

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NYÅRSKALAS

3 DECEMBER 2014

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING
UPPLANDS VÄSBY

NYÅRSKALAS

Varmrökt lax med Pepparrot och Löjrom.

12 portioner

Majonäs:

2 äggulor

2 tsk vitvinsvinäger

2 tsk dijonsenap

6 dl neutral olja

salt och vitpeppar

pepparrot, fint riven

Till snacksen:

tunt knäckebröd, brutet i bitar

varmrökt lax, delad i bitar

gurka, i tunna skivor

löjrom

svartpeppar

pepparrot, grovt riven

dill, plockad

Vispa ihop äggula, vinäger och senap. Vispa sedan ner oljan, först droppvis och sedan i en tunn stråle, till en tjock majonäs. Smaka av med salt, vitpeppar och pepparrot.

Lägg, spritsa majonäs på knäckebrödet och toppa med små bitar varmrökt lax, gurka, löjrom.

Vrid över svartpeppar, strö på lite pepparrot och toppa med en liten dillvippa.

Vin till snacksen Gardo Morris Sparkling 7708-01 99 kronor

NYÅRSKALAS

Skummad hummersky

12 portioner

5 humrar

Hummersky:

Hummerskalen

2 gula lökar, finhackade

2 morötter, finhackade

2 palsternackor, finhackade

3 msk smör

3 msk tomatpuré

2 dillkvistar

12 dl vatten

4 dl vitt vin

1 dl vispgrädde

3 msk smör

salt och vitpeppar

1 dl mjölk

Klyv humrarna och ta ut köttet.

Rosta hummerskalen i ugnen under grillelementet.

Fräs grönsakerna och tomatpuré i smör i en stor gryta utan att det tar färg.

Tillsätt hummerskalen, dill, vin och vatten. Koka upp och låt sjuda 20 minuter.

Sila och låt skyn koka ihop tills hälften återstår. Tillsätt grädde, salt och peppar.

Mixa in smöret

Hetta upp skyn och mixa in mjölken, precis före servering, till ett fint skum.

Lägg hummerköttet i varma tallrikar och håll soppan runt om.

Vin till Hummersky Petit Chablis Chablisienne 5585-01 111 kronor

NYÅRSKALAS

Bakad Torskrygg med Rödvinssås

12 portioner

2 ½ kg torskrygg, delad i portionsbitar
1 liter vatten
1 dl salt
smör till formen
svartpeppar

Rödvinssås:

4 schalottenlökar hackade
1 flaska rödvin
5 dl kycklingfond
salt och svartpeppar
maizenamjöl + vatten
smör

Tillbehör:

400 g rökt pancetta, skuren i rejäla tärningar
riven pepparrot
puré på mandelpotatis och jordärtskockor

Blanda salt och vatten. Häll över fisken och låt den rimma cirka 10 minuter.

Ta upp den och låt rinna av. Lägg den i en smord form, mal över lite svartpeppar och låt baka i ugn till 55°.

Sås: Fräs löken i smör i cirka 5 minuter utan att den tar färg.

Häll på rödvin och fond. Låt koka ihop tills hälften återstår.

Smaka av med salt och peppar. Red av med lite maizena och blanka av med smör.

Fräs pancettan knaprig i en stekpanna.

Vin till Bakad Torskrygg Gardo Morris Pinot Noir 6292-01 95 kronor

NYÅRSKALAS

Chokladfondant

12 stycken. Ugnsvärme: 225°

1 ¾ dl socker

6 ägg

6 äggulor

300 g smör

300 g mörk choklad 70%

1,1 dl vetemjöl

Till servering:

Florsocker

8 apelsiner, utskurna klyftor

kanderat apelsinskal

Vispa socker, ägg och äggulor pösigt.

Smält smöret i en kastrull och ta från värmen. Bryt chokladen i bitar och lägg ner i det smälta smöret. Rör om tills chokladen smält.

Blanda chokladsmeten med äggblandningen. Vänd ner mjölet.

Fördela smeten i formarna. Grädda mitt i ugnen 8 minuter.

Stjälp upp på tallrikar. Skär ett snitt i varje fondant så att lite choklad rinner ut.

Pudra över lite florsocker och servera med de utskurna apelsinklyftorna och apelsinskalen.

Vin till dessert Nederburg Late Harvest 375 cl 2741-02 79 kronor