

## **Opskrifter fra os til dig!**

***Hér finder du alle opskrifterne til den russiske menu, "Buffet Russka", som vi serverede for FSL Kreds 10 i forbindelse med det årlige TR-træf på Hornstrup Kursuscenter.***

***En dejlig menu og en dejlig aften!***

**God fornøjelse!**

**Med venlig hilsen  
Køkkenchef  
Marianne Niss-Hansen**

# Buffet Russka

Melon vodka

\*

Blinis Demidoff (stenbiderrogn+rødløg+creme fraiche)

\*

Larissas Krabbesalat

\*

Bortsj

\*

Beuf Stroganoff m. bagt boghvede

\*

Shaslik (grillspyd) med halve bagte hvidløg

\*

Russisk levepostej

\*

Fyldte æg

\*

Kurnik (kyllingepostej)

\*

Russisk salat

\*

Æble – gulerod – valnødde salat

\*

Rødbede med peberrod

\*

Lavasj – brød

\*

Pelmeni med frugt kompot

## **Melon vodka**

8 personer

1 melon skæres i store stykker  
4 dl. vodka

Melon og vodka blandes og stilles til at trække i 2-3 uger. Serveres i små shotsglas.

## **Blinis Demidoff**

8 personer

½ pakke frisk gær  
1 kop varm mælk  
3 ¾ dl. sigtet mel  
2 æggeblommer – let pisket  
½ dl. piskefløde  
List salt  
2 æggehvider – stiftpisket  
1 spsk. usaltet smør  
2,5 dl. creme fraiche

Kaviar/stenbiderrogn  
Creme fraiche 38 %  
Hakkede rødløg

Gær opløses i mælken. 2,5 dl mel piskes i til massen er jævn. Dæk til med et viskestykke og sæt det lunt i ca. 2 timer.

Slå dejen ned og rør æggeblommer, fløde og resten af melet i. Tilsæt salt, derefter vendes æggehviderne i. Dæk igen og sæt til side i 30-40 min., til dejen er let og svampet.

Blinis steges på en blinis pande i brunet smør.

Serveres sammen med kaviar/stenbiderrogn, rødløg og creme fraiche.

## **Larissas krabbesalat**

8 personer

400 g. krabbekød  
2 majroe/kålroe

6 kartofler  
4 gulerødder  
200 g. ærter  
4 salatagurker  
4 tomater

1 dl. majonæse  
1 tsk. dijonsennep  
Salat og peber

Dild

Majroen renses og skæres i 2 stykker og koges sammen med skrællede kartofler og gulerødder. Efter ca. 15 min. tages kartofler og gulerødder op og majroen koger yderligere ca. 10 min. disse 3 grøntsager samt agurkerne skæres i små stykker. Tomater skæres i både. Mayonaise smages til med sennep, salt og peber. Krabbekødet placeres midt på stort fad, alle urterne lægges i små bunker rundt om og mayonaisen hældes over krabbekødet. Pyntes med kviste af dild.

## **Bortsj**

8 personer

600 g. oksebov

8 rå rødbeder  
300 g. hvidkål  
2 gulerødder

1 selleri  
4 løg  
2 porrer

Lidt smør  
150 g. koncentreret tomatpure

3 l. vand

10 hele peberkorn  
2 laurbærblad  
salt

suppevisk:  
persille

timian  
citronmelisse

Crème fraîche 38 %  
Godt brød

Oksebov brunes af, dækkes med vand, tilsæt salt, peberkorn, laurbærblade og suppevisk. Koges i 3 timer.  
Tag kødet op af kogevæsken og gem både kød og væske.

Alle urter snittes fint og svitses i smør. Tilsæt kogevandet samt tomatpure.  
Koger vider i 2-3 timer.

Kødet skæres i små stykker og tilsættes suppen de sidste 15 min.

Suppen serveres med crème fraîche og godt brød

## **Beuf Stroganoff m. bagt boghvede**

8 personer (buffet med andre retter)

800 g. oksemørbrad – skåret i strimler à 1x3 cm.  
2 løg – finthakkede  
250 g. champignon – i skiver

200 g. Østershatte – rives i lange strimler  
6 forårsløg – skæres i 2-3 cm. stykker  
1 lille bakke cherrytomater

4 dl. oksefond  
5 dl. piskefløde  
½ lille ds. tomatpure  
Paprika  
Salt og peber

4 dl. hel boghvede  
8 dl. oksefond  
2 spsk. smør  
Salt og peber  
Finthakket persille

Løg og champignon sautes i lidt smør. Sættes til side. Herefter brunes kødet af på meget varm pande. Sættes til side. Østershatte, forårsløg og tomater svitses ganske let i lidt smør. Sættes til side.

Panden koges af med oksefond og koges ind til halvdelen er tilbage. Tilsæt piskefløde, tomatpure og paprika. Koges ind. Smag til med salt og peber. Sauce, løg, champignon og kød vendes sammen. Ved servering garneres med østershatte, forårsløg og tomater.

Boghvede, fond, smør, salt og peber blandes sammen i smurt ovnfast fad og bages i ovnen ved 170 grader i ca. 30 min. Lade den stå og trække i ca. 20 min. inden servering.

## **Shaslik med halve bagte hvidløg**

8 personer

600 g. lammefilet  
2 røde peber  
2 løg  
2 squash

### **Marinade:**

1 dl. rapsolie  
1 finthakket løg  
4 fed hvidløg  
1 laurbærblad  
3 spsk. finthakket persille  
Salt og peber

4 hele hvidløg  
Olie  
salt

Lammefilet skæres i store klodser. Kødet marineres. Peberfrugt skæres i store stykker. Løg skæres i store både. Squash skæres i tykke skiver. Det hele sættes skiftevis på grillspyd. Grilles eller steges i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Hele hvidløg flækkes, pensles med olie, drysses med salt. Bages i ovnen ved 90 grader i ca. 2 timer.

## **Russisk leverpostej**

8 personer

1/2 løg

1 gulerod  
Lidt svinefedt  
400 g. kalvelever  
Salt  
Sort peber  
1 dl. piskefløde

1 hårdkogt æg  
Purløg

Gulerødder og løg skæres i små stykker, svitses i lidt svinefedt og tages af panden før det får farve.

Leveren skæres i små stykker og brunes i det samme fedtstof. Så tilføjes lidt vand, løg, gulerødder, salt og peber og det simrer under låg i 5-6 min.

Derefter får det lov at køle af, inden det blendes let sammen med piskefløde. Det skal stadig have struktur.

Postejen lægges i små portionsskåle, som serveres kolde fra køleskabet overdrysset med hårdkogt hakket æg og klippet purløg.

## **Fyldte æg**

8 personer

4 æg  
2 finthakkede ansjoser  
2 store tsk. hakket kapers  
2 små tsk. sennep  
2 små tsk. finthakket løg  
Ca. 2 spsk. creme fraiche

Æggene koges i 8 min. Pilles og halveres. Blommen tages ud og blandes med de øvrige ingredienser. Konsistensen justeres med creme fraiche. Blandingen fyldes i hviderne, som pyntes med kapers.

Postejen lægges i små portionsskåle, som serveres kolde fra køleskabet overdrysset med hårdkogt hakket æg og klippet purløg.

## **Kurnik**

8 personer

5 stk. kyllingebrystfilet  
2 gulerødder  
2 porrer  
2 løg  
Salt og hvide peberkorn

10 g. gær  
20 g. smør  
1,5 dl. vand  
Salt  
Hvedemel

1 dl. piskefløde  
1/2 bdt. Persille  
2 dl. fond (fra kogningen af kyllingebrysterne)  
2 tsk. citronsaft  
Peber  
Salt

500 g. champignon/kantareller når de fås...  
Smør

4 dl. ris

Smør

Æggehvide

Kyllingebrysterne koges sammen med de groftskårne urter, salt og peberkorn. I ca. 1 time. Gem

Smør smeltes og køler lidt af. Gær udrøres med salt i lunkent vand og blandes med det smeltede smør. Melet tilsættes og æltes, indtil dejen ikke længere hænger ved fingrene og er gennemsmidig. Stilles til hævnings 1/2 time.

2 dl. kyllingefond koges sammen med piskefløden, indtil det er kogt ind til ca. det halve. Tilføj grofthakket persille, citronsaft, salt og peber.

Svampene skæres i skiver eller mindre stykker og svitses i smør. Smag til med salt og peber.

Risene koges med 6 dl. kyllingefond til løse ris.

En springform gnides indvendigt med smør. 2/3 af dejen rulles ud, så den er under 1/2 cm. tyk. Den lægges i fadet, således at dejen hele vejen rundt hænger ud over kanten på springformen. Ris, kylling, svampe og sauce lægges i lag. Formen fyldes op således at der dannes en kegle eller pyramide af lagene. Den sidste 1/3 af dejen rulles ud og bredds ud over fyldet som et låg. Den skæres til, så den passer indeni formen. Kanten fra den underste dej skæres til, så den kan foldes ind over lågets kanter. Den dej man får til overs kan bruges til fantasifuld pynt på overfalden af låget. Endelig skæres der et lille kryds i toppen af det hele og man folder fligene ud for at dampen kan slippe ud. Kurniken pensles med æggehvide og bages i ovnen i 40 min. ved 180 grader.

## **Russisk salat**

8 personer

### Sauce:

5 dl. creme fraiche 18 %  
Smages til med salt, peber og sukker

### Fyld:

2 dl. kogte salatmakaroni  
4 hårdkogte hakkede æg  
12 skiver finthakkede syltede rødbeder  
4 spsk. kapers  
4 hakkede syltede agurker  
2 æbler i tern  
2 finthakkede rødløg

Sauce og fyld røres sammen.

## **Æble- gulerod og valnøddesalat**

8 personer

8 æbler  
4 gulerødder

### **Marinade:**

1 dl. sesam olie  
1/3 dl. hvidvinseddike  
Dijonsennep  
Salt, sukker og peber

100 g. valnøddekerner

Æblerne udkernes og skæres i fine tynde skiver. Gulerødder skrælles og rives groft. Alt blandes sammen med marinaden. Pyntes med valnøddekerner.

## **Rødbede med peberrod**

8 personer

6 rødbeder  
6 spsk. revet peberrod  
4 dl. creme fraiche 18 %

Salt og peber

Rødbederne koges møre i ca. 1 time. Skrællen gnides af efter afkøling, Skæres i strimler og blandes med creme fraiche og peberrod. Smages til med salt, peber og sukker.

## **Lavasj**

10 stk.

¼ pk. Gær  
1 tsk. salt  
1,5 dl. vand  
Hvedemel  
Olie

Gæren opløses i lunkent vand og æltes sammen med salt og mel til den er gennemsmidig og lige netop slipper fingrene.

En sjat olie hældes i en skål, dejen rulles i olien og stilles til hævnning i 3 timer.

Dejen slås ned, deles i 10 stykker, der formes som boller. De hæver i 30 min. dækket af et viskestykke.

Bollerne slås ned med hånden og hver af dem prikkes med en gaffel. Bages ved ca. 200 grader i ca. 7 min. eller til de er gyldne.

## **Pelmeni med frugt kompot**

10 stk.

2 ruller butterdej  
500 g. blandede friske bær (frosne kan også bruges)  
100 g. rørsukker

Æggeblomme  
Lidt perlesukker

Bærrene overhældes med sukker og står og trækker i min. 1 time. Butterdej rulles ud og udstikkes med lille skål med diameter på ca. 14 cm. 2 spsk. frugtkompot placeres på de udstukne stykker butterdej. Foldes sammen så de danner en lille pirog (Pelmeni). Pensles med æggeblomme og drysse med perlesukker. Bages i ovnen ved 170 grader i ca. 20 min, eller til de er gyldne.

Serveres f.eks. med flødeskum.

