

Gede krone

Ingredienser:

Ravioli:

400 gram hvedemel
3 stk. hele æg
4 stk. æggeblommer

Fyld:

400 gram blancheret spinat.
150 gram Gedeost evt. Dansk
salt
peber

Vildt sky:

½ kg suppe urter.
1/4 liter balsamico
½ liter bor rødvin
1 liter Vildt fond
evt. lidt brun farin og lidt smør

Gedekrone:

1.5 kg. krone af ged
4 stk. artiskokker
5 spsk. Eddike
4 spsk. Olie
1 spsk. Koriander frø
1 bundt. Forårsløg
5 stk. Rødløg
salt
peber

Ravioli:

Læg melet i en bunke på køkkenbordet og lav en fordybning i midten. Slå æggene og æggeblommerne ud i fordybningen et ad gangen og pisk dem lidt med en gaffel i 1-2 min. Kom noget af melet i æggemassen og ælt det gradvis sammen. Forsæt til æggeblandingen ikke længere er flydende. Brug nu begge hænder og ælt alt melet sammen med æggene. Forsæt æltningen, til dejen er glat og fugtig, men ret fast. Tryk en finger ned i dejen for at checke, om konsistensen er rigtig. Hvis der ikke hænger dej ved fingeren, er dejen færdig. Tilsæt lidt mere mel, hvis den er for fugtig. Tilsæt lidt mælk, hvis den er for tør. Form dejen som en kugle, læg den i film og på køl i 1½ time.

Dejen tages nu ud fra køl og rulles på en pasta maskine til den mindste indstilling. Skæres ud i firkantet eller runde stykker ca. 10 cm. Stykkerne pensles med lidt æg, og lidt spinat, gedeost og salt og peber lægges i midten på halvdelen af pasta pladerne, resten af pasta pladerne lægges ovenpå som låg. Lukkes sammen ved at trykke en gaffel rundt i kanten.

Vildtsky:

Urterne brunes i en gryde, tilsæt balsamico og kog den ind så den næsten er væk, tilsæt herefter rødvinen den skal også koges ind til den næsten er væk sigt urterne fra, da de nemt kan give lidt bitter smag fra sig hvis de koger alt for meget med, tilsæt vildt fonen og den koges lidt ind igen til rette konsistens. Tilsæt evt. lidt brun farin hvis du ønsker den lidt sødere. Til sidst kan man piske lidt smør i glacen for at få en mere rund og fylde smag.

Gedekrone:

Kødet brunes af, salt og peber kommes på og sættes i oven på 180 grader i ca.15 min, tages ud og trækker færdigt et lunt sted i ca. 12 min. Artiskokkerne koges i lage af eddiken, olie, koriander frø og vand til de er dækket, koges til møre, hjertet skæres i 1/6. De 2 slags løg ordnes og skæres i stykker på ca. 3 cm dampes til møre.