

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

JÄMTLAND MED SMAK AV VILT

5 november 2014

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING
UPPLANDS VÄSBY

JÄMTLAND MED SMAK AV VILT

Tartar på Souvas

12 portioner

500 g souvas, kallrökt reninnanlår, skuren i små tärningar

1 liten röd lök, fint hackad

1 liten vitlöksklyfta, mycket fint hackad

5 cornichons, hackade

2 sardellfiléer, strimlade

2 msk kapris, hackade

1 msk persilja, hackade

1 msk olivolja

½ tsk havssalt

2 msk dijonsenap

1 msk majonäs

Garnering:

1 dl plockade örter

pepparrot, riven

rödbetor tärnade

Blanda köttet med rödlök, vitlök, cornichon, sardell, kapris, persilja och olivolja.

Vänd försiktigt ner salt, senap och majonäs.

Fyll tartarsmeten i utstickare.

Garnera med örter, riven pepparrot och tärnade rödbetor.

JÄMTLAND MED SMAK AV VILT

Viltfågelsoppa med Jordärtskocka

6 portioner

1 gul lök, finhackad
smör till stekning
4 jordärtskockor, skalade och skurna i bitar
200 g blandad svamp, rensad
1 liter ljus vildfågelfond
2 dl vispgrädde
1 dl madeira
salt och peppar

Buljong:

Skrov av vildfågel
1 gul lök, tärnad
1 morot, skuren i bitar
½ purjolök, skuren i bitar
10 enbär, krossade
1 kvist rosmarin
2 lagerblad
vatten.

Soppan:

Fräs löken i en kastrull utan att den tar färg. Tillsätt skockorna och hälften av svampen och fräs ytterligare några minuter. Häll på buljongen och låt koka sakta cirka 20 minuter utan lock,
Tillsätt grädde och madeira och mixa soppan slät. Smaka av med salt och peppar.
Fräs resten av svampen i smör och servera som garnityr.

Buljongen:

Sätt ugnen på 200°. Lägg skrov och grönsaker i en ugnform och bryn mitt i ugnen 30 minuter eller tills det fått färg. Lägg över i en kastrull, häll på vatten så att det täcker. Tillsätt kryddor och låt det sjuda på svag värme utan lock cirka 2 timmar. Fyll på med vatten så att det täcker allt hela tiden. Sila.

JÄMTLAND MED SMAK AV VILT

Jämtländsk Viltgulasch

Jämtländsk Landskapsrätt

6 portioner

1 ½ kg ren- eller älgkött av stek, putsat och skuret i 3 cm bitar
3 msk smör
2 msk olja
2 gula lökar, hackade
2 vitlösklyftor, finhackade
7 dl trattkantareller, ansade
1 kanelstång
1 msk paprikapulver
2 tsk timjan
2 tsk kummin, stött
1 tsk sambal oelek
1 msk soya
1 liter viltbuljong
1 dl svartvinbärssaft, koncentrerad
1 tsk salt
2 krm svartpeppar

Potatismos:

1 kg mandelpotatis, skalad
3 dl riven ost, himmelsraftenost från Ovik eller annan lagrad ost
varm mjölk
75 g smör
salt och peppar
eventuellt svarta vinbär

Bryn köttet i omgångar i smör och olja. Lägg över i en rymlig gryta efter hand. Fräs också lök, vitlök och svamp och lägg i grytan tillsammans med kanelstång, paprikapulver, timjan, kummin, och sambal oelek. Häll på soja, buljong, och svart vinbärssaft. Rör om och koka upp. Låt grytan sjuda på svag värme 1 ½ timme tills köttet är mört. Smaka av med salt och peppar. Red eventuellt av med maizena.

Potatismos: Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Häll av det mesta av vattnet och mosa med stomp eller visp. Blanda i varm mjölk så du får en fin konsistens.

Rör i riven ost, smör, salt och peppar.

Tillsätt eventuellt svarta vinbär i gulaschen precis innan servering.

Servera med moset och klassiska gulaschtillbehör, som salt gurka, syltlök och gräddfil.

JÄMTLAND MED SMAK AV VILT

Mandelkorgar med Kryddiga Hjortron

Cirka 20 stycken. Ugnsvärme: 200°

Mandelkorgar:

100 g sötmandel, hackad i matberedare

75 g smör

1 dl socker

2 msk vetemjöl

1msk mjölk

½ tsk bakpulver

Kryddiga hjortron:

500 g hjortron

1 dl socker

1tsk kryddnejlika, mald

1 tsk kanel, mald

½ tsk kardemummafrön, stötta

Till servering:

3 dl crème fraiche

Blanda alla ingredienser till korgarna. Klicka ut smeten (2 tsk/st) på bakpappersklädda plåtar. 6 klickar per plåt.

Grädda i 200° varm ugn tills korgarna flutit ut och fått lite färg. Dra bort bakplåtspappret med flarnen från plåten och låt dem svalna i en ½ minut.

Ta flarnen med stekspade och lägg dem på upp- och nervända glas. Forma flarnen varsamt runt glaset. Låt svalna.

Koka ihop hjortron, socker och kryddor tills nästan all vätska försvunnit.

Lägg en klick crème fraiche och hjortron i varje mandelkorg.