

# MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

## HÖSTFEST

7 NOVEMBER 2022

SANDER G JOHANSSON  
MATMÄSTARE

ABROTOS  
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

# HÖSTFEST

## Gravad Röding med Hjortronsås och Tunnbröd

### 20 portioner

2 kg rödingfilé med skinn  
2 msk socker  
4 tsk vitpepparkorn, krossade  
4 msk salt  
2 msk gin

Blanda socker, vitpeppar och salt.

Gnugga in blandningen i rödingfiléerna och lägg ihop fileerna tätt i plastpåsar, håll över gin och låt ligga i kyl cirka 10 timmar.

Vänd fisken då och då.

Skär upp tunt med lax eller filékniv.

### Hjortronsås

#### 20 portioner

5 dl crème fraîche  
2 ½ dl hjortronsylt  
2 tsk apelsinskal, rivet  
¾ dl gräslök finhackad  
smaka av med:  
salt och vitpeppar

Blanda all ingredienser och smaka av med salt och peppar.

Servera med tunnbrödet.

# HÖSTFEST

## Älgstek, med Rotsaksrösti, Skysås och Kanelkokta Lingon

### 20 portioner

3 kg älgstek av innanlår  
Salt  
4 msk talg eller annat fett  
Svartpeppar  
1 knippa enris  
4 dl buljong av älg eller kalv

Salta köttet och låt ligga i kyl, helst i påse, 2-3 timmar.  
Bryn steken runt om i talg eller annat fett och peppra samtidigt.

Placera köttet i en ugnform med enris i botten, häll på buljong och lägg på ett lock.

Ställ in i ugn i 125° värme och stek till 57-60°

Ta ut köttet och låt vila i folie cirka 15 minuter innan du skär upp.

Gör sås av skyn med:

3 dl vispgrädde och

1-2 msk maizena

och smaka av med:

2-3 msk viltfond

2-3 msk rönnbärsgele

salt och peppar.

### Kanelkokta lingon

6 dl lingon

3 dl smör

3 dl strösocker

6 cl konjak

6 st kanelstänger läggs i botten av kastrullen

salt och peppar

Koka ihop alla ingredienser och låt svalna.

# HÖSTFEST

## Älgstek, med Rotsaksrösti, Skysås och Kanelkokta Lingon forts.

20 portioner

### Rotsaksrösti

500 g morötter, grovt rivna  
500 g palsternackor, grovt rivna  
500 g rotselleri, grovt rivet  
1 kg potatis, grovriven  
3 gula lökar, finhackade  
3 ägg  
6 dl västerbottensost, riven  
3 tsk torkad timjan  
3 tsk salt  
2 tsk svartpeppar  
smör till stekning

Smält smöret tills det är lite brynt i stekpannor  
Forma bollar av smeten lägg i pannan och platta till lite  
grann med en stekspade.  
Stek på medelhög värme tills den ena sidan fått ordentlig stekyta.

# HÖSTFEST

## Blåbärscheesecake med Kardemumma

20 portioner

1 kg färskost, naturell  
6 dl vispgrädde  
3 dl strösocker  
5 tsk vaniljsocker  
3 citroner, zest

till bären:

800 g blåbär, frysta  
2 citroner, saft  
2 ½ dl strösocker

till montering:

600 g digestivekex, krossade till smulor  
100 g smör, smält  
5-7 tsk kardemumma, malda eller mortlade

Mynta till dekor

Vipa ihop färskost, grädde, socker och vaniljsocker till en fluffig kräm.

Blanda försiktigt ner citronsestet.

Blanda blåbär, citronsaft och strösocker i en skål och rör om då och då så att sockret smälter.

Blanda digestivesmulorna med det smälta smöret och kardemumman.

Varva kex, färskostkräm och blåbär i glas i några lager och toppa med mynta.