

Vafler i udgaven fra
Kongenshus Hotel.
Foto: Jakob Stigsen Andersen



Brunch - vafler og gedekid med paradisæbler

Vaflerne er nogle, jeg lærte at lave, da jeg boede i Spanien - af min helt fantastiske tyske køkken chef...

Vafler også kaldt Grofres
400 g mel
600 g fløde
8 stk. æggeblommer
120 g smør
Anis, kanel, nelliker, citronsaft og skal, salt
12 stk. æggehvider
150 g sukker

Fløde varmes og smørret smeltes heri
Tages af varmen - æggeblommerne kommes i efter let afkøling
Meles sigtes i og vendes godt sammen
Vaflerne krydres som ønsket med ovenstående krydderier
Æggehvider og sukker piskes hvidt og vendes i
Må gerne få 30 minutters hviletid inden de hældes på vaffeljernet.

Gedekid/gederyg

Ryggen skal dufte godt, være fast i fedtet og have en fin marmorering i kødet...

I denne omgang har jeg ovnstegt ryggen lettere rustikt.

Fileterne er kun lige løsnet fra benet men skal blive derpå under stegning.

Kødet krydres godt med salt, peber og frisk timian, lægges i en passende bradepande på underlag af urter, løg, rodfrugter mm. overhældes med enten vin, fond eller vand med lidt smør.
Ovnen indstilles på 165 grader

Kiddet stegtes i ovnen cirka 45-55 min., den skal dog hele tiden overhældes med væsken i fadet.

Når ryggen er færdig, kan man evt. jævne lidt af fonden, man har tilbage til en lækker sauce.

Hertil har vi serveret ristede paradisæbler fra min mors have - de er kun ristet i smør med havsalt, en hurtig tilberedning så de holder deres sprødhed...

I januar holder Weekend-kokken vinterferie, og der kommer således ingen opskrifter..



Gedekid med paradisæbler
- lidt rustikt indslag på brunchbordet.
Foto: Jakob Stigsen Andersen

Af
Pernille
Rasmussen,
Kongens-
hus Hotel



Brunch med alt tilberedt fra bunden gør lykke.
Foto: Jakob Stigsen Andersen