

Kogebog

for yngre Vinbønder og Køkkenhave
entusiaster



Kokkeeleverne Christian og Axel

Forfattere:

Axel Brun Bovbjerg, Junior kokkelev:

Christian Hyldgaard Klæstrup, Junior kokkelev:

Ole Brun Madsen, Chefkok

BonRuth Hyldgaard Brun Madsen, 1. assistent på livstid

Brabrand Valley 2011

Forord

Nærværende kogebog er udarbejdet i samarbejde med to unge lovende kokkeelever, som led i deres kursus i Brabrand Valley Junior Kokkeskole sommeren 2011.

Kurset havde bl.a. til formål at højne det kulinariske niveau så det svarer til niveauet for de udsøgte vine fra Brabrand Valley Vinsyndikat.

Kurset blev gennemført med en blanding af teori og praksis, herunder servering af udsøgte menuer for tre hold indbudte gæster, som samtidigt fik lejlighed til at bedømme resultaterne .

De unge kokkeelever udviste i deres arbejde stor interesse, opfindsomhed, og flid i udarbejdelse og forberedelse af de forskellige menuer til såvel fest i hverdagen som til fest ved særlige lejligheder.

Der blev i borddækning og servering gjort en stor indsats for, at de indbudte gæster skulle føle sig velkomne i de smukke omgivelser i Brabrand Valley.

Deres charmerende og imødekommende adfærd bidrog til bedømmelse af højeste kvalitet uden anmærkninger.

Vi ser frem til en glørværdig fremtid for de unge entusiaster, der allerede har fået forhånds forespørgsler på opgaver ved kommende arrangementer.

Ole Brun Madsen
Chefkok

BonRuth Hyldgaard Brun Madsen
1. assistent på livstid

Indhold

Menukort

Menukortet indeholder alle de retter og tilbehør, der har været tilberedt i kokkeskolens 4 dage.

Menukortet afspejler i nogen grad årstidens grøntsager og frugter, og skal naturligvis løbende tilpasses årstiderne.

Der har været sammensat 3 frokostmenuer og 3 middagsmenuer

Indkøb

Opskrifter (vil løbende blive dokumenteret)

Råvarer

- Grøntsager
- Krydderurter
- Fisk og Skaldyr
- Kød
- Ost
- Frugt

Servering

Menukort



”Solens køkken”

Brabrand Valley Junior kokkeskole
2011



Hjemmelavet Appelsin Sorbet med reven skal af
Lime pyntet med friske Skovjordsbær.
Denne nye ret blev kreeret i kokkeskolen

Side 1

Menukort



Velkomst:

- Tapenader (Oliven, Basilikum)
- Panerede Parasolhatte

Forretter:

- Grillede Asparges i Svøb
- Røget Lakse tatar i Squash tårn
- Fylde Grøntsager (squash, tomater, svampe)
- Vinbjergsnegle

Hovedretter

- Gedeost og lun røget Ørred på Salatbund
- Kantarel Omelet med Skinke og Paté
- Andebryst med Sorte Trompetsvampe
- Dobbelt panerede Karbonader m. Persillesauce à la Axel
- Helstegt Lammeculotte
- Dampede Kyllingebryster à la Vergé

Side 2

Menukort



Tilbehør

- Ærter med mynte à la Vergé
- Grønne Asparges
- Fyldte bagte kartofler
- Rullekartofler
- Svampe (Champignon, Kantarel, ...)
- Grønne Bønner m. Hvidløg
- Salat

Desserter

- Sorbet (Appelsin, Melon, Lavendel)
- Vaniljeis med Hindbær og Skovjordsbær
- Jordbær naturel
- Frugt

Ost

- Saint Agur
- Gedeost
- Skæreost

Side 3

Menukort



Drikkevarer

Hvidvin fra Roquebrun

- Le Fiefs d'Aupenac Blanc 2009

Rosévine fra Roquebrun

- Col de l'Orb Rosé 2010
- AOC St. Chinian Rosé

Rødvin

- Brabrand Valley Rondo 2010
- Stimpson Estate Cellars, Merlot 2009

Dessertvin

- Brabrand Valley Caractère
- Brabrand Valley Ratafia
- Cartagène (Roquebrun)

Frisk tilberedt frugtsaft

- Æble
- Æble og Gulerod
- Vindrue

Vand

Kaffe

The

Side 4