maj 2023

ISBN: 978-87-7038-129-1

Opskrifter med invasive arter

Et samarbejde mellem Miljøstyrelsen og

Hotel- og Restaurantskolen i København



Miljøministeriet
Miljøstyrelsen



**Hotel- og
Restaurantskolen**

A close-up photograph of a forest floor. The ground is covered in dark brown, moist soil. Scattered across the surface are several fallen leaves, some of which are dry and brown, while others are still green. Interspersed among the leaves and soil are numerous small, dark, round berries, likely huckleberries or similar forest fruits. Some berries are in sharp focus, while others are blurred in the background. The overall scene suggests a natural, undisturbed woodland environment.

**Miljøstyrelsen har i samarbejde med
Hotel- og Restaurantsskolen i København
udviklet denne kokebog. Kokebogen indeholder
viden om udvalgte spiselige invasive arter,
samt opskrifter på hvordan de kan
blive til lækre retter.**



Miljøstyrelsen
Tolderlundsvej 5
5000 Odense C
www.mst.dk

ISBN: 978-87-7038-129-1