

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

NOBELMENY 2018

9 DECEMBER 2018

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

NOBELMENY 2018

Laxkanapé

Ingredienser:

ljus formbröd

fänkålsgravad lax i tunna skivor

fetaoströra

krasse

Stansa ut rundlar av formbröd och stek dem gyllenbruna i smör.

Stansa ut lika stora rundlar av den gravade laxen.

Bred fetaoströra på brödet, lägg på en skiva stansad lax och vrid ihop små ”rosor” av resterna av laxen.

Toppa med lite krasse.

NOBELMENY 2018

Hummersoppa med Hummertartar 1955

24 portioner

8 Humrar, kokta

soppa:

3 liter buljong, kokt på hummer och fiskfond + fond från skaln

1 liter vispgrädde, ihopkokt till hälften.

3 msk smör

1 dl Cognac

6 cl madeira

3 tsk maizena majsstärkelse utrört i 6 tsk vatten

salt och peppar

hummertartar:

Köttet från hummerklorna, rensat och hackat

1 msk citronolja

salt

till servering:

köttet från hummerstjärtarna, skuret i fina skivor

1 ½ dl vispgrädde, lättvispad

cayennepeppar

örtblad

till skalbuljongen:

Rapsolja 2 lökar, 2 morötter, 3 selleristjälkar hummerskal, 1dl hackad persilja, 1 tsk timjan, 4 msk tomatpure, vitpeppar och vin.

Rensa hummrarna, skär köttet från klor och stjärtar och plasta.

Värm en stor kastrull och häll i neutral rapsolja och tillsätt lök, morot, selleristjälkar hackade och fräs 5 minuter utan att de tar färg.

Vänd ner hummerskal, hackad persilja, lite timjan och rosta 5 minuter men inte så hårt att grönsakerna blir mörka.

Vänd ner tomatpuré och vitpeppar, tillsätt 1 flaska vitt vin och sjud 5 minuter.

Tillsätt en liter fiskbuljong och låt sjuda 1 timme.

Sila av buljongen och tillsätt fondbuljong så att det blir 3 ½ liter

Koka ihop så att det återstår knappt 3 liter. Tillsätt den kokta grädden.

Rör ner smör, cognac och madeira och red av med maizena.

NOBELMENY 2018

Hummersoppa med Hummertartar 1955 forts.

Servering:

Lägg köttet från klorna i mitten av de varma tallrikarna.

Lägg skivor från hummerköttet på tartaren, något lutande.

Ös över lite lättvispad grädde.

Strö över cayennepeppar och gröna örter.

Mixa soppan skummig med en stavmixer, håll upp i kannor och

Häll upp soppan runt hummerköttet vid bordet.

NOBELMENY 2018

Stekt Kalvfilé med Polignacsås och Tryffel 1951

8 portioner

1,2 kg kalvfile
1 msk rapsolja
flingsalt
svartpeppar
4 msk smör
4 kvistar timjan, repade
1 vitlöksklyfta,skalad,hel

Polignacsås:

1 dl madeira
3 dl kalvbuljong
2 dl vispgrädde
1 schalottenlök, finhackad
3 champinjoner, fint tärnade
½ msk smör
10 gram tryffel
salt
champagnevinäger, några droppar

Till servering:

5 champinjoner
svart tryffel

Kalvfilé: Putsa filén. Lägg ut ett dubbelt ark plastfolie, lägg filén i nedre kanten, vik över plasten och rulla in köttet till en fast rulle. Knyt ihop ändarna.

Lägg köttet i kylan minst en timme.

Ta ut köttet och skär det i 8 portionsbitar. Låt stå ca. 20 minuter i rumstemperatur så att köttet blir tempererat. Hetta upp en stek-

panna så att den är ordentligt varm. Salta och peppra på båda sidor.

Stek köttet och vänd filén vad 20:e sekund.

Lägg i smör, timjan och vitlök när köttet vänts att par gånger.

Ös köttet med smöret under stekning ett par minuter.

Ta upp köttet och låt vila 10 minuter.

NOBELMENY 2018

Stekt Kalvfilé med Polignacsås och Tryffel 1951 forts.

Polignacsås: Häll madeira i en kastrull och koka ner till hälften. Tillsätt kalvbuljong och koka ner till hälften. Koka ner grädden till hälften i en annan kastrull. Hetta upp en tredje kastrull och fräs lök och champinjoner i smör på svag värme tills löken är mjuk men inte fått färg. Tillsätt buljongen och grädden. Smaka av med salt peppar och tryffel.

Vid servering: Värm köttet 1 minut. Skeda upp sås som en spegel på varma tallrikar och lägg köttet på såsen. Hyvla över rå champinjon och tryffel.

Pommes Parisienne

8 portioner

16 fasta små potatisar

salt

1 msk smör

5 dl kycklingbuljong

persilja, finstrimlad

Skala potatisarna så att de blir lika stora och lägg dem i i lätt saltat vatten.

Ta upp och torka dem torra. Hetta upp smöret i en traktörpanna och stek ett par minuter. Tillsätt buljong och koka potatisen klar.

Vätskan ska koka bort samtidigt som potatisen blir klar. Vänd ner strimlad persilja .

NOBELMENY 2018

Glace Au Four 1936

8 portioner

2 sorters glass eller parfait

Pistagejacondebotten:

50 g pistagenötter, mixade

50 g florsocker

1 ägg

1 msk smör

1 ½ msk vetemjöl

1 äggvita

1 msk florsocker

Sätt ugnen på 200°. Vispa pistagenötter, florsocker och ägg luftigt i en bunke. Smält smöret. Sikta ner mjöl i smeten. Ta upp lite av smeten, vänd ihop med smöret och rör ner den i nötsmeten. Vispa äggvita och florsocker till en fast maräng och vänd ner i smeten. Stryk ut smeten på ett bakplåtspapper i en rundel cirka 18 cm i diameter. Grädda mitt i ugnen 6-7 minuter till lätt färg.

Maräng:

3 äggvitor

2 dl strösocker

½ tsk citron

Blanda äggvitor, socker och citron i en rostfri bunke och vispa pösigt och luftigt till en fast marängsmet.

Vid servering: Lägg upp bottnarna på fat. Lägg på glassen. Bred på marängen som ett taggigt täcke. Bränn topparna gyllene med en brännare. Toppa eventuellt med färska hallon och hackade pistagenötter.