



# Gourmet

Lönkan, 17.09 2014

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Gourmet Middag.....	3
Vol-au-vents .....	4
Räksallad .....	5
Vichyssoise.....	6
Ankbröst med purjo .....	7
Pavlova .....	9

## **Gourmet Middag**

Gourmet, av franskans gourmet, är en person som lägger stor vikt vid god mat och dess kvalitet. Personen är en finsmakare och följaktigen är en gourmet middag en måltid där man sätter stor vikt vid matens kvalitet.

Men för att en gourmet middag skall vara fullständig så finns det en hel del andra saker som måste stämma överens och som måste utföras med samma kvalitetstänkande som maten. Det gäller givetvis val av måltidsdrycker, vad man serverar innan maten och hur gästerna tas emot, hur kvällen är planerad efter maten osv.

För att gourmet middagen skall vara fullständig måste en hel del eftertanke och arbete läggas även på dukning, blomarrangemang och givetvis uppläggnings av maten.

För att helheten skall fungera så måste man ha planerat allt i förväg och förberett sig i tid. Matlagningen är bara ett steg i det hela. Satsa således på kvalitativ ”projektstyrning” och uppdelning av ansvarsområdena.

När det gäller matlagning så är det värt att satsa på ordentliga råvaror och att vara väldigt noggrann då man tillreder maten. Får man allt att fungera som det skall så blir middagen lyckad för alla parter och värdparet kan känna sig glada åt et väl utfört arbete.

Smaklig måltid!

## Vol-au-vents

30 minuter, 10 personer

### Ingredienser

1	kg	Smördeg
1	st	Äggula
1	msk	Grädde

Använd färdig djupfrost smördeg. Att göra smördeg själv är arbetsdrygt och inte värt besväret. Om smördegsp Plattorna är en aning frusna så är de lättare att jobba med.

Lägg smördegen på en plåt som är täckt med bakplåtspapper. Stansa ut 20 rundlar med en diameter på ca 8 cm. Stansa därefter ut en ca 5 cm i diameter bit ur hälften av rundlarna.

Blanda äggulan med grädden och pensla de större rundlarna. Lyft (använd spatel) försiktigt ”ringen” ur de övriga rundlarna och lägg den på de hela rundlarna, pensla igen, stick med en gaffel hål i mitten på volauventen.



Grädda i förvärmad ugn, ca 200 °C, 15-20 minuter (håll ögonen på dem så de inte brinner). Ta ut ur ugnen och låt svalna till rumstemperatur.

## Räksallad

30 minuter, 10 personer

### Ingredienser

1	kg	Räkor
½	dl	Turkisk yogurt
½	dl	Majonäs
½	dl	Ketchup
½	msk	Citronsaft
½	kg	Sallad
		Salt och svartpeppar
4	st	Avocadon (mogna)
10	st	Volauvents
100	gr	Laxrom

Om du använder frusta räkor så tina dem i 3% saltlag (värm ½ liter vatten, tillsätt 15 gr salt, rör om tills saltet löst upp sig, låt svalna till rumstemperatur, lägg i de frusna räkorna). Blanda majonäs, yogurt, ketchup och citronsaft, tillsätt en aning salt och peppar, rör om.

Finfördela avocadon och salladen och blanda ihop ingredienserna.

Låt räkorna rinna av, torka dem i hushållspapper och blanda med såsen.

Fyll volauventsen med först sallad och sedan räkröran, garnera med laxrom.

Dekorera tallriken med sallad och rom.

## Vichyssoise

45 minuter, 10 personer

### Ingredienser

250	gr	Fast potatis
500	gr	Purjolök, vita delen och lite av gröna
3	st	Schalottenlökar
2	dl	Creme fraiche
1	dl	Grädde
1	dl	Sherry
100	gr	Smör
1	liter	Buljong
		Salt
		Timjan

Skala och skär potatisen i kuber, skölj dem under kallt vaten. Skala och skär upp löken. Skär bort den översta delen av purjon, skala den och skölj den väl, skär i fina skivor (spara en del av de gröna skivorna till garnering).

Blanda buljong, sherry, grädde, timjan och creme fraiche i en kastrull och värm upp.

Smält smöret i en annan kastrull och fräs schalottenlök och potatis i ca 10 minuter, tillsätt purjon och fräs i ytterligare ca 5 minuter. Håll den varma buljongblandningen över och låt sjuda tills potatisen är färdig.

Finfördela med stavmixer, sila och kyl.

Servera kall ur koppar, garnera med finstrimlad purjo (gröna delen)

## Ankbröst med purjo

45 minuter, 10 personer

### Ingredienser

10	st	Ankbröst
5	st	Purjon
600	gr	Ärter, frusna
5	st	Chilin, milda
30	st	Vitlöksklyftor
		5-spice pulver
		Salt
		Olivolja
		Soja
		Honung

Torka ankbrösten så att de är helt torra. Skär skinnet i ett korsmönster och gnid in brösten med salt och 5-spice-pulver. Putsa och tvätta purjon, skär den i ca 15 cm långa bitar och halvera dem.

Lossa vitlöksklyftorna men lämna skalet på, kärna ur chilin och skär den i tunna stänger (julienne).

Sätt ankbrösten skinnsidan nedåt i kall stekpanna och sätt värmen på hög. Efter att pannan blivit varm så stek brösten ca 3 minuter på skinnsidan och en minut på köttssidan, vänd brösten igen och stek ytterligare 3 + 1 minut, upprepa ännu en gång. Akta att pannan inte är så het att fett bränns.

Flytta brösten till en ugn 60 °C eller lägsta möjliga värme.

Ankbrösten skall ha en innertemperatur på 54-56 °C.

Hetta upp en traktörpanna med olivolja och lägg de halverade purjona med midsidan nedåt i pannan och låt steka

på medium värme en stund. Häll över soja och honung, sätt på lock och låt sjuda på låg värme tills purjon är mjuk. Fräs vitlöken och chilin (i olika pannor) tills de har fått färg. Skala vitlöken och stek ytterligare en stund. Värm upp ärterna i lättsaltat vatten. Skär upp ankbrösten i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg 2 st purjohalvor på tallriken och arrangera de övriga ingredienserna på och runt purjon, häll en matsked av såsen från purjokoket över. Servera.



## Pavlova

30 minuter, 10 personer

### Ingredienser

100	gr	Äggvita
200	gr	Florsocker
½	tsk	Majsmjöl
1	tsk	Citronsaft
2	dl	Grädde
1	msk	Vaniljsocker
500	gr	Färska frukter
		Bär och fruktsås

Vispa äggvitan tills den börjar stelna, tillsätt citronsaften, majsmjölet och sockret under omrörning, fortsatt vispa tills marängen är tjock.

Täck en bakplåt med bakplåtspapper och gör runda marängbitar ca 10 cm i diameter och några cm höga. Grädda i 125 °C ugn i ca 1 timme.

Vispa grädden med vaniljsockret (då får den det fina namnet crème chantilly).

Skär toppen av marängerna när de kallnat och fyll med gräddskummet och toppa med färsk frukt skuren i fina skivor. Garnera med bär och fruktsås.