

Gulerods-hotdog

Til min. 8 personer

Guleroden får tilført "pølset" konsistens fra tilberedningen med både bagning og stegning og masser af smag fra laurbærblade og røgsalt. En hotdog handler langt fra om selve pølsen, men i lige så høj grad, om alle de konsistenser og smage, som giver det mundvandsfremkaldende indtryk.

Gulerods-pølser

- 16 gulerødder, nogenlunde ens og ca. 12-14 cm lange
- 1 grofthakket løg
- 1 1/2 spsk røget havsalt
- 1 spsk knuste korianderfrø
- 25 g smør i små tern
- 3-4 laurbærblade, gerne friske
- 5 stilke frisk timian
- 1 dl vand
- 25 g smør + 1 spsk olivenolie til stegning
- Friskkværnet peber

Æble-chutney

- 500 g løg
- 2 spsk sennepsfrø
- 1 spsk knuste korianderfrø
- 1/2 tsk stødt kardemomme
- 750 g æbler uden skræl og kernehus
- 1 lille kanelstang
- 3 cm revet frisk ingefær
- 250 g tørrede abrikoser
- 2 dl æbleeddike
- 3 dl sukker
- Ca. 1 dl vand
- Olivenolie til stegning
- Salt og peber

Syltede rødløg

- 500 g rødløg
- 1 l vand + 1 spsk salt
- Syltelage:*
- 2 dl lagereddike
- 1 dl vand
- 150 g honning
- 2 laurbærblade
- 10 peberkorn
- 1 tsk salt

Senneps-mayonnaise

- 3 æggeblommer
- 2 spsk grov sennep
- 1 spsk estragon- eller hvidvinseddike
- 6 dl majs- eller solsikkeolie,
- 1 tsk havsalt og friskkværnet peber
- 1-2 spsk koldt vand

Sprøde løg

- 2-3 zittauerløg
- 1/2 L mælk
- 1 spsk salt
- 170 g hvedemel
- 1 L smagsneutral olie til fritering

Servering

- 16 små brioche-pølsebrød
- 2 bakker friskklippet karse



Gulerods-hotdog

Fremgangsmåde

Gulerods-pøser

Varm ovnen op til 175 grader.

Kom gulerødderne i et ildfast fad med løg, krydderier, smør og urter. Fordel det hele godt rundt mellem gulerødderne, hæld vandet ved og sæt fadet i den varme ovn. Åben ovnen min. hvert 10. minut og vend rundt i gulerødderne, så al smagen fordeles. Bag gulerødderne i ca. 35-40 minutter, til de er møre. Tilsæt evt. lidt vand undervejs, hvis al væden fordamper. Der skal være et par skefulde væske tilbage i fadet efter bagningen. Lad fadet stå på køkkenbordet og lad gulerødderne køle af, indtil de skal bruges. Gulerødderne kan bages i god tid inden og opbevares på køl, indtil de skal steges på panden.

Æble-chutney

Varm olie op på en pande og sauter løgene i 5 minutter, uden at de tager farve, tilsæt knuste og stødte krydderier og sauter videre i 2 minutter. Tilsæt resten af ingredienserne - dog ikke eddiken og sukkeret. Lad det koge i 15-20 minutter, til æblerne moser. Tilsæt nu sukker og eddike og kog yderligere i 10-15 minutter. Tilsæt evt. lidt ekstra vand, konsistensen skal være som en tæt marmelade. Fisk den hele kanelstang op og smag til med salt og peber. Blend chutneyen med en stavblender til ensartet konsistens. Kom chutneyen på skoldede sylteglas. Den holder sig i min. 1 måned i uåbnet glas på køl.

Syltede rødøg

Skær løgene i 1 1/2 cm tynde både, på langs med løgets fibre. Blancher løgbådene i letsaltet vand i ca. 2 minutter, til de begynder at skille ad i lagene. Tag løgene op med en hulske og kom dem i et skoldet sylteglas. Kom alle ingredienserne til syltelagen i en gryde og lad det koge, til honningen er helt opløst. Afkøl lagen og hæld den over rødøgene.

Senneps-mayonnaise

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, 1 spsk eddike, lidt salt og peber og pisk det godt sammen med en elpisker.

Sprøde løg

Skær løgene i 2 mm tynde skiver med en skarp kniv. Prik skiverne ud, så de ikke hænger sammen. Kom mælk og salt i en kasserolle, bring det i kog og blancher løgskiverne heri i 3 minutter.

Sigt løgene fra og lad dem køle af i sigten. Vend løgskiverne lidt ad gangen i melet, kom dem i en sigte og ryst overskydende mel af.

Kom olien i en stor tykbundet gryde (5 liter) og varm den op til ca. 180 grader - olien er klar, når den syder omkring en træstand-stik. Skru lidt ned for varmen og fritter løgene lidt ad gangen i gryden, til de er gyldenbrune. Pas på med at komme for mange løg i ad gangen, da det får olien til at boble over.

Tag løgene op med en hulske, læg dem på et stykke køkkenrulle og lad dem køle af. Løgene kan evt. tilberedes 1-2 dage før servering. Pak dem i en lufttæt beholder med lidt fugtsugende papir, når de er kølet helt af.

Servering

Start med at varme en pande godt op med olie og smør og steg de bagte gulerødder, til de er gyldne og har fået stegeflade på alle sider.

Lun pølsebrødene på en brød-rister eller i ovnen og skær dem halvt igennem på langs.

Kom lidt sennepsmayonnaise i bunden af brødet, læg den lune gulerod ovenpå og byg derefter op med mere sennepsmayonnaise, chutney, syltede løg, sprøde løg og til sidst masser af karse.

