

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NOBELMENY 2017

10 DECEMBER 2017

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

NOBELMENY 2017

Nobelkanapé med Skagenröra 1947

12 portioner

4 msk majonnäs
1 msk dill, finskuren
½ msk pepparrot, riven
½ msk rödlök, finhackad
75 g räkor, skalade och hackade
mjukt tunnbröd.

löjrom

Blanda majonnäs, dill, pepparrot och rödlök.
Vänd ner räkorna försiktigt.
Fördela röran på 2 rektangulära mjuka tunnbröd
och rulla ihop till en fast rulle med plastfolie runt om.
Ställ kallt eller i frys.
Strax innan servering skärs rullarna i bitar.
Toppa med löjrom.

NOBELMENY 2017

Kräftpannacotta med Fänkålsbakad Röding 1982

12 portioner

4 rödingfiléer á 200 gram, skinnfria

2 ½ tsk salt

2 ½ tsk socker

3 krm fänkålsfrön, stötta

Putsa bort det yttersta på filéerna så att de blir jämntjocka samt det yttersta av filén i båda ändar. Blanda salt, socker samt fänkålsfrön och strö över.

Vattenspraya fisken lätt. Rimma 45 minuter i kylan torka av fukten från filéerna med hushållspapper. Lägg ihop filéerna två och två med buksidan utåt på plastfolie och spänn folien kraftigt så att du får en rulle.

Lägg paketen mellan två plåtar och ugnsbaka i 50° ugnsvärme till 40°.

Ta ut och lägg en tyngd på fisken och låt kallna i kyl över natten.

Vid servering skär rödingen i 12 bitar rakt genom plasten. Ta försiktigt bort plasten!

Pannacotta

2 ½ gelatinblad

4 ½ dl vispgrädde

3 dl havskräftbuljong, reducerad

300 g färskost, naturell

1 msk dill, finskuren

salt och peppar

Lägg gelatinbladen i kallt vatten 5 minuter. Koka upp grädden tillsammans med buljongen. Dra kastrullen från värmen. Krama ur gelatinbladen och smält dem i den varma fonden tillsammans med osten. Låt svalna till 30° och blanda ner dill, salt o peppar.

Häll ¾ dl i varje portionsskål, täck med folie och låt stelna minst 3 timmar.

NOBELMENY 2017

Kräftpannacotta med Fänkålsbakad Röding 1982 forts.

Sallad

100 g morot, skalad
100 g rotselleri, skalad
2 dl vatten
salt
1 msk champagnevinäger
ärtskott
dillvippor
shisokrasse

Strimla morot och selleri mycket tunt. Blanda vatten med salt och champagnevinäger i en kastrull. Koka upp, doppa hastigt ner strimlorna, ta upp och kyl direkt. Vid servering blanda allt.

Citronvinägrett

1 citron, rivet skal
3 msk pressad citron
6 msk rapsolja
½ msk dill, finskuren
salt och vitpeppar
Blanda alla ingredienser till vinägretten.

12 havskräftstjärter

Halstra, stek havskräftstjärterna, låt svalna på hushållspapper och skär sedan i tärningar.

Géle till täckning av pannacottan

1 ½ gelatinblad, lagda 5 minuter i vatten och urkramade

3 dl havskräftbuljong

Värm buljongen, blanda i gelatinet. Låt gélen svalna till 20° och täck varje pannacotta lätt. Ställ kallt för att stelna 3 timmar.

Vid servering: Pensla de halstrade skaldjuren med vinägrett. Blanda också salladen med vinägrett. Lägg röding, sallad och kräftstjärter ovanpå pannacottan i portions-skålarna.

NOBELMENY 2017

Lammsadel med Gräddstuvade murklor, Madeirasås och Waldorfsallad 1968

8 portioner

1,2 kg Lammytterfilé

salt och peppar

smör till stekning

Bryn köttet runt om i en stekpanna. Salta och peppra. Ugnsbaka köttet i 110° ugnsvärme till en temperatur på 54°.

Låt vila i folie cirka 15 minuter.

Rotsellerikräm

500 g rotselleri, skalad och tärnad

2 ½ dl mjölk

2 ½ dl grädde

2 lagerblad

2 msk smör

salt

citron, pressad

Lägg rotsellerin i en kastrull och häll på mjölk och grädde så det täcker.

Lägg i lagerblad och koka upp. Sjud sellerin mjuk på svag värme 25-30 minuter.

Sila av vätskan och spara den. Lägg sellerin i en mixer och späd med vätskan, lite i taget, till en slät kräm. Tillsätt smör och krydda med salt och lite citron.

Inkokta äpplen

4 äpplen, fasta

Lag

50 g olivolja, mild

2 tsk citron, pressad

3 tsk socker

2 dl vatten

Koka upp alla ingredienser till lagen under vispning.

Skala äpplena, skär dem i stora tärningar och sjud försiktigt

På svag värme 5-6 minuter. Ta av från värmen och låt dem vila i lagen till servering.

NOBELMENY 2017

Lammsadel med Gräddstuvade murklor, Madeirasås och Waldorfsallad 1968 forts.

Madeirasås

1 tsk smör

1 schalottenlök, finhackad

4 dl madeira

1 liter kraftig ox- och kalvbuljong

3 kvistar timjan

salt till avsmakning

ett par droppar sherryvinäger

Smält smöret i en kastrull och fräs löken utan att den tar färg.

Tillsätt madeira och koka ner till hälften. tillsätt buljong och timjan.

Koka ihop tills det återstår ca 3 dl.

Sila och smaka av med salt och vinäger.

Gräddstuvade murklor

Murklor, förvällda två gånger i kokande vatten och avsilade

1 msk smör

1 dl vitt portvin

3 dl vispgrädde, reducerad till hälften

salt och lite pressad citron

Hetta upp smör i en stekpanna och fräs svampen till den fått lite färg.

Tillsätt vin och låt koka in helt. Häll på reducerad grädde, koka upp och

smaka av med salt och lite citron.

Till servering

Stek tärningar av rotselleri i lite olja och blanda med fint skuren gräslök.

Servering

Skär köttet i 3-4 cm tjocka skivor, värm rotsellerikrämen, de inkokta äpplena i sin vätska och murklorna i grädden: Skeda sås över köttet.

NOBELMENY 2017

Saffranskaka med Hjortron och Vaniljglass

24 portioner

God vaniljglass

Kaka

8 dl risgrynsgröt

1 g saffran

3 msk punsch

125 g mandel, skållad och hackad

1,2 dl honung

5 ägg

1 dl flagad mandel

smör och rivet bröd till formen

Hjortronsås

500 g hjortron, frysta

200 g florsocker

5 msk hjortronlikör

Smöra och bröa en ugnform.

Blanda saffranet med punschen och rör ner det i risgrynsgröten tillsammans med den hackade mandeln och honungen.

Vispa äggen och blanda med gröten.

Häll smeten i formen och baka i nedre delen av ugnen i 175° ugnsvärme cirka 30 minuter. Låt svalna.

Blanda florsocker och hjortronlikör tills sockret smält.

Blanda ner hjortronen men se till att bären förblir hela.

Servera kakan tillsammans med glassen och toppa kakan med hjortronsåsen.