

Indhold

Forord	10
Rensdyr	12
Vildtpie	13-15
Rensdyr Daube	16-17
Ovnstegt rensdyrkølle	18-19
Gravad rensdyr	20
Fedtfattig rensdyrpaté	21
Rensdyr- eller sælleverpostej	22
Paté af lam og rensdyr	23
Lammekølle med ris og karry	24-25
Lammerullepølse	26-27
Ovnstegt hare	28-29
Fjeldrype	30
Farserede ryper	31
Stegte ryper	32
Rosastegte ryper med Hasselbach-kartofler	33
Alk	34
Kogt alk med karrysuppe	35
Stegt flået alk	36-37
Edderfuglebryst med vindruer	38
Alkeleverpostej	39
Sæl	40
Sælfrikadeller	41
Stegt sælkujak	42
Hval	43
Stegt narhvalkød	44
Kogt narhvalkød	44
Kogt hvalroskød	44
Qiporaq af sildepisker i eddikelage	45

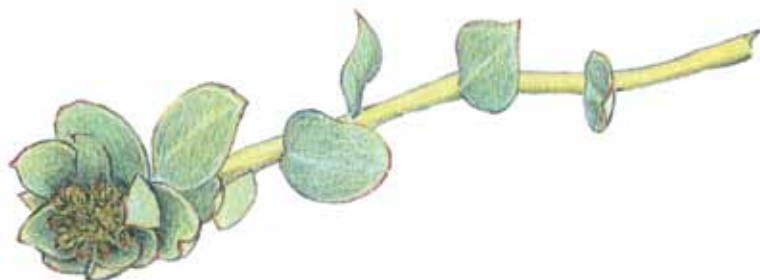


Hakket ovnstegt hvalkød	46-47
Aataas favorit – ovnstegt hvalkød	48-49
Marineret mattak	50
Paneret mattak	50
Mattaksalat 1	51
Mattaksalat 2	51
Tarteletter med mattak	52
Fisk	53
Fisk i bradepande	54
Saltet marineret laks	55
Laksefrikadeller	56
Røget laksemousse	57
Laksemousse	58-59
Røget laks i spinat med fløde	60
Ovnstegt ørred i folie	61
Citronmarineret ørred	62
Ørred stegt med fjeldsyre	63
Saltet ørred	64
Gravad ørred	65
Torsk i cremesovs	66
Fiskefrikadeller	67
Rødfisk i kokos	68
Fiskesupper	69
Fiskesuppe med karry	70
Fiskesuppe med rejer	71
Fyldig fiskesuppe med hvidløg	72-73
Kogt helleflynder med flødespinat	74
Ovnstegt helleflynder med fløde og citron	75
Marinerede hellefiskefinner	76
Ammassat (lodde)	77
Ammassat i tomat	78

Saltede han-ammassat i kvanmarinade	78
Panerede ammassat	79
Marinerede hun-ammassat med rogn	80
Saltede han-ammassatfileter i appelsinmarinade	81
Chips af tørrede ammassat	82
Reje- og blomkålsgratin	83
Hardenbergs hvidløgsrejer	84
Blåmuslinger	85
Muslinger i marinade	86
Grillede blåmuslinger	87
Smørristede blåmuslinger	87
Stenbiderrogn	88
Rensning af rogn	89
Stenbiderrogn på ristet franskbrød	89
Stenbiderrogn med røget ørred	90
Stenbiderrogn med dressing	90
Svampe	91-93
Ristede svampe	94
Stuede svampe	95
Svampetilbehør til kødretter	96
Bygdesuppe	97
Svampesovse	98
Grønlandsk salat	99
Syltede majroer	100
Fjeld-kvan	101
Syltede kvaner	102
Kvanmarmelade	103
Kvanvand	103
Kandiserede kvaner	104



Kvankage	104
Kvantærte	105
Bær	106
Sortebærtærte	107
Anso's sortebærfromage	108
Æble-sortebær dessert	109
Sortebær-garniture	110
Letkrydret sortebær-æblemarmelade	111
Sortebærmarmelade	112
Spæksyltede sortebær	112
Sortebær med torskelever	112
Blåbærmarmelade	113
Blåbær-fool (dessert)	114
Tyttebærsyltetøj	115
Råsyltede tyttebær	116
Tyttebærparfait	117
Blåkløkkegelé	118
Fjeldsyre som tilbehør til fisk	119
Stuvet fjeldsyre	119



Mælkebøtteblade med bacon	120
Salat af grønlandske planter	120
Spæksyltet rosenrod	121
Krydderier	122-124
Jævningsmetoder	125-126
Bidragydere	127
Register	128

Forord

Ideen til denne kogebog opstod for flere år siden. Nina Spore Kreutzmann, som har lavet illustrationer og grafisk design til denne bog, havde som afgangsupgave på Danmarks Designskole udarbejdet et oplæg til en grønlandsk kogebog. Jeg gik samtidig med et ønske om at bevare og videregive min mor, Alma Olsens, erfaringer med at benytte de grønlandske råvarer i madlavningen. Hun er eminent i et køkken og kendt for at servere den lækreste mad for sine gæster. Meget af sin viden om tilberedningen af den grønlandske mad har hun fra sin mor, Sara Rosing, der som præstekone tit havde en repræsentativ rolle for forbipasserende gæster, og blandt andet derfor, med det dengang begrænsede vareudbud, udviklede sit eget køkken. Jeg kan se hende for mig som en anden Babette fremtrylle de lækreste retter for gæsterne, som efter sigende fik en kulinarisk oplevelse. Meget af hendes viden er heldigvis gået videre til hendes børn og børnebørn.

Her i Grønland har vi friske råvarer af den fineste kvalitet, og det skal vi udnytte. Fordi vi stort set kan købe alt i dag, har vi en tendens til at glemme, at vi har så mange muligheder med vore egne dyr, fugle, fisk og planter. Suppleret med importerede grøntsager og andet kan landets råvarer udnyttes og tilberedes på den lækreste måde.

Maden i Grønland er meget sæsonpræget – stenbideren i det tidlige forår, ammassatten i forsommeren, ørreden i sommermånederne, alle planterne der skyder op i den hektiske, korte sommer, bærrerne hen på sensommeren, forskellige fugle hele året rundt (undtagen i sommermånederne, hvor de skal lægge deres æg), rensdyr og moskusokser om efteråret, sæler og hvaler hele året... Så det gælder om at være årvågen og bruge og samle ind til resten af året, mens tid er.

Denne bog indeholder både min mors og andres opskrifter. Jeg har henvendt mig til folk, som jeg vidste var dygtige og eksperimenterende kokke, og jeg vil gerne takke dem alle for deres bidrag.

Bag i bogen er en liste over alle bidragyderne med henvisning til deres opskrifter. Desuden vil jeg gerne takke kokkene og indehaverne af restaurant Nipisa i Nuuk, Rune Collin og Gitte Nestel. Deres restaurant er baseret på at benytte Grønlands egne råvarer, som de tilbereder og serverer på lækreste vis. De har gennemlæst opskrifterne og suppleret med nogle tips, bl.a. afsnittet om forskellige jævningsmetoder.

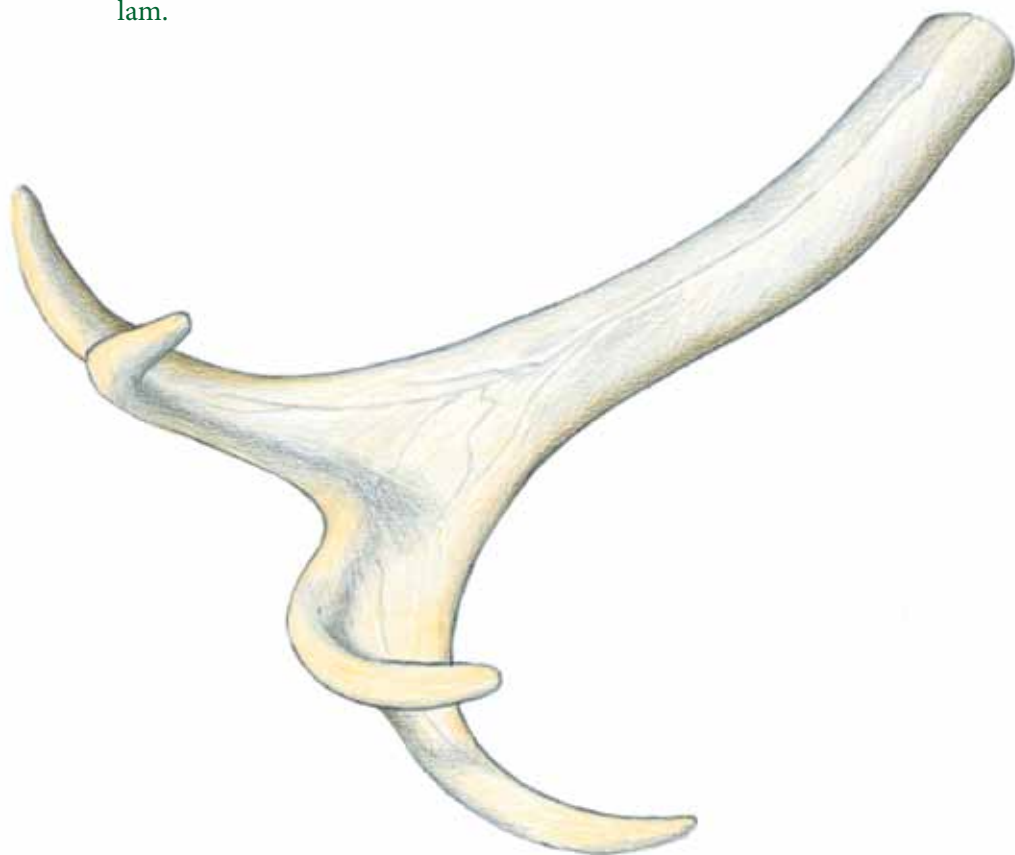
Det er mit håb, at denne samling af mange menneskers erfaringer med vores råvarer vil inspirere andre til at bruge og eksperimentere med de ting, naturen i Grønland byder på!

Tupaarnaq Rosing Olsen



Rensdyr

Rensdyrkød er magert kød med en fin og mild vildtsmag, og det kan tilberedes på utallige måder. Når jagtsæsonen går ind først på efteråret, er der ikke noget så dejligt som suppe, kogt på rensdyrkød sammen med grødris, løg, kartofler og evt. gulerødder. Ellers kan man selvfølgelig stege bøffer, ovnstege, grydestege, lave gryderetter, suppe med forskellige grøntsager, lave hakkebøf, gravad rensdyrkød, paté, leverpostej osv. Hvis der er meget talg på rensdyret, skærer vi det af og koger det med lidt salt og fryser det ned. Vi bruger det i kaffen ved ganske særlige lejligheder. Her er nogle eksempler på, hvordan man kan tilberede rensdyrkødet. I de fleste tilfælde er opskrifterne også velegnede til kød af moskusokse eller lam.



Vildtpie



4 personer

5 frosne plader butterdej

Fyld

350 g kød (rensdyr, moskusokse eller lam) i terninger

1 løg i tern

2-3 gulerødder i skiver

1 peberfrugt i strimler

50 g smør

2,5 dl bouillon

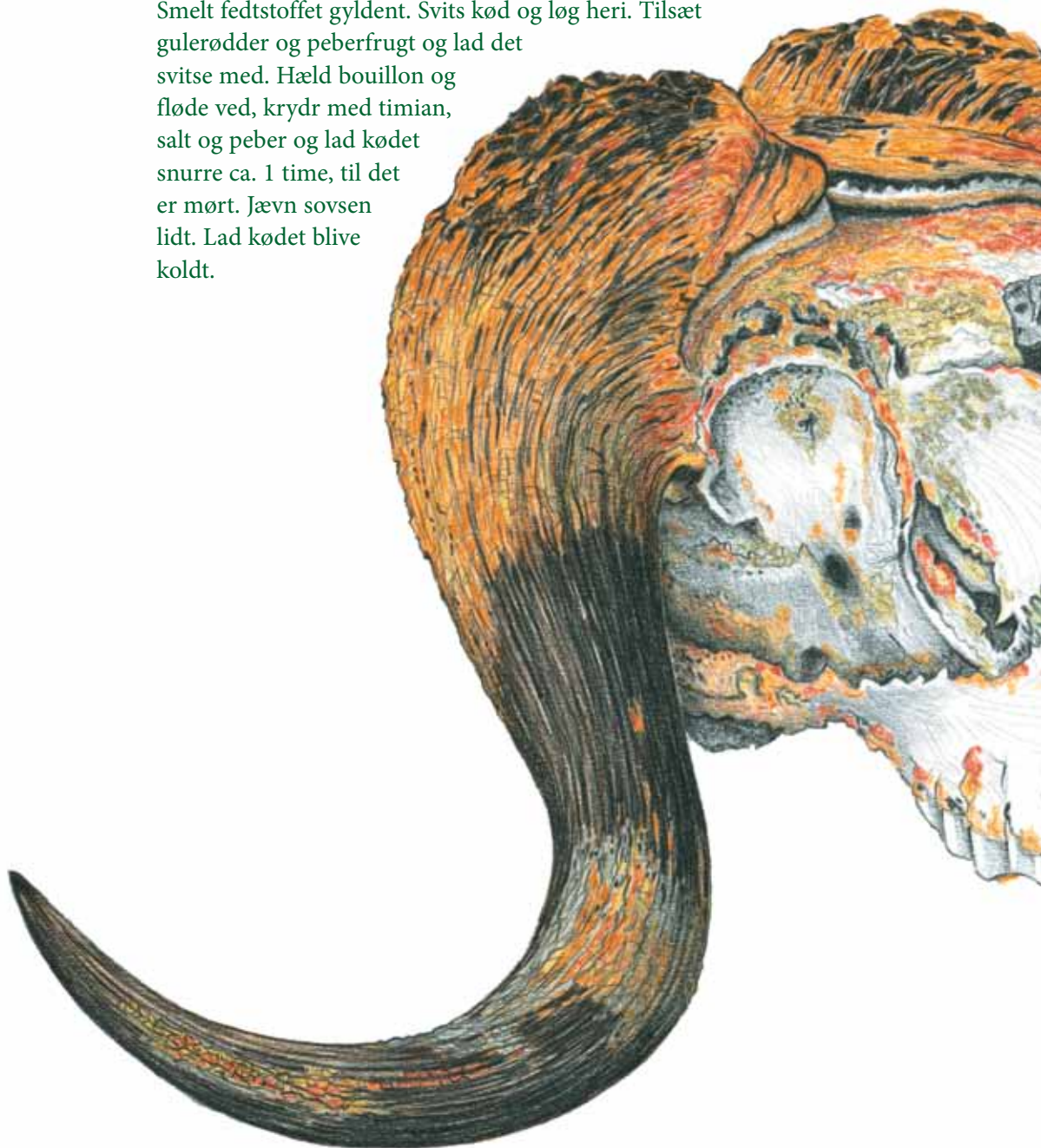
1-2 dl fløde

Tupaarnat (timian)

Salt og peber

Æg til pensling

Smelt fedtstoffet gyldent. Svits kød og løg heri. Tilsæt gulerødder og peberfrugt og lad det svitse med. Hæld bouillon og fløde ved, krydr med timian, salt og peber og lad kødet snurre ca. 1 time, til det er mørt. Jævn sovsen lidt. Lad kødet blive koldt.



Optø butterdejspladerne ca. 20 minutter ved stuetemperatur. Læg de 3 plader side om side, så kanterne går lidt ind over hinanden. Rul dem ud og beklæd en tærteform med dejen. Fordel den kolde kødblanding i formen. Rul de resterende butterdejsplader ud og læg dem over som låg. Snit nogle huller i låget med en kniv. Lav blade til pynt af evt. dejrester og lim dem på med æg. Pensl pien med æg og bag den ca. 45 minutter ved 200°. Server den varm.



Tips: Pien er meget velegnet, hvis man har noget kød tilovers fra dagen før. Det kan også være kød fra fugle eller andet.

Rensdyr Daube

Daube er en klassisk fransk kødret lavet med forskellige ingredienser, men tit med okseskank som basis. Fælles for alle daubeopskrifter er, at retten simrer lige omkring kogepunktet i mindst 5 timer.

Da mængderne kan være meget forskellige, er de ikke angivet. Blot skal man ikke overdrive med de mere kraftigt smagende ingredienser, såsom bladselleri, grøn peber, tomater og krydderier. Man kan lave retten med, hvad man nu har i køleskabet.

Skankekød uden ben,
eller en helt udbenet bov
Bacon i skiver
Løg
Gulerødder
Bladselleri
Grøn peber
Hele champignons, enten friske eller i glas
Flåede tomater, friske eller i dåse
Evt. et fed hvidløg
Olivenolie
Evt. lidt cognac
Laurbærblade
Fines herbes eller eget valg af krydderi, f.eks.
rosmarin, timian, basilikum, oregano
eller grønlandske krydderier som
qajaasat (grønlandsk post) og tupaarnat (timian).
Salt og peber
Rødvin og/eller vand



Skankekødet eller boven deles i de forskellige muskelbundter, som derefter skæres på tværs i større stykker à ca. 8 cm. Kødet lægges i en skål, en sjat cognac hældes ved og derefter blandes lidt olivenolie i. Stil kødet et køligt sted og lad det stå et par timer.

Grøntsager og krydderier blandes i en anden skål. Med undtagelse af hvidløg skal grøntsagerne, ligesom kødet, være i store stykker:

Løgene firedeles, gulerødder og bladselleri skæres i store stykker, champignon vaskes, hvis de er friske, men bruges hele. Krydderierne knuses sammen med groft salt (ikke for meget, man kan altid komme mere i senere) og hele peberkorn, og blandes let med grøntsagerne.

Man bruger en stor gryde af støbejern eller ler, der sammen med låget kan tåle at være i ovnen. Gryden fores med et lag bacon i skiver, og et par laurbærblade lægges i. I gryden lægges nu først et lag kødstykker, så et lag grøntsager, et nyt lag kød, flere grøntsager osv. Tilsidst dækkes det hele med et lag bacon i skiver. Vand og/eller rødvin hældes på, så det hele er knapt dækket af væske.

Gryden sættes i ovnen ved 160°. Når det begynder at boble, tages det ud og kødstykkerne presses ned, så de igen er dækket af væske. Ovnens skrues ned til det lavest mulige blus, hvis det er gas, eller 120-130°, hvis det er en elektrisk ovn. Et dobbelt lag staniol lægges mellem gryde og låg – det forhindrer, at for meget af dampen med de gode smagsstoffer slipper ud. Gryden simrer i ovnen i endnu mindst 5 timer. Smag til med salt når det er ved at være færdigt. Til sidst jævnes retten lidt med mel. Alternativt kan man findele alle grøntsager og udelade at jævne med mel. Serveres med kogte kartofler eller makaroni.

Retten smager endnu bedre opvarmet næste dag.

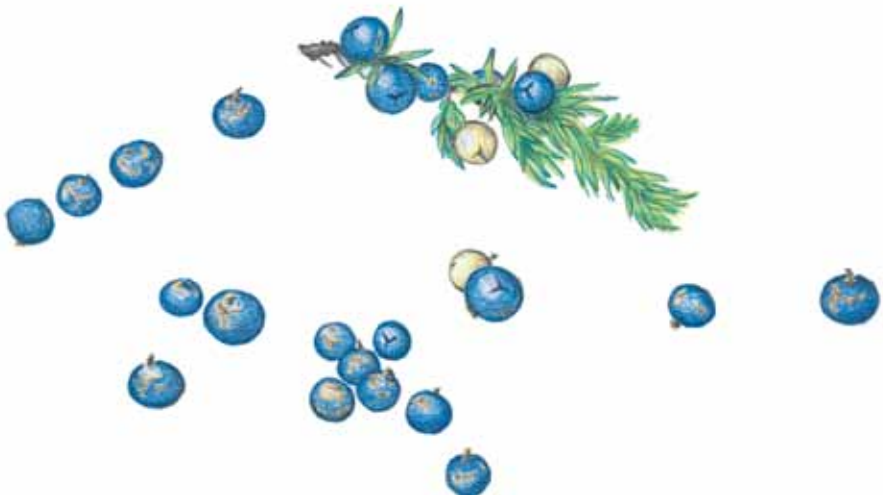
Ovnstegt rensdyrkølle

6 personer

1 kølle på ca. 2 kg
10-20 knuste enebær
Salt og peber

Gnid køllen med de knuste enebær, salt og peber. Brun den i ovnen ved 250° i 20-30 minutter med vand under risten i bradepanden. Skru ned til 170° og lad den stege let i 1,5 time. Når man på den måde steger for svag varme, bliver kødet mørt og saftigt.

Tag køllen ud og dæk den til, mens sovsen og tilbehøret tilberedes. Generelt gælder for stege, at de bør hvile tildækket, før de serveres, da saften på den måde bevares bedst i kødet. En tommelfingerregel er at lade stegen hvile tildækket 50 % af stegetiden, og i mindst en halv time, hvis stegetiden har været 1,5-2 timer.





Til sovsen bruges skyen fra stegningen. Jævn sovsen og smag til med syltede tyttebær og salt og peber. Som tilbehør kan anbefales stuede svampe, se side 95. Desuden serveres kartofler og evt. andre grønsager samt tyttebærsyltetøj.

Tips: Bacon passer godt til rensdyrsteg, og man kan dække stegen med strimler af røget bacon. I så fald bør man ikke samtidig bruge knust enebær, da der så vil være for mange smagsforstærkere på én gang. Desuden passer tupaarnat også godt til rensdyrkød. Hvis man anvender stegetermometer, skal det stikkes i fra starten, da saften ellers vil løbe ud.