

**LA CUISINE
DU JARDIN**

**ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP**

**Arne Fusager
Birthe Sandager**



JULEBREV 2020 FRA KØKKENSKOLEN

Aldrig har det været så svært at komme i julehumør. For et år siden havde vi ikke forestillet os, at hele verden skulle rammes så hårdt, ubeskriveligt. Det største juleønske må være at se lyset for enden af tunnelen, uden at det er et modkørende tog. Vi har været heldige at have hinanden og et skønt selskab af vores evigt glade, logrende Ferdinand d. 3

Vi har prøvet at være totalt isolerede i Frankrig. Det virkede som ramt af en tsunami, det var underligt at køre igennem Lyon, ingen mennesker, ingen biler på vejene eller flodbåde på den ellers travle Rhône flod. Motorvejene var stort set tomme, dejligt uden køer af lastbiler, dog køer på markerne, som fredfyldt nød det grønne græs.

Vi nåede med transitsedler og danske pas sikkert hjem til Danmark og følte os som frie fugle og nød den friske luft og trygheden. Vi har nydt den dejlige sommer, men så trak skyerne sammen igen, og vi kan se tilbage på et år uden EN kursist, ikke gang i vores skønne køkken, ingen glade kursister og hårdt ved pengepungen, glem hjælpepakker i Frankrig.

Uanset alt skal vi fejre, det er jul med gran, nisser, masser af skøn mad og dejlige vine og minder om den gamle jul, hvor familie og venner kunne være sammen.

Minderne om julen på Dagnæsgård med hjemmeslagtede ænder og gris. For os børn var det spændende at være med til alle forberedelserne i have og hus, fra jord til bord. Det var ikke rart at slagte dyrene, men de havde heldigvis haft et godt liv, og snart begyndte alt det spændende i køkkenet.

På hylderne stod allerede masser af krukker med alle mulige syltede lækkerier fra køkken og frugthave, på loftet lå Belle de Boskoop æbler og hasselnødder, og i et aflåst skab var alle julegodterne, indkøbte i Flensborg, klar til juleaften, hvor vi glædede os. Et år kom musene dog først.

Arnestedet i huset var køkkenet, livlig aktivitet fra morgen til aften, med børn i huset, karle på gården, venner, familie og besøg fra nabogårdene, pauserne var korte, al den hjemmelavede mad skulle være klar, rullepølse, blodpølse, sylte, leverpostej, stegte sild i lage osv., alt til det kolde julebord.

Højdepunktet var juleaften med and og flæskesteg, sovs, rødkål, brune kartofler, ris a l'amande og mandelgaven, den lune rødvin og frem for alt portvinen.

Ad åre steg kvaliteten, der var kommet en kok i familien, sovsen var blevet til sauce, og en forret af hjemmerøget laks var kommet til, og vinene var blevet bedre og køligere.

For far Hans skulle alle detaljer være i orden. Et år gik det galt, storebror Hans Henrik havde savet for meget af juletræet, det nåede ikke loftet, det var ikke godt. Efter middagen sad vi og hyggede os, og far Hans udbrød, er det hele ikke bare skønt, hvor til Arne svarede, der mangler nu noget, hvad mangler? Ca. ½ meter på juletræet, men alt gik godt.

Vi ønsker alle vore venner en rigtig glædelig jul samt et velsignet nytår uden Corona. Vi glæder os til at mødes omkring bordet i 2021 med dejlig mad og vin. Pas på hinanden og naturen.

De kærligste hilsener Arne, Ferdinand d.3 og Birthe

ANDESALAT MED HINDBÆR, APPELSIN, OG PARADISÆBLER

Årets forslag er et fransk element til julefrokosten eller til en juleaften for bare to. Rester fra juleaftens and, svesker, og æbler er også en god ide at bruge i salaten.

ANDESALAT MED HINDBÆR, APPELSIN OG PARADISÆBLER

CA. 4 PERS.

- 2 andelår, hjerner og lever er også velegnet at blande i eller andebryst.
salt og peber.
timian.
- ca. 400 g blandet salat, f. eks. egeløvsalat, escarole, frisee, radicchio, roquette, eller salater med struktur også gerne f.eks. rosenkålblade.
kørvel.
- 1 appelsin i fileter.
- ca. 12 syltede paradisæbler.
lidt halverede vindruer uden sten
- lidt hindbær – til pynt.
- ca. 50 g groft hakkede hassel eller valnødder.

Dressing:

- 125 g hindbær.
- 2 spsk crème de Framboise eller sirup fra paradisæblerne.
- 1 spsk honningsennep fra Maille.
- lidt god olivenolie.
salt og peber.



1. Forvarm ovnen på 220 grader.

Andelårerne kryddres med salt og peber, vend dem i masser af frisk timian, steg dem i ovnen, først på skindsiden i 15 min., hæld fedtet fra og steg i 30 min. på kødsiden. Hvis der benyttes andebryst, skal fedtet ridges i tern. Brun først brystet på fedtsiden, start på en kold pande, så smelter fedtet bedre af. Når fedtsiden er brunet, kryddres kødsiden med salt og peber og brunes godt, men ikke ret længe samlet stegetid ca. 6 -10 min. afhængig af størrelse, til det er rosa. Krydr fedtsiden og lad brystet hvile i ca. 5 min. Skær det i skiver.
Bruges hjerner og lever, steges de på en hed pande i olivenolie. Hvis andehjernerne får et dybt kryds i toppen, åbner de sig som en fin vifte ved stegning.

2. Rengør salaten og lad den stå og trække i koldt vand i 1 time, så bliver den mere sprød, pluk den i stykker, ikke for fint, ikke for groft, salat må aldrig skæres, så slasker den og falder forkert på tallerkenen. Sørg for, at vandet er slynget godt af salaten, våd salat er mere bitter, og dressingen bliver kedelig eller brug nogle allerede rengjorte salater. Dejlig nemt.

Dressing:

Mos hindbærene i en skål med et piskeris, tilsæt crème de Framboise eller sirup fra paradisæblerne, honningsennep, rør olivenolien i og smag til med salt og peber fra mølle.

3. Skær andelår i grove stykker. Vend dressingen i salaten sammen med masser af kørvelkviste. Server direkte fra salatskålen, pyntet med appelsinfileter, hindbær og nødder, eller på fad. Salaten kan også bygges smukt op på tallerkener og servers individuelt.

Velegnet som forret før en fisk, en frokostsalat eller som hovedret en juleaften, hvor du bare må være 2, og så er den sund.

Gammel kærlighed ruster ikke, heller ikke kærlighed til de skønne vin fra Franken i Tyskland.

Vi besøgte området første gang i 1980'erne kørende i en Triumph TR5 fra 1967, som elskede at gøre stop, helst midt i et vejkryds for rødt lys grundet en overophedet benzinpumpe. Heldigvis var det i Würzburg, Frankens hovedby, hvor der findes lange kældre med smukke gamle udskårne vinfade, så de ældre på Bürgerspital og de syge på Juliusstital kunne nyde godt af indtægterne og vinen fra de omkring liggende vinmarker, og ikke mindst undgå megen brug af antidepressive pharmica og sovemedicin. De havde ret til vin.

Weinbau Hans Wirsching i Iphofen har været vores favorit producent i mange år. De laver pragtfulde vine på Silvaner, Riesling Gewürtztraminer, Scheurebe m.fl. samt rødvine. Franken er især kendt for Silvaner. Derfor er det en stor glæde at huset er udnævnt til "Silvaner Weingut des Jahres 2020".

Og hvad er det, der gør at man bliver forelsket i deres Silvaner. Den er fyldig, men ikke voldsom og med en dejlig afbalanceret syre. Den smager af den jordbund, hvor den er vokset. Den har en tilbagetrukken elegant bouquet og en kraftfuld eftersmag.

Derfor passer den godt til vores andesalat, men selvfølgelig også til fisk, grøntsager og lyse kødretter.

Og er du lidt trist i 2020's anderledes jul, kan vi give et godt råd videre fra en fin ældre enke. Hun havde altid godt selskab, bare hun kunne gå i seng med Hans Wirsching.



Skål og glædelig jul.
Arne, Ferdie og Birthe