

PÅSKMENY

24Norrbotten 4 personer

Förrätt:

Rustik sallad med rökt sik

600 g varmrökt sik
4 st Löskokta ägg
4 st Rödbetor
8 st Cocktailkapis
1 huvud Romansallad
Krutonger

2 dl crème fraiche
3 msk Calvadossenap
Gräslök
Dill

Rensa siken. Plocka ner den i bitar.

Koka rödbetorna i lättsaltat vatten. Skala och klyfta ner i bitar.

Halvera kapisen.

Koka äggen 4 minuter, låt svalna i rinnande kallt vatten.

Blanda crème fraiche, senap, dill och gräslök. Smaka av med salt och peppar.

Skär vitt lantbröd i tunna skivor. Ringla citronolivolja över, rosta i ugn ett par minuter tills gyllenbrunt.

Lägg sik, rödbetor, kapis och romansalladsblad i en bunke. Ringla lite senapssås över för att binda ihop salladen. Lägg upp på tallrik med krutonger runtomkring, ringla sås över och toppa salladen med ägget.

Varmrätt:

Pancetta- & gremolatabakad lammrygg serveras med mandelpotatispuré, confiterade cocktailtomater & sticklök, samt merlotvinägersås.

Gör gremolatan genom att mixa ett knippe persilja, finrivet skal från 1 citron, 1 vitlöksklyfta, ½ msk olivolja och smaka av med lite salt och peppar.

Ta bort sega hinnor på lammet. Rulla filéen i gremolata. och linda ganska hårt runt med tunna skivor pancetta (italienskt bacon, går även bra med vanligt bacon). Bryn i stekpanna se det får fin färg.

Lägg på ugnsplåt och stek klart i ugn 190 grader, 4 min, vila 5 minuter - 2 min, vila 5 minuter – och slutligen 2 minuter innan servering för att få ett varmt kött. Perfekt rosa resultat. Kärn temp 55 grader

Skala mandelpotatis och koka med 1 vitlöksklyfta, sila av vattnet och koka någon minut med mjölk, grädde och smör. Smaka av med salt och peppar.

Confitera – Värm olivolja på medelhög värme. Baka av cocktailtomater och sticklök tills tomaten precis börjar släppa skalet, då är det klart.

Merlotvinägersås

1 rödlök, moröt, vitlöksklyfta, mindre bit rotselleri, grovhackat

2 skivor bacon
1 msk socker
3 dl rött vin
½ dl Merlotvinäger (ev. Balsamvinäger)
2 dl oxbuljong

Hacka ner grönsaker och bacon grovt och stek i stekpanna eller kastrull tills det fått fin färg. Tillsätt socker och karamellisera lätt. Slå på vinäger och vin. Låt koka in ner till hälften. Slå på buljong (Flytande eller buljongtärning plus vatten) och koka ihop såsen tills bra smak. Sila och red eventuellt med lite maizena utrört i vatten. Gör såsen blank med lite smör och smaka av med peppar. (Salt behövs antagligen inte eftersom buljongen redan är saltad.) Inför servering – Kör köttet i ugn sista 2 minuter. Lägg en klick puré på tallriken. Ta ut lammfilén och skär fina portionsbitar. Låt tomat och sticklök rinna av och lägg på tallrik. Hetta upp såsen och ringla över köttet och runtomkring. Servera!

Dessert:

Kaffe & Kardemummakaka, Vaniljkräm & Citronsorbet

Kardemummakaka: 3 ägg
3 dl socker
2 tsk malen kardemumma
2 tsk bakpulver
75 g smör
1 dl Brygg Kaffe
3 dl vetemjöl

Ugn, 170 grader. Värm smör och kaffe. Smörj och bröa en form. Vispa ägg och socker vitt och luftigt i maskin, tillsätt kardemumma och bakpulver. Tillsätt vetemjöl, vispa försiktigt ihop för hand. Häll smör & kaffe i smeten och vispa till jämn smet. Häll i formen. Baka 30 – 35 minuter, kolla med trästicka.

Vaniljkräm:

5 dl mjölk
1 vaniljstång
120 g äggula
120 g socker
40 g maizena
25 g smör
Vispgrädde

Koka upp mjölk med urskrapad vanilj. Vispa ihop äggula, socker och maizena. Vispa ihop mjölk och äggblandning. Häll tillbaka i kastrull och koka, OBS, måste vispas hela tiden annars bränns det vid. Ta krämen från värmen och vispa slät med smör. Passera genom sil och kyl snabbt ner. Innan servering, vispa slät med grädde och vänd ner vispad grädde.

Inför servering – vaniljkräm i botten, skiva upp kakan och lägg på krämen. Gör ett ägg av citronsorbet. Garnera med citronmeliss.