

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NOBELMENY

12 DECEMBER 2021

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

NOBELMENY

Entré

Sandwich med anklever och Champagne



NOBELMENY

Smördegsbouché med Fänkål och lökrelish 2004

20 portioner

Bouché:

Sätt ugnen på 170°

2 ark kyld smördeg

2 äggulor

Tryck ut 20 stycken rundlar ur smördegen och lägg dom på en bakpappersklädd plåt. Pensla med uppvispad äggula.

Grädda mitt i ugnen tills dom är gyllene, cirka 15 minuter.

Låt svalna.

Skär en skåra på ovansidan av varje bouché och fyll med löjrom.

Fänkål och lökrelish:

2 fänkål, ansade och finhackade

2 silverlökar, finhackade

3-5 msk champagnevinäger

2 msk olivolja

1 vaniljstång, urskrapad

2 nypor salt

Blanda och låt marinera i kyl 2 timmar.

Till servering:

400 g löjrom

4 dl smetana

NOBELMENY

Kalvfilé med Rödvinssås och Tryffelkräm 1994

10 portioner

1,5 kg Kalvfilé, putsad

2 msk smör

1 ½ tsk salt

1 tsk svartpeppar

Rotsaker och linser:

3 dl gröna linser, sköljda under ljummet vatten

3 morötter, skurna i stavar

3 palsternackor, skurna i stavar

2 röda lökar, skurna i klyftor

1 ½ msk + 1 msk olivolja

1 ½ tsk salt

1 dl hackade örter, timjan, persilja

Rödvinssås:

2 stora schalottenlökar, skalade och finhackade

1 + 1 msk smör

1 ½ msk strösocker

4 dl rött vin

2 dl vatten

2 msk koncentrerad kalvfond

1 ½ msk majsstärkelse

Tryffelkräm:

300 g skogschampinjoner, ansade och hackade

2 schalottenlökar, skalad och hackad

2 vitlöksklyftor

2 msk smör

2 dl crème fraîche

2 tsk tryffelolja

eventuellt salt till avsmakning

NOBELMENY

Kalvfilé med Rödvinssås och Tryffelkräm 1994

Garnering:

Timjan och storbladig Persilja

Sätt ugnen på 250°

Koka linserna mjuka i lättsaltat vatten ca 15 minuter.

Blanda rotsaker och lök, med 1 ½ msk olivolja och 1 ½ tsk salt på en bakpappersklädd plåt och rosta mitt i ugnen ca 15 min.

Sås:

Fräs löken i smör ca 3 minuter, strö över socker och låt det bli ljusbrunt.

Häll på vin, vatten och fond och låt koka ca 10 minuter.

Red skyn med majsstärkelse utrörd i lite kallt vatten.

Vispa i smöret precis innan servering.

Sätt ugnen på 150°

Bryn köttet runt om i en stekpanna, krydda med salt och peppar.

Lägg köttet i en eldfast form och tillaga mitt i ugnen till 56° innertemperatur, beräkna ca 20 minuter och låt vila ca 5 min.

Kräm:

Fräs svamp och lök i smör ca 5 minuter, tillsätt crème fraiche och mixa till en slät kräm. Smaka av med tryffelolja och salt.

Severing:

Blanda linserna med rotsakerna och skär köttet i skivor.

Lägg en klick tryffelkräm på tallrikarna, fördela linser och rotsaker bredvid.

Lägg på köttet och häll sås runt om.

Garnera med örter och servera genast!

NOBELMENY

Citronsorbet med Basilika och Apelsinsallad 1969

20 portioner

2 ½ l citronsorbet med basilika

Apelsinsallad:

Kanderade skal från 5 apelsiner, strimlade

Socker så det täcker.

½ dl vatten

12 apelsiner, filéade

1 dl pistagenötter skalade

2 dl vatten

1-2 vaniljstänger

2 dl socker

2 kanelstänger

Skär bort skalet från apelsinerna utan att det vita hänger med.

Strimla skalen tunt, koka, kandra med socker och vatten tills skalen är blanka av sockret, och vattnet kokat bort.

Skär ut apelsinklyftorna skinnfria och pressa saften ur det som återstår av apelsinen. Sila.

Koka en lag på 2 dl vatten, 2 urskrapade vaniljstänger, 2dl strösocker och 2 kanelstänger samt den silade saften från apelsinerna. Koka ihop till söt smak och låt kallna.

Lägg i de skinnfria klyftorna från apelsinerna och låt dem dra i lagen fram till servering.

Lägg upp klyftorna med lag på tallrikarna. Gör kulor av sorbeten med matskedar eller glasskopa. Placera på apelsinklyftorna.

Placera ut de kanderade apelsinstrimlorna och strö över pistagenötterna.