

BUFFÉ



Älgfilé med bernaisesås och hasselbackspotatis

Ugnsstekt and med havtornssås och grillad bakpotatis

*Dillkryddad laxtartar med löjrom, svartbröd och syrade
tomater*

Rostade palsternacksstavar med pesto

Kålrotsravioli

Gäddrom med syrade tomater och smetana på potatisskiva

Saltbakade rödbetor med smetana och rödlök

Rullad biff med syrad svamp på sked



*KÖKSMÄSTARE
MICHAEL BJÖRKLUND
önskar Er smaklig måltid!*



Alla recept är för 4 portioner.

Stekt älgfilé

*4 bitar älgfilé á 200 g
lite smör*

Innan servering, stek älgfilén medium i lite smör, salta och peppra.

Bearnaisesås

*1 ½ gul lök
10 pepparkorn
1 dl vinäger
1 msk dragon
3 äggulor
250 g skirat smör
salt
nymalen peppar
1 msk finhackad persilja
1 krm finhackad dragon
ca 1 msk tryffelolja
ev. cayennepeppar*

Skala och finhacka löken. Krossa pepparkornen. Lagg lök, pepparkorn, vinäger och dragon i en kastrull. (Det går bra att använda både torkad och inlagd dragon.) Låt koka in tills ca en tredjedel återstår. Ta då kastrullen från värmen. Sila vätskan och låt svalna. Tillsätt äggulor och vispa över vattenbad tills såsen blir krämig (såsen får aldrig koka). Ta bort kastrullen från värmen och vispa ner det skirade smöret. Börja droppvis. Öka sedan till en fin stråle när såsen binder. Smaka sist av såsen med salt, peppar, persilja, finhackad dragon, tryffelolja och ev cayennepeppar.

Hasselbackspotatis

600 g potatis
lite matolja
1 dl riven ost
salt
peppar

Skala potatisen, skär upp dem på toppen och lägg dem i en oljad ugnsform. Salta och peppra på potatisen, och strö lite riven ost på toppen. Stek hasselbackspotatisen i ugn på 175° tills de är mjuka och fått en fin färg.

Ugnsstekt and

2 änder

Förbered fåglarna.

Stek vildanden 200° cirka 15 minuter och låt den därefter vila i tio minuter inlindad i aluminiumfolie.

Bena ur de stekta fåglarna och skär upp dem snett över bröstet.

Bakpotatis

2 stora eller 4 mindre bakpotatisar
2 klyftor vitlök, skalade och delade
lite matolja
4 kvistar timjan

Skala och dela bakpotatisen och grillmönstra den i en grillpanna. Baka dem sedan i ugnen tillsammans med vitlöksklyftor, matolja och timjan på 175° tills de mjuknat, ca 20-30 minuter. Glöm inte att salta och peppra.

Havtornssås

*1 st päron
1 st apelsin
½ dl havtornssaft
3 apriköser
1 schalottenlök
1 tsk portvin
2 msk smör
salt
peppar*

Klyfta päronet och sjud det mjukt i havtornssaften, rivet skal och saft från apelsinen, apriköser, hackad lök och portvinet. Mixa såsen och vispa ned smöret i den kokande såsen.

Dillkryddad laxtartar

*4 dl tärnad laxfilé
1 msk socker
1 msk salt
1 msk Dijon senap
3 msk skuren dill
½ msk citron
1 msk smetana*

Blanda salt och socker tillsammans med laxtärningarna och låt dem stå en halv timme. Tillsätt då senap, dill, citronsaft och smetana, rör om ordentligt. Lagg massan som en sträng på aluminiumfolie och rulla ihop till en smällkaramell på ca tre cm. Frys i ca två timmar. Vid servering, skär paketet i puckar, ca två cm tjocka. Servera gärna löjrom, svartbröd och syrade tomater till den dillkryddade laxtartaren.

Syrade tomater

4 tomater
1 tsk Dijonsenap
2 msk olja
1 msk vitvinsvinäger
1 tsk honung
nymalen svartpeppar

Skålla tomaterna och filéa dem. Mixa senap, olja, vinäger, honung och svartpeppar. Skär tomaterna i skivor och blanda dem med den mixade dressing.

Rostade palsternacksstavar med pesto

1 ½ dl färsk basilika
1 klyfta skalad och pressad vitlök
3 msk pinjenötter
1 olivolja
2 msk riven parmesanost
400 g palsternacka
½ dl matolja
salt
svartpeppar

Börja med peston. Kör basilika, 1 krm salt, ½ krm nymalen svartpeppar, vitlök, pinjekärnor olivolja och riven parmesanost ingredienser hårt i en mixer till pesto. Skåla palsternackan och skär den i stavar. Blanchera stavarna, lägg dem sedan i en ugnsfast form och droppa matolja över. Salta och peppra, droppa peston på och rosta i ugnen på 175° tills palsternackan fått en fin färg.

Kålrotsravioli

200 g skalad kålrot
finskurna örter, t. ex. basilika och persilja
1 dl riven ost
knappt 2 dl durumvetemjöl
2 dl vetemjöl
6 äggulor
salt
nymalen svartpeppar

Koka kålroten i saltat vatten tills den mjuknar. Vispa den till puré, smaka av med salt och peppar. Låt purén svala och blanda sedan i finskurna örter och riven ost. Blanda ihop durumvetemjöl, vetemjöl och äggulor och arbeta degen tills glutenstrukturen utvecklats. Då är degen elastisk. Nu formar du degen till ravioli. Fyll raviolin med kålrotspurén och koka den snabbt i lättsaltat vatten.

Gäddrom med syrade tomater och smetana på potatisskiva

½ dl gäddrom
2 tomater
1/2 tsk Dijonsenap
1 msk olja
½ msk vitvinsvinäger
½ tsk honung
4 skivor potatis (ca 1 cm tjocka)
1 msk smetana
1 msk finskuren rödlök
nymalen peppar

Låt rommen rinna av ordentligt. Skälla tomaterna, skala dem och filéa dem. Mixa senap, olja, vinäger, honung och svartpeppar. Blanda tomatfiléerna dem med den mixade dressing. Stansa ut potatisskivorna med ett fint mått. Lägg på lite syrad tomat, spritsa på rom och smetana, toppa med finskuren rödlök och lite peppar.

Saltbakade rödbetor

*1 dl grovt salt
600 g rödbetor
1 dl smetana
2 dl saltgurka*

Lägg grovt salt i en ugnsfast form och placera rödbetorna på saltet. Bak dem i ugn på 175° ca 45 minuter, tills de mjuknat. Tag då ut dem och låt dem svalna. Skala dem sedan och skär dem i klyftor. Servera dem tillsammans med smetana och saltgurka.

Rullad biff

*500 g biffrad av nöt ytter filé
lite smör
3 kystrar
salt
nymalen svartpeppar*

Gnid in biffraden i salt och peppar. Bryn biffraden i lite smör tillsammans med rosmarinen tills den fått en fin färg. Stek den i ugnen på 80° tills biffen har en innertemperatur på 57°. Ta då ut köttet och låt det svalna. Skjiva biffen tunt, bred lite senap på den och rulla ihop. Lägg rullarna på skedar och strö den syrade svampen över rullarna.

Syrad svamp

½ dl ättika

1 dl socker

1,5 dl vatten

5 st enbär

3 lagerblad

4 kryddpeppar

1 klyfta vitlök

2 dl små kantareller

2 dl champinjonskott

1 dl shitake svamp

salt

nymalen svartpeppar

Koka ättika, socker, vatten, enbär, lagerblad, kryddpeppar och vitlök. Sila lagen och koka upp svampen i lagen. Låt svampen svalna i lagen. Innan servering, sila bort spadet och smaka av svampen med salt och peppar.