



*Gero Hottinger*

**Norsen, 17.4.2007**

## **Geros Kvargkaka**

### **Ingredienser**

**för ca 14 pers**

750 gr kvarg  
250 gr socker  
70 gr smör  
6 ägg  
1 msk mannagryn  
1 msk vetemjöl  
Rivet skal av en citron  
30 gr vaniljsocker  
florsocker

### **Metod:**

1. Skilj åt gulorna och vitorna från äggen. Vispa gulorna tillsammans med sockret till en porös och fluffig konsistens. Blanda i resten av ingredienserna och "vik" in dem försiktigt.
2. Sätt smeten i en kakform (28 cm i diameter, helst en sådan som kan öppnas). Stek i ugnen i 170 graders temperatur för ca 50 minuter.
3. Låt kakan svalna innan du tar den ur formen. Dekorera med florsocker.

## **Gös panerad med feta-spenatblandning, örtcouscous och squash**

### **Ingredienser**

#### **för 4 pers**

##### **Gös**

4 st rensade gösfileer  
70 gr philadelphia ost  
120 gr fetaost  
3-4 msk rivet bröd  
4 msk blancherad och finhackad spenat  
1 ägg  
1 msk smetana  
En nypa pressad vitlök  
Salt och svartpeppar

##### **Örtcouscous**

200 gr couscous  
Finhackad schalottenlök  
Persilja  
Mint  
Timjan  
Koriander  
1 dl vittvin  
1 dl vatten  
4 msk gräddskum  
50 gr smör  
Salt

##### **Squash (Zucchini)**

300 gr squash  
Samma örter som i couscousen  
Salt och svartpeppar

##### **Metod:**

1. Sätt ostarna, ägg, spenat, smetana och vitlök i en hushållsmaskin och blanda till en jämn smet. Tag ur maskinen och tillsätt rivet bröd, salt och peppar. Låt svälla en stund, tillsätt rivet bröd vid behov, meningen är att få en massa som inte rinner.
2. Salta gösfileerna och bred smeten över dem i ett jämnt lager. Sätt på en smord ugnsplåt och tillsätt en aning vatten på plåten.

3. Smörj en sautepanna med smör, tillsätt couscousen, litet salt, håll över vattnet och vinet som du först blandat och värmt upp en aning. Koka 5 – 10 minuter, blanda in örterna och 50 gr smör. Rör om med gaffel så att couscousen är lös.
4. Skär squashen på längden i 4 delar, skrapa ut fröna och skär snett i ca ½ cm tjocka skivor.
5. Sautera skivorna i olivolja på låg värme. Smaksätt med örter, salt och peppar.

Grädda gösen i ugnen i 180 grader ca 10 minuter. Blanda gräddskummet i den varma couscousen, servera med squashen och gösen.

## **Parmaskinka-Ricotta-Färskostknyte, Balsamvinäger, Olivoljafriterat bröd och Meloncarpaccio**

### **Ingredienser**

#### **för 14 pers**

28 tunna skivor honungsmelon (eller annan motsvarande melon)  
14 i trekanter skurna brödskivor  
½ l kallpressad olivolja  
28 tunna skivor parmaskinka  
250 gr ricotta ost  
1 msk finskuren färsk basilika  
Salt och svartpeppar

#### **Dressing**

1 dl kallpressad olivolja  
4 cl balsamvinäger  
Salt och svartpeppar  
Rostade pinjenötter

#### **Metod:**

Blanda ricottaosten med basilikan, salt och peppar. Lägg två skivor parmaskinka i kors på en tallrik, sätt ostblandningen i mitten och vik ihop till ett knyte. Sätt i kylskåp tills rätten skall serveras.

Blanda ingredienserna till dressingen i stavmixer.

Värm en stekpanna och fritera brödet i olivolja. Lägg dem på hushållspapper för att rinna av då blivit gyllenbruna.

Lägg melonskivorna i en prydlig ring runt tallriken, sätt knytena upp på tallriken så att skarvsidan kommer neråt. Håll sås med hjälp av en sked runt tallrikkanten och placera brödet på sidan av tallriken. Garnera med basilika och rostade pinjenötter.