

Flamberaðar risarækjur og svínalundir

Ein festligur og góður rættur til eitt hugnaligt leygarkvöld, fyri tey, sum klára at leggja gerandisdagin á hyllina eina løtu og ásannað at lívið eigur ikki bert at vera tungar skyldur allan sólarringin

Kokkurin á Sosialinum, sum dagliga er høvuðskokkur á Hotel Føroyum, hevur sett ein festligan døgurða saman hesuferð. Nú er ein mánaði lígið síðan vit seinast høvdu matteigin í blaðnum og myndamaðurin og undirritaði kunnu vissa lesararnar um at rætturin hesuferð er avbera góður. Tað sannaðu vit, tá vit royndu hann týsdagin á Hotel Føroyum.

Hesuferð verður eisini talan um ein forrætt við fiski og síðan ein høvuðsrætt við kjöti og omaná kann alt møgult brúkast frá tí einfalda kaffikoppinum til finastu desertina.

Kokkurin hevur valt at gera forrættin við kinarækjum, hesar eru sera stórar, einar triggjar til fyra er nóg mikið til hvønn verða. Íslendingar kalla hesar rækjur av góðum grundum fyri risarækjur. Seinastu árinu eru hesar rækjur vordnar vanligar í Europa og í USA. Tær verða aldar í feskum

vatni í Kina, India, Thailandi og í Miðameriku. Tær vaksa sera skjótt, tí vatnið er so heitt um hesar leiðir og tær eru ein stór hóttan á marknaðinum fyri saltvatnsrækjurnar, sum eitt nú føroysk skip fiska. Kinarækjur fáast í teimum størstu handlunum í Føroyum. Tær eru eyðkendar við at skeljarnar eru myrkar grøn gráar á liti. Men tá tær eru steiktar á pannu fáa tær reyða litin.

Høvuðsrætturin er svínalundir ella mörbrad á donskum máli. Hetta er miðaldýrt kjøt, tað er moyrt, tá soymin er skorn burtur og lundir eru sevmikil undir tonnnum, um tey ikki verða sjeystokt á pannuni ella í ovni.

Í báðum rættum mælir kokkurin til at flambra. Flambering stavar frá Fraklandi og merkir, at kokkurin við hava smakkin av rúsdrekka í rættin, men ikki sprittsmakkin. Í hesum rættum verður nýtt bæði whiskey og konjak, og tá ið sprittið er brennt

burtur hevur tú bert smakkin eftir í rættinum. Kokkurin sigur, at tað er ikki neyðugt at flambra, tú kann bert stoyta rúsdrekkaði í, men so er eitt sindur sprittsmakkið í, hóast munurin er lítill. Kokkurin ávarar og sigur, at ein eigur at ansa eftir ikki at flambra beint undir eini roykhettu, hendan skal undir øllum umstøðum verða sløkt, og ein kann taka pannuna av um login gerst ov stórur. At flambra er veitslulent.

Kinarækjur flamberaðar í whiskey við urtakremi til fyra fólk

16 kinarækjur
4 cl whiskey
2 spsk margarin

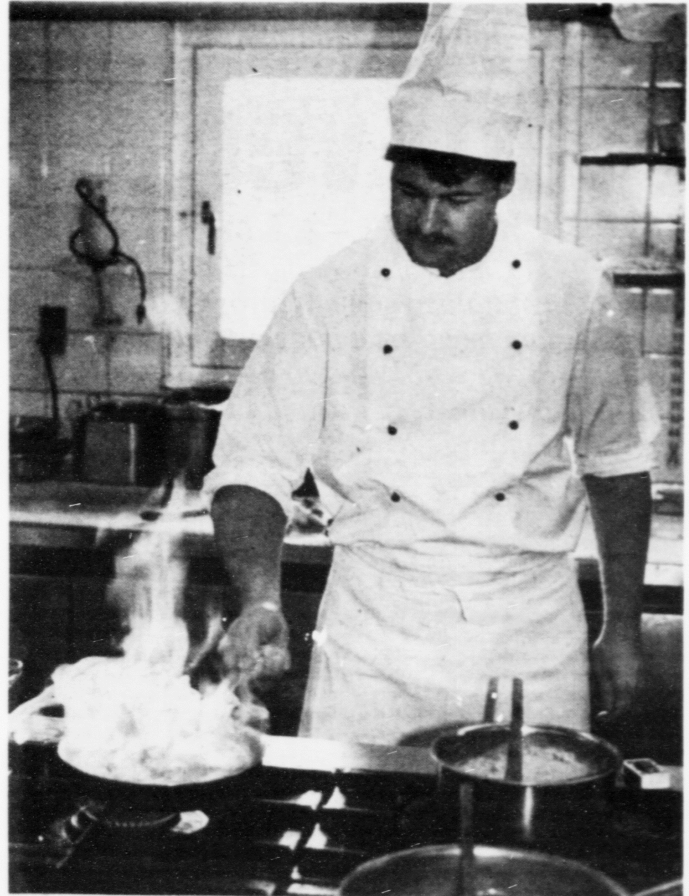
Urtakrem
2 stengur blaðselleri
2 litlar leykir
2 litlar gularøtur
6 dl av róma

Sker ella karva urtímar í smáar bitar, vend teir í margarin á pannuni í ein hálvan minutt. Stoyt róm-an omanyvir og kókað til blandið er vörðið tjúkt. Smakkað til við salt og pipari.

Rækjurnar verða pilkaðar og vendar í margarin til tær eru ljósareyðar. Tá er hitin eisini passaligur at flambra. Stoyt whiskey á pannuna og set eld á, flambra til login er burtur meðan tú flytir pannuna aftur og fram.

Legg rækjurnar miðskeiðis á borðiskin og pyntað úttanum við strimlunum av icebergssalat, sitrón og reyðum ella svörtum kaviar.

Her sæst lídni høvuðsrætturin, svínalundir, ið eru leskiliga tilgjørd, ein rættur fyri kræsna gómar, vælsmakandi



Reinold sigur, at tal er neyðugt at flyta pannuna aftur og fram meðan flamberað verður, annars brennir rætturin

Eftir Jústinus Eidesgaard
Myndir: Kalmar Lindenskov

Høvuðstænarin á Hotel Føroyum. Tummás Láadal, mælir til at drekka eitt hvítvinslag úr franska landspartinum Alsace, sum eitur Riesling Reserva, til forrættin. Hetta skuldi fingist í Rúsunum kring landið.

Ostafyllt svínalundir

800 gr ella tvey svínalundir, hvørt skorið í tveir lutir, tvørturum
100 gr ost, Danbo 45 %

Piparsós
2 fuktir av reyðum pipar, smáar
2 litlar leykir
2 góðar tesk, av mosaðum madagaskarpipar (grønt í laka)
4 dl konjak
1 litur av javnaðum hønasoði (bótamolar)

Sker soyman úr lundunum og sker tey í fyra lutir. Trýst eitt strúktistál ella okkurt sovið uppígjøgnum hvørt stykkið. Osturin verður skorn í stengur og verður fyllt í holið. Brúkað lundini á pannuni

og kryddað við salt og pipar. Set lundini í heitan ovn 200 stig í 10 minuttir, endiliga ikki longur, tak tey út, legg silvurpappír omanyvir og lat tey hvíla í fyra minuttir. Sker lundini sundur í skivur, ein sentimetur tjúkkar og legg hvønn lut á borðiskamar.

Piparsós: Piparfrukturarnar verða skornar í smáar terningar og somuleiðis leykurin. Hetta verður vent í margarin í ein minutt á heitari pannu. Stoyt konjakkíð á og flambra.

Ger eina upphakaða sós av hønasoðnum. Stoyt flambraðu piparfrukturarnar og leykin í sósina. Lat sósina smákóka í einar 10 minuttir.

Borðiskurin kann pyntast við squash, blomkål, broccoli, sherrytomatun og minimais. Hav kókaði eplir vend á pannu í sesamfræi afturvíð.

Tummás Láadal, tænarin, mælir til at drekka eitt reyðvinslag, ið eitur Beaujolais Grand Signeur afturvíð. Hetta er eitt miðaldýrt vín og fæst í Føroyum



Parkinson-fundur í Suðuroy

Upplýsandi fundur um parkinsonsjúkuna verður á GISTINGARHÚSINI í ØRAVÍK leygardagin 1. mai, kl. 15.

M.a. greiða fólk við parkinsonsjúkuni frá, hvussu tað er at liva við parkinson, og ein danskur filmur verður sýndur.

Eisini verður burturluting og kaffi.

Parkinsonfelagið

