LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager

JULEBREV 2023 FRA KØKKENSKOLEN

Når julen står for døren, bliver der hos os købt ind til en traditionel juleaften, landand eller måske en lidt mindre canette af fransk oprindelse, med alt det skønne danske tilbehør, hjemmelavet rødkål, æbler, svesker og ikke at forglemme saucen, gerne med et fransk tvist med appelsin til at give sødme, lidt bitterhed og friskhed, som kontrast til alt det fede. Er man bare to, er det dejlig nemt med en af de udskæringer, som man heldigvis kan få i dag. Her tænker vi på andebryst, andeconfit, kråser til salat og suppe, tynde skiver af røget andebryst, andelevere, og et for nogle et fyord, foie gras. Det er meget delte meninger om tilberedningen af juleanden, skal den være gennemstegt, langtidsstegt ved svag varme, kogt som naboens i Stenvad, senere brunet i ovn, eller som hos os stadig med kødstruktur.

I år vil vi dog helgardere os med køb af en hel and og andebryst plus lidt af hvert, for da vi d.24/12 2022 skulle til at stege kræet, spredte der sig den mest ækle stank, da den blev pakket ud af emballagen. Den måtte direkte i skraldespanden.
Tidspunktet var meget uheldigt og gode råd var dyre, da vi var meget trætte og ødelagte ovenpå en lille juleaften og nat med en punkteret bil midt ude i et tæt bevokset skovområde på Djursland.
Det var ved at være midnat, men via AXA Paris lykkedes det os at få fat i deres danske kontakt, så bilen i nattens mulm og mørke blev bugseret på et lad og fragtet hjem til Fnulsebo (sommerhuset), en rimelig dramatisk tur, slingrende fra side til side på de mange små glatte veje med en meget overtræt chauffør med inhalator, cola og sneglende kørsel for ikke at ryge i en af de mange våde grøfter.
Ved 6.00 tiden kom vi helskindede frem med vores punkterede bil, der lignede en død flodhest.
Vi forsøgte at sove lidt og var fortrøstningsfulde om situationen, alting kunne ha´været meget værre. Vi var i live, huset lunt og julepyntet, den stygge and blev glemt og rødvinen klar til at blive åbnet, med forsigtighed, men så røg proppen, og den havde propsmag. Ok, ingen and, ingen bil, ingen rødvin, men selvfølgelig have vi en god flaske hvidvin fra Hans Wirsching i Franken og en flæskesteg. Sværene blev lidt hårde og hensynsfuldt frarådede Arne mig at forsøge at knase dem. Det holdt dog ikke ham fra at prøve, og den første bid han tog resulterede i en knækket kindtand, dog uden at det gjorde alt for ondt.
I mangel på forklaring, listede vi udenfor for at se på stjernehimlen, som lyste, noget måtte være galt, men alt var som det plejede, og hvorfor hænge sig i bagateller, der var jo ingen, som var døde. Det værste var igen en jul uden at kunne være sammen med venner og familie, og det bedste at kunne være sammen med hinanden.

Lige nu går vore tanker døgnet rundt til alle de dybt ulykkelige mennesker i Gaza, Ukraine, naturkatastrofer, alskens ulykker og elendigheder, fuldstændigt umenneskelige forhold. Lad os nu

sammen overalt på jord lytte til Glade jul dejlige jul, Stille Nacht, Silent Night, så lyden af kanoner, missiler m.m. må tie. Lad os tænde et lys i håbet om fred, og håbe det ikke slukkes af vinden.
Historien fortæller os, og gid at vi dog måtte lære af den, at det lykkedes at skabe våbenhvile julenat 1914, da soldaterne i ingenmandsland indgik en uofficiel, spontan våbenhvile, på trods af trusler om strenge straffe.

I Alsace for mange år siden og på tur med mine forældre landede vi på en hyggelig lille Winstub i Niedermorschwir, og kom i snak med en ældre lokal mand, der havde været i skyttegrave under 1 verdenskrig på den franske side. Mange år senere møder han en jævnaldrende tysker, og de falder i snak om deres frygtelige tid i skyttegravene, og de beretter om uhyggelige oplevelser. Tyskeren fortæller, hvor rørende, at en fransk soldat hver morgen skyllede sit krus i floden, og råbte til fjenden " Shiesse nicht, shiesse nicht", og der blev ikke skudt, men vinket. Undervejs begynder den ældre franskmand at græde og udbryder, jamen det var mig. De blev venner for livet.
Vore inderligste juleønsker er fred på jord, og at vi må lære at respektere og tolerere hinandens forskelligheder. Lad os bruge juletiden sammen uden stress og ufred, og skønne på alt, der er os givet. Julen er også tiden til at mindes de kære, hvor livets lys er slukket, og tænde lysene som et symbol på alt det de har betydet, og altid mindes dem.

Vi ønsker alle vore venner en rigtig glædelig jul samt et velsignet nytår. Vi siger tak for det gamle, og en speciel tak til jer, som valgte at lade rejsen gå til "Vores køkken i Provence" og de unge hjælpere som har gjort det så godt og holdt den værste tørst fra huset. I år må vi heller ikke glemme gode gamle Ferdinand, som elsker, at der er rigtig gang i køkkenet, så han har mulighed for at vise et par cirkusnumre til gengæld for mange klap og godbidder.

I år har vi valgt Andebryst med hindbærsauce og rosmarinæbler. Garnituren er også velegnet til en vildtret eller måske noget kogekød.

I år skal vi drikke en Chateauneuf du Pape fra Chateau Fortia 2003, båret forsigtigt frem i lyset fra vinkælderen. Den har holdt sig godt med fin harmoni i fylde og frugtsmag, og klarer sig flot til anden, på trods af alderen. Deres vine er længelevende og et godt køb til kælderen, hvis der er noget tilbage.
Chateau Fortia bringer altid gode minder frem. Den var vores første importerede vin til Gammel Aabyhøj, fulgte så med os til Bichel Vine, hvor den stadig kan købes og gøre mange glade i julen, altid en sikker vinder. I julebrevet 2015 på vores hjemmeside, kan i læse om hvordan Chateau Fortia kom til Danmark. Håber brevet må bringe smilene frem.
Vinen er serveret i et solidt glas, næsten med slingre og brud garanti fra turen med Orient Expressen, hvor Arne og Flemming Værn var gæstekokke, hvilket slid og en fantastisk oplevelse.
Nyd den, skål med hinanden, pas på hinanden, og alt det vi holder af, ikke mindst naturen.

Dejlig er jorden.

De kærligste hilsener
Bisous Arne, Ferdinand d. 3 og Birthe

ANDEBRYST MED HINDBÆRSAUCE OG ROSMARINÆBLER

STEGNING AF ANDEBRYST

1. Andebrystet befries for overflødigt fedt samt sener. Det ternes med en skarp kniv helt ind til kødet.
2. Steges næsten færdigt på skindsiden, brunes kort på kødsiden. Start på en kold pande, så smelter fedtet nemmere af.
   Krydres efter stegning.
   Stegetiden er afhængig af tykkelse, men mellem 10 og 15 min.

HINDBÆRSAUCE TIL AND

CA. 6 – 8 PERS

1 bk	hindbær
1/2 dl	Crème de Framboise
1 l	andefond eller hønsefond
	lidt smør

Bærrene koges i Crème de Framboise, til de er most godt ud, tilsæt fonden og kog til saucekonsistens. Sigt. Pisk med lidt smør. Kom evt. lidt friske bær i saucen.

ROSMARINÆBLER MED HINDBÆR

6 PERS.

3	smukke æbler
1 spsk.	honning
1 kvist	rosmarin
5 cl.	Crème de Framboise
2 dl.	hvidvin
125 g.	friske eller frosne hindbær
	sort peber fra mølle

1. Fjern kernehus og skær æblerne i små firkanter i ca. 1 cm's størrelse og hak rosmarinen fint
2. Varm honningen kraftigt op på en tefalpande sammen med rosmarinen.
3. Tilsæt æblerne, og lad dem snurre i honningen i 2-3 min. Tilsæt Crème de Framboise. Kog op og tilsæt hvidvinen.
4. Kog ind til væden er væk
5. Vend hindbærrene ind i æblerne, mos evt. hindbærrene. Krydr med sort peber.

Køkkentip:
Æblerne beholder faconen grundet syren i hvidvinen.
Æblerne er velegnede som garniture til fjerkræ, vildt og kogt kød.