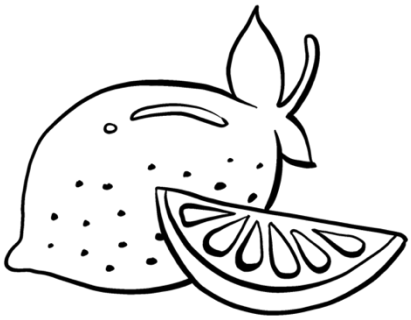
Babettes Gæstebud



I dette molekylærgastronomiske eksperiment har vi fokus på Karen Blixens novelle "Babettes Gæstebud".

Læs og analysér novellen i Dansk. Overvej at klæde dig ud som en af hovedpersonerne.

Når du ikke er travlt optaget af at lave mad, skal du forberede en meget kort præsentation støttet af dias. Det første hold, der går i gang med det, deler et diasshow med resten af klassen. Temaerne for fremlægningerne står i parentes ved hver ret.

Blinis (kemisk hævemiddel)

- Bland boghvedemel, hvedemel, salt og natron i en skål.
- Rør mælk, tykmælk, æggeblommer og honning i melet.
- Lad dejen stå lunt en times tid.
- Smelt smøret og bland det i massen.
- Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i massen.
- Bag blinis af massen. Hold dem evt. lune i ovnen.
- Hvorfor hæver dejen?

Kemikalier (24 p)

- 150 g boghvedemel
- 150 g hvedemel
- ½ tsk salt
- ½ tsk natron
- 1 dL mælk
- 2 dL tykmælk
- 1 spsk honning/sirup
- 3 æg

Caviart (alginat)

- Riv gulerødder og rødbeder på råkostjern og pres safterne ud af grøntsagerne hver for sig. Si mosen til coulis og tilsæt 1 % natriumalginat til den kolde væske. Blend eller pisk til alginaten er opløst.
- Tap coulis'en i en sprøjte og tilbered et calciumbad af en dL vandhanevand tilsat 4 kapselfulde calciumchlorid.
- Dryp couilis'en ned i badet fra en passende højde. Prøv dig frem med forskellige højder.
- Skyl caviart-kuglerne i vand og tjek, at de ikke smager salt.

Kemikalier (24 p)

- Gulerødder
- Rødbede
- 1 g natriumalginat
- 3 mL $CaCl_2$(aq)

Anret Blinis Demidoff

- Rør creme fraiche med meget fint hakket rødløg, salt, peber og krydderurter efter smag.
- Læg et par blinis på en tallerken, kom en håndfuld spinatblade på i centrum, læg en skefuld creme fraiche på spinaten og fordel kaviars over cremefraichen.

Kemikalier (24 p)

- 500 mL creme fraiche, 18 %
- Rødløg
- Friske babyspinatblade

© Gymnasieforlaget og *pH, protein og panda.* ISBN 978-87-85224-02-6

- General Löwenhielm er den eneste ved bordet, der forstår den kulinariske betydning af retten. Overvej under serveringen, hvorfor netop han kan genkende kvaliteten af Babettes håndværk.
- Babettes gæster frygter de fremmede ingredienser, der ankommer til huset, længe før de smager dem. Minder jeres caviart om denne oplevelse af noget ukendt, der viser sig at være en positiv overraskelse? Forklar dit svar.

Brød (maillardreaktion)

- Lav en sædvanlig lys gærdej ved at ælte den i 15 minutter på maskinen. Bland melsorter efter smag.
- Tril dem til baguettes, når de har hævet.
- Pensel med stærk hydrogencarbonatopløsning og drys med salt.
- Bag dem ved varmluft, 230 °C.
- De skal være færdige 60 minutter inden vi slutter og være skåret i skiver 45 minutter inden.

Kemikalier (16 p)

- 1 kg hvedemel
- 6,5 dL vand (5 dL koldt og 1,5 dL kogende)
- 1 spsk salt
- 1 sjat olie
- 50 g gær
- 1 spsk natron

- Hvordan er farven og overfladens sprødhed af de bagte baguettes? Hvorfor det?

Haloumi-sarkofag (umami)

- Blød de tørrede svampe op i vand mindst 30 minutter.
- Rens og hak de friske svampe
- Pil og hak et par løg fint.
- Steg svampene i fedtstof ved høj varme til de får farve. Rør grundigt.
- Tilsæt de hakkede løg og steg til løgene er klare men ikke har taget farve.
- Tilsæt fløde og citronsaft samt salt og peber og kog ind til konsistensen er fars-agtig og smagen god.
- Flæk haloumiosten og læg den ud på bagepapir.
- Læg svampemassen henover.
- Dæk til sidst med butterdej og bag sarkofagerne i ovnen ved 200 °C til butterdejen er sprød og gylden.

Kemikalier (12 p)

- 1 bakke markchampignon
- Rødløg
- 30 g tørrede kantareller
- 1-2 dL piskefløde
- Citron
- 2 pk haloumi
- 3 blade butterdej

Anret Cailles en Sarcophage

- Læg en sarkofag i den ene side af tallerkenen.
- Læg stykker af fjerkræ på den modsatte side af tallerkenen.
- Læg skiver af baguette ved.

© Gymnasieforlaget og *pH, protein og panda.* ISBN 978-87-85224-02-6

- Retten opfattes i novellen som et af måltidets kunstneriske højdepunkter. Hvorfor bliver netop denne ret så vigtig for Löwenhielms forståelse af, hvem Babette er?

Figenparfait

- Fjern stilke fra fignerne og skær dem i grove tern.
- Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og kom det hele op i fignerne.
- Kog fignerne med sukker og lidt vand i 5 minutter. Tag vaniljestangen op.
- Blend massen og afkøl i køleskab.
- Pisk marmeladen med æggeblommer.
- Pisk fløden til let skum.
- Bland de to masser og sæt massen fryseren.

Kemikalier (24 p)

- 300 g figner
- 1 stang polynesisk vanilje
- 75 g sakkarose
- 6 æggeblommer
- 5 dL piskefløde

Ferskensorbet (stabilisator)

- Skold fersknerne og flå dem. Eller brug syltede ferskner.
- Skær ferskenkødet i grove tern og kom dem i blenderen med sukker og stabilisatoren *cremodan*. Blend til massen er helt glat.
- Kør massen på ismaskine til sorbeten er færdig.

Kemikalier (24 p)

- 2 ds ferskner
- 150 g sakkarose
- 7 g cremodan

Overtræk (temperering, A/V-forhold)

- Hak overtrækschokolade, hvis det ikke allerede er i tabletter, og fordel det meste i to skåle. Hold en teskefuld meget finthakket chokolade tilbage.
- Den ene skål varmes op i vandbad til 60 °C.
- Den anden skål varmes op til ca. 35-40 °C, tages af varmen når alt er smeltet og tilsættes det finthakkede chokolade. Omrør til alt er smeltet og chokoladen glat.
- Chokoladen fra den sidste skål lægges i bunden af chokoladeformene og stilles til afkøling.

Kemikalier (32 p)

- 250 g chokolade med højt kakaoindhold
- 2,5 dL piskefløde
- 150 g overtrækscho-kolade

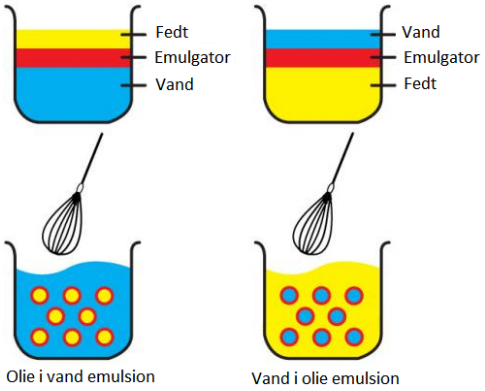
- Hvad er forskellen på de to måder at smelte chokolade på?

Ganache (emulsioner)

- Hak chokoladen, hvis den ikke allerede er i tabletter.
- Sæt piskefløde til at koge.
- Hæld den kogende fløde over den hakkede chokolade og vent et minut.
- Bemærk glansen af den hvide væske.

© Gymnasieforlaget og *pH, protein og panda.* ISBN 978-87-85224-02-6

- Rør hurtigt men i små cirkler i centrum af skålen med skaftet af en teske.
- Bemærk glansen af den lysebrune blanding.
- Gør langsomt cirklerne større og større, så mere af den hvide væske yderst kommer med, men ikke så meget, at den lysbrune væske inderst bliver grumset.
- Når du er nået helt ud i randen af skålen med dine rørebevægelser, har du lavet en chokoladeganache. Sæt den i køleskabet eller i fryseren.



- Hvordan skifter glansen og hvorfor?

- Form små kugler af ganachen og læg dem på de skåle, I lavede i chokoladeformen. Hæld overtrækschokoladen, der blev smeltet varmt, over ganache-kuglerne.
- Sæt de overtrukne ganachekugler i køleskabet.

Anret dessert

- Kom en kugle parfait og en kugle sorbet på hver tallerken.
- Giv nogle hele druer med.
- Server et stykke chokolade til hver. Hvad er konsistensen af de to slags overtræk?

- En emulsion opstår, når stoffer, der normalt ikke vil blande sig, bindes sammen af en emulgator. Temperering handler om at skabe orden i chokoladens krystalstruktur. Hvordan kan disse fysisk-kemiske fænomener ses som metafor for de forandringer, der sker under gæstebuddet?

© Gymnasieforlaget og *pH, protein og panda.* ISBN 978-87-85224-02-6