

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

GOTLÄNDSKA SMAKER

27 OKTOBER 2019

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

GOTLÄNDSKA SMAKER

Salta Kringlor

40 stycken Ugnsvärme: 225°

75 g smör
1 dl mjölk
25 g jäst
3 dl vetemjöl
flingsalt

Smält smöret, blanda med mjölken och värm till 37°.
Lös jästen i degvätskan i degbunke eller hushållsmaskin.
Tillsätt mjölet och rör eller kör till en jämn deg.
Dela degen i 40 delar.
Rulla ut bitarna till ca 30 cm längd.
Forma kringlor på plåtar försedda med bakplåtspapper.
Pensla med uppvispad äggvita och strö flingsalt över och
låt jäsa 30 – 40 minuter.
Grädda kringlorna i mitten av ugnen ca 10 minuter.
Låt svalna på galler.

GOTLÄNDSKA SMAKER

Chilisafranspannkaka med höstsallad

12 portioner Ugnsvärme: 200°

750 g färdig risgrynsgröt
1 citron, rivet skal
1 pkt saffran
2 ägg
2 dl vispgrädde
1 tsk sambal oelek
1 msk vetemjöl
200 g chèvreost
smör
salt och peppar

Sallad:

500 g sparris
500 g skalade räkor
4 salladslökar, ansade och skurna i centimeterlånga bitar.
2 vitlöksklyftor, tunt skurna
1 chilifrukt, urkärnad och skuren tunnt
2 dl olivolja
2 msk timjan, finhackad
1 citron, rivet skal och färskpressad juice
2 msk honung, att strimla över

Blanda gröt, citronskal, saffran, ägg, grädde, sambal och mjöl.

Smöra en ugnssäker form och häll i blandningen. Smula över getosten.

Grädda mitt i ugnen 30 minuter, låt svalna.

Salladen:

Bryt bort nedersta delen av sparrisen, skär i 3 cm bitar, koka upp vattnet sjud den "al dente" i lätt saltat vatten. Spola den kall.

Fräs vitlök och chili på hög värme. Passa noga så att vitlöken inte bränns.

Ta av från värmen och tillsätt räkor, sparris salladslök, timjan, citronskal och juice, blanda runt och smaka av med salt och peppar.

Servera salladen med honung och ljummen saffranskaka.

GOTLÄNDSKA SMAKER

Lammrostbiff med Kantareller och Rotselleripuré

12 portioner

1,8 kg Lammrostbiff
500 g kantareller ansade och skurna i mindre bitar.
2 majscolvar, pilla loss majs-kornen
2 vitlöksklyftor, finhackade
2 schalottenlökar, skurna i ringar
3 kvistar rosmarin, plockade blad, finskurna
2 krukor vattenkrasse
1 kruka gräslök, finskuren
olivolja och smör
salt och svartpeppar

Salta, peppra och bryn rostbiffen i smör och olja. Sätt in i ugnen i 100° tills den har 56° i innetemperatur för medium. Låt vila 7-8 minuter i folie innan köttet skärs upp.

Stek svampen i smör, lägg i majs-kornen, rör ett par minuter och smaka av med salt och peppar. Lägg i örter, vitlök och lökringar precis innan servering. Servera köttet tillsammans med svampröran och rotselleripurén

Rotsellericrème: 12 portioner

1,2 kg rotselleri
2 lagerblad
5 dl crème
5 dl mjölk
200 g färskost
100 g smör

Skala och skär rotsellerin i tärningar, sjud dem mjuka under lock i en kastrull med mjölk och lagerblad. Häll bort mjölken och lagerbladet och mixa rotsellerin slät med crème fraiche med färskost och smör. Smaka av med salt.

GOTLÄNDSKA SMAKER

Varm Pecorino med Tryffelhonung

12 portioner Ugnsvärme 200 °

500g pecorinoost
3 ark filodeg
uppvispat ägg
smör till pensling av bakplåtspapperna
frön att strö över

Tryffelhonung:

2 dl akaciahonung
2 tsk tryffelolja
2 msk vit balsamvinäger
strimlad tryffel
2 msk timjan, plockade blad

Garnering:

skivad tryffel

Tryffelhonung:

Blanda ihop honung, olja och vinäger i en liten gryta på svag värme och blanda i tryffel och timjan. Låt svalna.

Pecorino: Dela filodegsarken i 4 delar. Skär osten i 12 stavar och placera dem en och en på filodegen. Vik in kanterna runt stavarna och rulla därefter ihop till en cigarr medan du petar in sidorna efter hand. Fukta fingertopparna i det uppvispade ägget och försegla alla degskarvar så att fyllningen inte rinner ut under gräddningen.

Placera cigarrerna på generöst smörpenslade bakplåtspapper.

Pensla cigarrerna ordentligt med ägg och strö en nypa frön över varje cigarr.

Grädda 15-20 minuter tills de blivit vackert gyllenbruna,

Servera med tryffelhonung och hyvlad tryffel.