

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NOBEL

18 DECEMBER 2019

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

NOBEL

Krutonger med friterad Grönkål och Löjrom

24 stycken

6 skivor ljust formbröd

smör till stekning

100 g grönkål

2 dl rapsolja

salt

½ dl smetana

50 g löjrom

krasse

Kantskär brödet och skär varje skiva i 2 avlånga stavar som du delar på mitten.

Stek brödet gyllenbrunt på båda sidor i smör.

Plocka grönkålen i mindre bitar.

Häll oljan i en kastrull, lägg ner kålen och värm till 140° under försiktig omrörning, kålen ska bli krispig.

Lägg upp den på hushållspapper, salta.

Klicka smetana på varje krutong och toppa med grönkål och löjrom.

Klipp krasse över.

NOBEL

Sotad Lax med Ijummen Sveciamajonäs

10 portioner

600 g salmalax
1 ½ msk salt
1 ½ msk socker
2 tsk cayennepeppar

majonäs:

100 g lagrad sveciaost, riven
2 dl vispgrädde
2 ägg
3 ½ dl matolja
1 tsk salt

sallad:

gemsallad
färsk körvel
dill
sardellfiléer, strimlade
svartpeppar
riven sveciaost
rivet citronskal

Blanda salt, socker och peppar och lägg i en plastpåse tillsammans med laxen.

Låt grava minst 4 timmar.

Torka av laxen och sota den i en torr stekpanna runt om.

Låt den kallna och skiva den

Koka upp grädden och låt osten smälta i den. Mixa ostkrämen med äggen och droppa i oljan under vispning till en krämig konsistens. Smaka av med salt.

Riv, plocka sallad och örter i mindre bitar. Lägg upp laxen på tallrikar och fördela sallad, örter och sardeller över fisken.

Klicka på majonäs, peppra strö lite riven ost och rivet citronskal över tallrikarna precis innan servering.

NOBEL

Halstrad Oxfilé Rossini med Anklever och Tryffelsås

8 portioner Ugnsvärme: 175°

1,2 kg oxfilé, skuren i 150 g ”stubbar”
smör och olja till stekning
salt och peppar
anklever
tryffel

4 bakpotatisar, skalade och skivade i 1cm tjocka skivor
salt och peppar
smör och olja till stekning
plockad timjan

2 rödlökar, hackade
100 g rökt sidfläsk, tärnat
smör till stekning
1-2 msk strösocker
2 dl rött vin
1 dl madeira
1,2 liter oxfond
2 msk tryffelolja
salt och peppar

Såsen: Fräs lök och fläsk i smör i en kastrull. Tillsätt socker och låt det karamellisera några minuter. Tillsätt rött vin och madeira och låt koka upp. Tillsätt buljongen. Reducera tills 4-5 dl återstår och smaka av. Reducera eventuellt ytterligare. Sila såsen, smaka av med tryffelolja, salt och peppar. Red eventuellt av med majsstärkelse uttrört i lite vatten.

Potatisen: Stek potatisskivorna så att de får fin färg. Lägg över i en ugnsfast form och baka dem i ugnen cirka 20 minuter tills de känns klara. Vid serveringen strö över plockad timjan.

Köttet: Halstra köttet i olja i en stekpanna 2-3 minuter till fin färg på båda sidor. Efterstek i 150° varm ugn till 56° och låt vila någon minut.

Servering: Lägg upp såsen till en rund spegel, lägg på potatisen, filén och anklevern, på varandra. Toppa med en skiva tryffel.

NOBEL

Nobelbakelse med Kanelkokta Fikon

12 portioner Ugnsvärme 180 °

250 g mörk choklad, 70% fint hackad

150 g smör

4 ägg

4 msk socker

1 msk mjöl

12 fikon

6 dl vatten

6 dl strösocker

6 bitar kanel

crème fraiche till servering

Lägg den hackade chokladen i en bunke.

Smält smöret och häll det över.

Rör tills chokladen smält eventuellt över vattenbad.

Vispa ägg och socker luftigt och blanda med chokladen.

Blanda till sist ner mjölet och häll smeten i en väl smord ugnform.

Grädda i nedre delen av ugnen cirka 15 minuter, kakan ska vara kladdig i mitten.

Låt kakan svalna och riv lite choklad över och servera med de kanelkokta fikonen.

Koka upp socker, vatten och kanel.

Låt sjuda några minuter tills sockret löst sig.

Stick en grov nål genom skalet på fikonen.

Lägg dem i den varma lagen och ställ dem svalt.