

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NOBELMIDDAG

10 DECEMBER 2023

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

NOBELMIDDAG

Krustader med fetaostkräm, fikon och mynta

12 portioner

24 krustader
200 g fetaost
salt och peppar
2 dl crème fraiche
1 krukmynta
3 färska fikon
1 msk svarta sesamfrön

Smula ner fetaosten i en skål och rör ihop med crème fraiche, smaka av med salt och peppar.

Klicka fetaoströran i krustaderna strax innan servering då krustaderna snabbt blir mjuka.

Dela fikonen i klyftor och toppa varje krustad med sesamfrö, en klyfta fikon och myntablada.

NOBELMIDDAG

Enbärsgravad Fjällröding med Löjromssås

12 portioner

1 kg Rödingfiéer
6 msk salt
5 msk strösocker
16 enbär, stötta
3 tsk vitpepparkorn, stötta
rikligt med grovhackad dill.

Lägg den ena filen med skinnsidan neråt i en form.
Strö på det mesta av kryddblandningen på filén.
Lägg den andra filén på med köttssidan neråt och strövöver resten av kryddblandningen och lägg in i plastpåsar och knyt till ordentligt så att lagen inte rinner ut.
Vänd filéerna ett par gånger.
Grava cirka 1,5 dygn.
Skär fisken i tunna skivor.

Löjromssås

4 dl smetana
100 g löjrom
1 msk timjan, finhackad
1 msk gräslök, finhackad
Blanda alla ingredienser.

Severa rödingen med hackad dill, citronklyftor, enbär, löjromssås och norrländskt tunnbröd.

NOBELMIDDAG

Renfilé med Kålrotpuré och Granatäpple

12 portioner

1,5 kg renytterfilé
2 msk smör till stekning
4 timjankvistar
salt
svartpeppar, krossad

Hetta upp en stekpanna med smör och bryn filén försiktigt, temperaturen bör vara 45° till högst 50° lägg i folie 5 min innan trancheringen.

Rödvinssås

4 schalottenlökar, hackade
50 g rotselleri, hackad
1 msk smör, rumsvarmt
2 tsk strösocker
1 msk tomarpure
1 flaska rödvin
6 persiljestjälkar
3 msk viltfond
salt och peppar till avsmakning
cirka 1 msk majsstärkelse till redning
2 msk smör

Fräs lök och rotselleri i en msk smör tills löken är mjuk cirka 5 minuter.

Tillsätt socker och tomatpure och fräs 1 minut till.

Tillsätt vin persilja och viltfond, koka upp, sänk värmen och koka på svag värme utan lock cirka 30 minuter. Sila och mät upp såsen det behövs cirka 6 dl.

Smaka av med salt och peppar. Blanda majsstärkelsen med lite vatten, vispa ner i såsen.

Vid servering värm såsen och vispa ner smöret.

Kålrotpuré

1 kg Kålrot, skalad och skuren i tärningar
75 g smör
2 msk sirap
1 msk ingefära, färsk
2 tsk muskotnöt

Koka tärningarna tills de är möjliga att mosa med Stavmixer, blanda med smör och kryddor.

NOBELMIDDAG

Varma Hjortron med Glass och Havrecrunch

12 portioner Ugn 200°

900 g hjortron
1,5 dl strösocker
6 msk hjortronlikör

Havrecrunch

1 liter havregryn
50 g smör, rumsvarmt
1/2 dl sirap

1,5 liter Vaniljglass

Värm hjortronen och socker i en kastrull tills sockret smält, häll i likören och sjud på låg värme cirka 5 minuter.

Häll havregryn, smör och sirap i en bunke och blanda väl.
Fördela massan på en plåt med bakplåtspapper, ställ in i ugnen 5-10 minuter tills crunchet har fått fin färg.
Ta ut och rör om och låt kallna.

Servera i skål med hjortron i botten och glassen och crunchet ovanpå.