

# SUPÉ



*Kräftsoppa med skaldjursbiffar*

*Vitlöksstekt oxfilé med bräserverade kantareller och  
rostade grönsaker samt baconsmaksatt  
potatiskompott*

*Mjölkchokladterriner med kanelkokta päron samt  
yoghurtsorbet*



*KÖKSMÄSTARE  
MICHAEL BJÖRKLUND  
önskar Er smaklig måltid!*

Recepten är för 4 port.

### **Kräftsoppa**

1 kg kräftor  
1 gul lök  
1 vitlöksklyfta  
½ dl vitt vin  
1 msk tomatpuré  
8 dl vatten  
2 dl gräddde  
1 msk citronsaft  
salt  
nymalen vitpeppar

Skala kräftorna, lägg kräftköttet åt sidan. Hacka löken och pressa vitlöken. Fräs i kastrull, tillsätt vitt vin, kräftskalén och tomatpurén. Häll på vatten samt grädden. Låt sjuda i tio minuter. Sila bort kräftskalén och löken. Smaka upp soppan med salt och peppar samt lite citronsaft.

Vid servering, fördela kräftstjärtarna i kaffekoppar, lägg i en skaldjurskaka och håll på den heta, skummiga soppan.

### **Skaldjursbiffar**

100 g räkor  
50 g urkramad kokt fisk  
25 g röd paprika  
½ msk matolja  
½ ägg  
15 g finhackad gul lök  
60 g brödtärningar  
25 g creme fraiche  
3 g salt  
vitpeppar  
smör till stekning

Dela paprikan i halvor och avlägsna kärnhuset. Gnid in den i olja och rosta paprikan på 200° i tio minuter. Låt den svalna i en bunke med lock. När den svalnat, skala paprikan och skär den i mindre bitar.

Blanda sedan ihop allt och forma till 20 biffar. Stek dem sedan i smör.

*Recepten är för 4 port.*

### *Vitlöksstekt oxfilé*

*800 g oxfilé*

*lite smör*

*salt*

*nymalen svartpeppar*

*Putsa oxfilén. Gnid in köttet i salt och peppar. Bryn det i lite smör tillsammans med vitlöksklyftorna (skalade och skurna på längden), tills den fått en gyllenbrun färg. Stek sedan oxfilén på galler i ugn på 80° till dess innertemperatur är 54°. Tag då ut den och låt den vila ca 10 minuter i folie. Vid servering, tranchera köttet.*

### *Bräserverade kantareller*

*400 g skogssvamp*

*1 msk olja*

*1 gul lök*

*1 msk mjöl*

*2 dl mjölk*

*1 dl grädde*

*salt*

*nymalen vitpeppar*

*Bryn svampen gyllenbrun i olja. Hacka löken och tillsätt den med svampen. Låt blandningen fräsa en stund. Pudra på mjölet och tillsätt mjölk och grädde under omrörning. Låt svampstuvningen puttra under lock ca tio minuter. Smaka av den med salt och peppar.*

*Recepten är för 4 port.*

### ***Rostade grönsaker***

*30 st blastmorötter*

*400 g palsternacka*

*½ dl olja*

*1 vitlöksklyfta*

*1 kvist rosmarin*

*4 humstrar*

*50 g smör*

*salt*

*nymalen svartpeppar*

*Skala morötterna och palsternackorna och skär dem i lika stora längder, ca sex cm. Dela dem på längden och lägg dem i en ugnsfast form tillsammans med olja, vitlöksklyfta och rosmarin. Salta och peppra på rotsakerna innan du placerar dem i ugnen på 170° tills de är mjuka, ca 15 minuter.*

### ***Baconsmaksatt potatiskompott***

*500 g kokt tärnad potatis*

*1,5 dl grädde*

*2 dl mjölk*

*1 msk skuren gräslök*

*1 msk skuren persilja*

*½ dl knaperstekta bacon i strimlor*

*salt*

*nymalen svartpeppar*

*Koka upp potatisen snabbt i mjölken och grädden. Smaka av kompotten med salt och peppar. Tillsätt sist skuren gräslök, skuren persilja samt de knaperstekta baconstrimlorna i kompotten.*

Receptet 10 portioner

### **Mjölkchokladterriner**

15 äggulor  
300 g florsocker  
1 dl sött vin  
600 g hackad mjölkchoklad  
5 gelatinblad  
1 ½ l grädde

Blanda äggulor, florsocker och det söta vinet. Slå ihop till en sabaionne. Tillsätt mjölkchokladen i den varma blandningen så den blir slät och lägg sedan i de blötlagda gelatinbladen. Låt blandningen svalna en stund. Vispa grädden lätt och rör ner den i blandningen. Häll sedan blandningen i formar och frys fyra timmar innan servering. Skär sedan terrinen i fina kuber.

### **Kanelkotta päron**

10 päron  
4 dl socker  
4 dl vatten  
2 kanelstänger  
1 vaniljstång  
4 msk citronsaft

Smält sockret i en kastrull tills det är gyllenbrunt. Häll på vattnet, akta då att Ni inte bränner fingrarna. Skär upp vaniljstången på längden och tillsätt den tillsammans med kanelstängerna och låt koka tills sockret löst sig. Skala päronen, dela i fyra delar var och kärna ur dem. Lägg i päronen och häll i citronsaften i karamellen och låt päronen koka mjuka.

### **Yoghurtsorbet**

3 gelatinblad  
2 vaniljstänger  
½ l vatten  
300 g socker  
100 g glukos  
1 l yoghurt

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Dela vaniljstängerna på längden och koka upp dem tillsammans med vatten, socker och glukosen till en sockerlag. Tillsätt yoghurten och gelatinbladen i sockerlagen. När gelatinbladen löst sig, sila blandningen och kör den i glassmaskin.