

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NOBELMIDDAG 2016

11 december 2016

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

NOBELMIDDAG 2016

Kanapé med Ostkräm och Pinjenötter

20 stycken

1 citron, rivet skal

1 msk citron, pressad

1 kruka basilika

200 g dessertost, naturell

4 msk pinjenötter

surdegsbröd

Mixa citronskal, citronsajt med basilikan.

Tillsätt dessertosten och mixa till en jämn massa.

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna och låt kallna.

Stansa ut 20 rundlar ur brödet och rosta dem i 175° varm ugn och låt dem svalna.

Spritsa ostkräm på brödet och ”tryck” ner nötter ovanpå.

Dekorera med basilikablåd.

Dryckesval:

Champagne Pannier Extra Brut

NOBELMIDDAG 2016

Avocadotimbal med Sås Gourmet Moscovite Snabbgravad Lax och Löjrom

8 portioner

Avocadotimbal:

4 gelatinblad
480 g avocado, 4-5 normalstora
1 msk citron, pressad
1 dl crème fraiche
1 msk olivolja, extra virgin
100 g färskost, naturell
salt

Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Dela avocadon och gröp ut köttet. Mosa det med gaffel och blanda med citronsaft.

Koka upp crème fraiche i en kastrull, vänd ner avocadon och värm snabbt till ett grönt mos. Mixa det tillsammans med olivolja och färskost.

Ta upp gelatinbladen, smält dem i den varma krämen och rör slätt.

Krydda med salt och eventuellt med mer citronsaft. Splitsa moset i 8 runda silikonformar ca. 7 centimeter i diameter. Ställ i frysen minst 5 timmar, om de är frysta är de lättare att stjälpas upp.

Snabbgravad lax:

500 g laxrygg, skinn- och benfri
3 dl vatten
1 dl salt
1 dl strösocker
1 citron

Koka upp vatten, salt och socker i en kastrull. Kyl ner snabbt.

Skär 2 flagor från citronen med en potatisskalare.

Lägg lax och citronskal i lagen och låt marinera 3 timmar i kylan.

Ta upp laxen ur lagen och torka den torr.

NOBELMIDDAG 2016

Avocadotimbal med Sås Gourmet Moscovite Snabbgravad Lax och Löjrom forts.

8 portioner

Sås Moscovite:

½ dl vispgrädde

½ dl crème fraiche

1 tsk citron pressad

½ tsk strösocker

ett par droppar vodka

2 tsk löjrom

Blanda grädde, crème fraiche och citronsaft till en sås.

Rör ut sockret i lite vodka och smaksätt såsen.

Krydda med salt men tänk på att löjrommen också är salt.

Vid servering rör man ner löjrommen i såsen.

Till servering:

citronolivolja till pensling

löjrom

gräslök, fint skuren

blad från röd krasse

Ta ut timbalerna från frysen. Lägg dem på tallrikarna för att tina.

Pensla dem med lite citronolja. Skär laxen i tunna skivor och arrangera

den i en cirkel omlott på timbalerna. Skeda såsen runt timbalerna,

toppa med löjrom, gräslök och blad.

Dryckesval:

Schieferterrassen Riesling 2015

NOBELMIDDAG 2016

Citronstekt Ankbröst med Västerbottenstimbal

8 portioner Ugn: 100°

4 ankbröst á 250 g
till stekning:
salt
1 msk smör
citronskal från ¼ citron, ej det vita
4 kvistar, timjan helst av citrontyp
1 vitlöksklyfta

Torka och putsa ankbrösten. Snitta skinnet på översidan men tänk på att bara skära genom skinnet och inte ner i köttet eftersom bröstet då lätt blir torrt.

Krydda med salt på undersidan.

Lägg brösten i en kall stekpanna med skinnet neråt.

Ställ på spisen och sätt plattan på medelvärme. På detta sätt värms ankbrösten upp sakta och överflödigt fett smälter ur skinnet.

När pannan blir varm börjar skinnet friteras krispigt.

Klicka i smör, citronskal och timjan när ankan börjar få färg.

När skinnet är gyllene vänd brösten och stek ett par minuter på undersidan.

Ös ett par gånger under tiden. Låt rinna av på papper.

Stek dem klara i 100° ugn till 56°.

Västerbottenstimbal:

Ugn: 160°

200 g potatis, kokt och riven
200 g västerbottensost, riven
2 äggulor
1 dl körvelblad
salt

Blanda potatis, ost och äggula. Krydda med salt.

Lägg smeten i smorda formar eller silikonformer ca.4 cm vida.

Ugnsbaka timbalerna ca. 20 minuter tills de är riktigt genombakade och något krispiga i kanten. Låt svalna.

NOBELMIDDAG 2016

Citronstek Ankbröst med Västerbottenstimbal forts.

8 portioner Ugn: 100°

Ragu:

8 jordärtskockor
1 schalottenlök, finhackad
3 dl kantareller, stekta
1 dl körvelblad

Skala jordärtskockorna och skiva dem.

Hetta upp smör i en stekpanna och råstek tills de är al dente.

Vänd på slutet ner löken så att den blir mjuk tillsammans med de

stekta kantarellerna. Ta från värmen, salta och vänd ner körvelbladen.

Citron-jus Rôti

1 msk smör
1 schalottenlök, finhackad
4 kvistar timjan
citronskal från ¼ citron
6 dl kycklingbuljong
salt
en nypa strösocker
ett par droppar pressad citron.
1 msk smör

Hetta upp smör och schalottenlök i en kastrull och fräs löken 3 minuter

utan att den får färg. Blanda ner timjan och citronskal, håll på kycklingbuljongen

och koka ner till hälften. Sila såsen och krydda med salt, socker och pressad citron.

Vid servering vispas kallt smör ner i såsen.

NOBELMIDDAG 2016

Citronstek Ankbröst med Västerbottenstimbal forts.

8 portioner Ugn: 100°

Örtpotatispuré:

1 kg mandelpotatis

250 g mjölk

250 g smör, kallt, tärnat

salt

1 msk pressad citron

2 msk vardera av persilja, dragon, körvel, fint hackade

1 msk olivolja

Koka potatisen och skala den medan den är varm. Pressa den ner i en kastrull. Sätt den på värmen och vänd den med en slickepott så att den släpper fukt. Värm mjölken i en annan kastrull. Sänk värmen på potatisen till det lägsta och rör ner smöret bit för bit. Purén ska bli slät och krämig. Häll till sist ner varm mjölk och blanda till en krämig konsistens. Vänd ner örterna och krydda med salt, citron och olivolja.

Vid servering: Skär ankbrösten i skivor, värm försiktigt timbalen i ugnen i 175° 5 minuter, arrangera potatispuré tillsammans med ragu, anka och timbal och skeda över citron-jus roti.

Dryckesval:

Bourgogne R MarchandTawse 2005

NOBELMIDDAG 2016

Hjortronpannacotta med Kanelkaka och Curd

8 portioner

4 dl vispgrädde
2 dl hjortron, frysta
½ dl strösocker
3 gelatinblad
1,5 dl matlagningsyoghurt
1 krm vaniljpulver

Lägg gelatinet i blöt ca 5 minuter.

Lägg hjortronen i en kastrull med socker, grädde och vanilj.

Koka upp och mosa bären under tiden. Sila hjortrongrädde genom en finmaskig sil. Krama ur gelatinbladen och rör ner dem i den ljumna vätskan.

Blanda alltsammans med yoghurten.

Häll upp i portionsformar och låt stelna i kylan.

Curd:

2 dl hjortron, frysta
saft av en citron
1 ½ dl strösocker
3 äggulor
en nypa salt
40 g smör

Spar 8 hjortron till dekor. Rör ihop socker, salt och äggulor i en kastrull.

Tillsätt citronsaff och hjortron och värm smeten på låg till medelvärme.

Den får absolut inte koka, då skär den sig. Rör med trägaffel tills krämen tjocknat.

Ta kastrullen från värmen sila och rör sedan ner smöret.

NOBELMIDDAG 2016

Hjortronpannacotta med Kanelkaka och Curd forts.

8 portioner

Kanelkakor:

Ugnsvärme: 175° varmluft

2 dl vetemjöl

½ dl strösocker

65 g smör

1 ägg

2 msk sirap

1 tsk kardemumma, mald

1 tsk kanel

Blanda alla ingredienser i en bunke. Forma degen till en boll.

Lägg degen på mjölat bakbord och dela den i två delar. Rulla ut

degen till längder ca. 20 cm långa. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper

och tryck till längderna något. Grädda kakorna ca.10 minuter och skär dem

därefter i sneda skivor. Låt svalna.

Till servering:

citronmeliss

vaniljsocker

Lägg upp en sked av curden i mitten av tallriken.

Stjälp upp pannacottan på curden. Lägg kakorna bredvid,

garnera med hjortron och citronmeliss och pudra vaniljsocker över.

Dryckesval:

Moscato d'Asti