



Snart är det Jul igen

Norsen, 21.11 2007

Kvällens program

- Presentation av kvällens program samt genomgång av resepten
- Tillredning av kvällens rätter
- Middagen avnjuts
 - Förrätt
 - Laxtartar
 - Fiskpaté
 - Sikrom
 - Mellanrätt
 - Lantleverpaté med Cumberlandsås
 - Huvudrätt
 - Grisfilé-rulad med rödkålsconfitt och kålrotslåda

STÄDNING!

Laxtartar (6-10 personer)

Ingredienser:

Ca 300 gr kallrökt lax

Ca 500 gr lättsaltad (gravad) lax

1 citron

2 dl Creme Fraiche

1 schalottenlök

Dill

Om laxen är väldigt salt så kan du antingen blötlägga den i kallt vatten i några timmar eller substituera en del av den gravade laxen med färsk (osaltad) lax

Metod:

1. Tag bort benen ur laxen, skär loss skinnet och skär laxen i små kuber eller strimlor.
2. Blanda ihop den skurna laxen, finhackade schalottenlöken och tillsätt saften av ½ citron, rör om och låt stå ca 15 min.
3. Tillsätt creme fraichen och den finhackade dillen, rör om och låt stå i svalt tills den skall serveras.

Fiskpaté

Ingredienser (för ca 6 personer):

Ca 600 gr fiskfilé

1 dryg tsk salt

2 ägg

2 dl grädde

2 msk skorpsmulor

1 nypa cayennepeppar

1 nypa riven muskotnöt

Se till att ingredienserna är så kalla som möjligt vid tillredningen, detta förhindrar att färsen skär sig.

Metod:

1. Tag bort så mycket av benen från fiskfileerna som möjligt. Skär fileerna i små kuber och sätt i matberedaren. Mala till medelgrov konsistens.
2. Tillsätt ägg, skorpsmulor och kryddorna och fortsätt mala. Häll grädden i, sakta, tills färsen har en tjock men flytande konsistens
3. Smörj formen med smör eller olja och håll sedan smeten i formen (formarna) så att de är ca 80% fulla.
4. Grädda i vattenbad, 150 °C, 1-1 ½ timme. Du kan prova om den är färdig genom att sticka en pinne i färsen, om smeten inte fastnar på pinnen så är den färdig.
5. Låt svalna ordentligt innan du tar den ut ur formen

Lantleverpaté

Några tips

Variera köttsorterna, byt tex ut kycklinglevern mot grislever. Proportionerna kan även varieras, dock så att andelen fett kött inte är för liten.

Smeten mår bra av att vila ett par timmar i kylskåp innan den gräddas.

Patén blir fastare om man låter den kylas under en tyngd. Den blir även bättre om den får mogna i kylskåp i några dagar.

Variera och experimentera med kryddningen. Om man vill prova kryddningen innan gräddningen så stek en liten bit av smeten och smaka på den. Kom även ihåg att den gärna får vara litet ”överkryddad” eftersom kryddorna har mildare smak då patén äts kall.

Ingredienser (för ca 10 personer):

Ca 400 gr stek av nöt

Ca 400 gr grisbog

Ca 400 gr kycklinglever

Ca 170 gr bacon

2 ägg

2 dl yughurt

2 dl köttbuljong

2 tsk salt

1-2 vitlöksklyftor.

½ muskotnöt

Ca 20 korn svartpeppar

1 tsk fänkål

2 tsk dijon senap

2 msk ketchup

1 dl rödvin

2 msk rödvinsvinegär

En nypa timjam, kummin, kryddpeppar och chilipulver.

Metod:

1. Bryn kycklinglevern i panna på medelhög temperatur tills de är lätt bruna (2-3 minuter). Tag ut levern och glasera pannan med vittvinet.
2. Skär senorna ur levern, skär nöt- och grisköttet i kuber. Skär baconen i fina strimlor. Mal allt i matberedaren till en grov konsistens.
3. Krossa kryddorna och tillsätt dem inklusive krossad vitlök, vittvinet och konjaken, mal till medelfin konsistens (den får gärna vara lite grov).
4. Smörja formarna och fyll dem med smeten till ca 80%. Grädda i vattenbad, 175 °C, ca 1 ½ timme.
5. Låt svalna ordentligt innan den serveras

Cumberlandsås

Ingredienser (för 10 personer):

- 1 apelsin
- 1 citron
- 1 schalottenlök
- 2,5 dl portvin
- 2 dl rödvindbärsgele eller sylt
- ½ tsk senapspulver
- ½ tsk riven ingefära (eller pulver)

Metod:

1. Skala apelsinen och citronen så att du får tunna bitar av skalet, utan den bäska vita delen. Blanchera skalen i kokande vatten ca 5 minuter. Torka på hushållspapper och skär i tunna strimlor.
2. Kombinera alla ingredienser i en såskastrull och sjud i ca 20 minuter eller tills såsen fått en trögflytande konsistens (den skall vara trögflytande men inte fast).
3. Kyl av såsen och servera med kött eller paté.

Grisrulle

Ingredienser (ca 10 pers)

Ca 2 kg gris yttre filé i bit

2 dl majonäs eller creme fraiche

Ca 200 gr bacon

2 msk senap

Äppel och/eller plommon

Salt och peppar

Metod:

1. Skär upp grisfilen till en fyrkantig ”platta”. Detta gör du enklast genom att lägga filen på ett stadigt underlag och sedan skära längs med filen ca 1,5 cm från övre kanten. Vik sedan upp den skurna biten och fortsätt att skära längs med filens konturer tills hela filen är skuren.
2. Salta och peppra insidan av filen, blanda senap och majonäs (eller creme fraiche) och stryk det över insidan av filen. Lägg baconstrimlorna tvärs över köttet, lägg strimlor av äppel och/eller plommon på baconen och rulla ihop köttet till en möjligast fast rulle. Bind fast den med snöre.
3. Sätt rullen i förvärmad ugn, 250 °C, ca 30 min, sänk temperaturen till 150 °C och stek tills innertemperaturen är ca 65 °C (se till att termometern är instucken i köttet och inte i fyllningen). Tag ut ur ugnen och låt svalna under foliepapper 15-30 min.

Kålrotslåda

Ingredienser (6 personer):

2 st stora kålrotshuvuden (ca 1,5 kg netto)
4 dl grädde
2 dl skorpsmulor
1 dl sirap
1 ägg
1 tsk ingefära
1 tsk muskot
½ tsk vitpeppar
1 msk salt

Metod:

1. Skala kålrötterna och skär dem i grova bitar. Koka i lättsaltat vatten tills de är mjuka.
2. Häll av spadet men spara det. Låt rötterna ånga av en stund. Mosa dem sedan i mixer eller med stavmix (vispel går inte eftersom moset då blir ”trådigt”).
3. Låt skorpmjölet svälla en stund i grädden och blanda det sedan tillsammans med kryddorna och sirapen i rotmosen. Tillsätt kokspad om mosen är för fast (den skall vara tjock men rinnande).
4. Häll massan i en smord ugnform, mönstra ytan med en gaffel, strö över litet skorpsmulor, toppa med några smörklickar och grädda i ugn, 180 °C, ca 1,5 timmar.

Rödkålsconfitt

Ingredienser (6 personer):

1 st rödkålshuvud (ca 1 kg)
2 st rödlökar
1 äpple
1 apelsin
2 msk farinsocker
½ dl portvin
2 msk rödvinsvinäger
1 kanelstång
1 tsk salt
½ tsk vitpeppar
25 gr smör

Metod:

1. Avlägsna de yttersta skalerna på kålroten. Skär den i fjärdedelar (uppifrån och ner), skär bort rot delen. Skär sedan i tunna skivor. Skala och skär rödlöken. Skala den orange delen av apelsinen (utan att det vita kommer med).
2. Hätta upp smöret i en panna stor nog att rymma all kål. Fräs den uppskurna rödlöken i smöret ca 1 minut, tillsätt kanelstången, det skurna äpplet, sockret och apelsinskalet och fräs ytterligare ca 2 minuter.
3. Tillsätt kålen, saften av apelsinen, vinägern, kryddorna och portvinet och låt sjuda under lock ca 1 timme.
4. Rör om då och då och kolla att vätskan inte kokat ur, om den riskerar att bli torr så tillsätt litet vatten. Slutresultatet skall dock inte vara för vattnigt.

Julsenap

Ingredienser (för hela släkten):

1 dl senapsmjöl
1 dl socker
1 dl grädde
1 dl äggulor
2 tsk vittvinsvinäger
1 tsk potatismjöl
1 nypa salt

Metod:

1. Blanda senapsmjöl, socker, potatismjöl och salt väl. Tillsätt äggulor och grädde och blanda till en smet.
2. Värm smeten under omrörning. Senapen skär sig lätt (den innehåller ägg) så man måst oavbrutet röra om och inte värma den för snabbt. Den är färdig då den är tjock och ”kletig” (den är inte färdig om den smakar rå äggula). Var berädd på att det blir ganska tungt att röra om mot slutet.
3. Tillsätt vinägern och kyl ner i vattenbad, rör om ända tills avkylningen påbörjats. Sätt på rena burkar innan den är helt kall. Sätt burkarna i kylskåp. Håller i kylskåp i flera veckor.