



GilleKockarna
vid Handelsgillet i Helsingfors



Fingerfood & Förrätter

16.9.2015 (23.10.2015)

Volker Krambrich

Några ord om matplanering och logistiken

Recepten för rätterna är beräknade som en del av en hel middag. Vi utgår från en matportion av ca. 600 gr per person.

Erfarenheten lär, att om det serveras fingerfood före maten, äts oftast en större portion än beräknat. Gästerna är hungriga och skall få lust på mat och mera.

Jag räknar 3 st. bakelser, 2 avocado tarteletter samt 2 laxbitar per person. Det motsvarar ca. 90 gr enligt de följande recepten. Använd gärna matvåg för att kolla rätt mängd. I början lagar man annars ofta för stora portioner!

Förrätsportionerna kommer att serveras på en tallrik med en liten sallads portion i mitten. Man lägger då upp alla portioner först på en stor plåt och dekorera färdigt. Först till slut lyfts allt över på tallrik så det ser snyggt och rent ut.

Börja med salladen i mitten, drapera runt de tre rätterna i jämnt avstånd så att fisken ligger på klo. sex, lever (i en egen tårtform) vid klo. 11 och hönsen vid klo. 2. Serveringen skall vara så att fisken (som äts först) är närmast gästen.

Vid provkokningen lagas det inte lever och svampsallad, Volker sköter om att det blir gjord med god tid till festen. Han kommer att ge mera tips till teamet som sist och slutligen tillreder festmaten. En del ingredienser kommer då att vara färdiga att använda (bl. a. vinbärsblad till hönsen samt marmeladen, likasom nypon med fyllningen samt alla ingredienser till renen).



Vi kommer att behöva en till två kockar som sköter om soppan, två skickliga kockar till de övriga rätterna. Och gärna en bagare som tar hand om bakverket!

Tyvärr kan jag inte delta den 16.9. men ser fram emot ett spännande samarbete!



Innehållsförteckning

Smördegs pastej med skinka och ost	s 4
Laxtatar med Wasabi på skärgårdsbröd	s 5
Avocado tarteletter	s 6
Creme Ninon el. Grön Ärtsoppa	s 7
Pocherad torsk med pepparrot coulis	s 8
Kokt bröst av unghöns, sv. vinbärsmarmelad	s 9
Salladsportion med hallonvinegrätt	s 10
Varmrökt renlever marinerad i enbärs sirap	följer



Smördegs pastej med skinka och ost

Förberedelser 25 min och gräddning 15 min, 10 portioner (36–45 bitar)

- 3 skivor smördeg (frost)
- 1 dl tärnad palvad skinka
- 1 dl riven ost (emmental)
- 2 st äggulor upprört med 1 tsk vatten el. mjölk till pensling

Dessutom

mjöl till kavling

Tina smördegs skivorna enskilt i ca. 15-20 min i rumsvärme.

Tärna skinkan i exakt jämnstora bitar med max 3 mm kantlängd.

Kavla ut smördegsplattan till ca. 20x15 cm bara från långsidan på mjölat underlag.

Pensla med ägg.

Strö på en jämn mängd skinkbitar och riven ost.

Rulla upp plattorna med hjälp av en kniv.

Skär 1,5 cm breda bitar från rullen och lägg dem på bakplåt med bakpapper.

Grädda i ca. 200°C (utan omluft) i 8–10 min tills de är gyllenbruna och degen slutar „andas“.

Låt svalna och servera från korgar utlagda med en servett som tar upp fett.



Laxtatar med Wasabi på skärgårdsbröd

Tillredning 30 min, 10 portioner (24 bitar)

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 6 skivor | Skärgårdsbröd (å ca 10 gr) |
| 150 gr | kallrökt lax i skivor |
| 160 gr | (en burk) Philadelphia färskost |
| 1 msk | Crème fraîche |
| 1 tub (30-50 gr) | Wasabi (bio, utan sorbitol) |
| 3 msk | finhackad gräslök |
| 2 st | Citron (bio! skalen används) |
| 1 knippe | Dill |

Gör en jämn och smidig kräm av Philadelphia osten och Crème Fraîche. Blanda finhackad gräslök i krämen.

Skär 24 strimlor (ca. 5 x 30 mm) av laxen, sätt åt sidan.

Tärna övrig fisk och blanda försiktigt i krämen.

Skär av ev. hårda kanter från brödet och dela varje skiva i fyra muns stora bitar. Sätt en klick (ca 15 gr) kräm på varje brödbit och fördela jämnt med hjälp av en gaffel rygg.

Rulla laxbitarna till en liten roset och sett på varje brödbit.

Dekorera med citronbit och dillkvist.

(Sätt i kylskåpet tills serveringen; om man förbereder för följande dag måste bröden smöras under krämen; sätt tandpetare i några bitar och täck med färskfilm.)



Avocado tarteletter

Förberedelser 25 min, 1 h för marinering och tillredning, 10 portioner

24 st Mini formar (Stockmann) alternativt
Rågbrödsknappar

Avocado kräm

1 dl Svalnad sockersirap (se nere)
2 st mogna avocado (å 150 gr)
2 lime
0,5 st vaniljstång
2–3 msk creme fraîche
1 tsk salt
1 st röd chili peppar
1 klyfta vitlök
24 st sv. vinbär el. blåbär

Sockersirap

1 dl vatten
1 dl socker
riven skal av en limette
märg av vaniljstång

Gör sirapen först. Koka upp vatten med socker och låt sjuda i tre minuter. Ta från elden, sätt i rivet limeskal och märgen av öppnade vaniljstången. Lägg på ett lock och låt dra i minst 10 min medan resten av krämen lagas.

Klyv avocadon och sätt allt innehåll i matberedaren. Häll på saften av en lime. Finhacka röd chili, pressa vitlök och sätt till avokadon tillsammans med 2 msk creme fraîche och saltet. Kör till en jämn massa. Tillsätt långsamt under rörning 1 dl svalnad sirap. Obs.: Krämen får inte blir för flytande, man måste anpassa mängden lite till avocado fruktens konsistens. Massan ska vara lätt att spruta men inte ‚löpa‘. Låt mogna i kallt kylskåp eller frys minst 1 timme före servering.

Spruta i formerna direkt före servering. Dekorera med ett sv. vinbär eller blåbär.



Creme Ninon (Grön ärtsoppa)

10 portioner (ca. 1,2 dl p. pers)

Soppa

- 1 l Hönsbuljong (se kokt unghöna)
- 3 st schalottenlök
- 1 örtnippe (kvist av mejram, salvia, dragon)
- 2 dl grädde
- 1 påse 200 gr fina ärter (petit pois)

- Smör att steka löken
- (1 dl Skumvin till servering)

Skala och finhacka lökarna, glasera de i smör, släck med buljong. Lägg i örtnippe och låt småkoka minst 1/2 timme. Ta bort örtnippen.

Sätt frusna eller färska ärter i heta soppan; ärtorna skall blir varma men får inte koka för att behålla sin ljusgröna färg. Tillsätt 1 dl grädde och pyrera med stavmixer. Inga bitar skall synas. För att göra det extra fint sila soppan före serveringen. Värm upp till 85°C igen och håll i portionskoppar.

Sätt 1 tsk vispad grädde (smaksatt med socker eller pepparrot efter smak) på koppen, dekorera med en kvist dragon. Direkt före servering eller vid bords avrunda med en skvätt skumvin (ca. 2 tsk)

Servera med färsk bakad kumminstång.

Kumminstång (10 st)

- 1 skiva smördeg (frost)
- 1 tsk kumminfrön
- äggulor upprört med 1 tsk vatten el. mjölk till pensling

Tina smördegs skivan enskilt i ca. 15-20 min i rumsvärme. Pensla med ägg. Strö på kummin.

Skär plattan i 10 strimlor, vrid varje strimla till en spiral och sätt på bakplåt. Grädda i 200°C i ca. 10 min (se sid 4, tillred i samband med pastejer).



Pocherad torsk med pepparrot coulis

10 portioner (ca. 30 gr p. pers, varav 25 gr fisk)

300 gr torsk (file)

Kokspad

1 l Fiskbuljong (se nere)
 1 st gul lök i klyftor
 2 msk salt
 1 örter (3 st lagerblad, 10 kryddpeppar, 2 msk senapsfrön, 10 enbär, ev. tärning av fiskbuljong)
 1 st citron (bio), skivad
 5 dl torrt vittvin

1 rot pepparrot, fin riven,
 3-4 mask vit balsam vinäger
 1 krm salt
 dessutom färsk malen svart peppar
 (socker, olivolja)

1dl vispad grädde, lätt sötat
 1 st lime (ca 1 mm skivor utan kärnor)
 1 knippe dill

Kok vattnet med fiskkryddor (lagerblad mm. buljongtärning vid behov), salta kraftigt. Låt koka i 10 min.

Skär fisken i munstora tärningar. (Om vi använder torsk från Lidl blir det 3 – 4 bitar per 100 gr file). Sätt fiskbitarna på bottnet av en ungsform med ca 1 cm avstånd från varann.

Späd buljongen med vinet. Sila långsamt och försiktigt spadet över fisken i ungsform, sätt i 150°C ungsvärme i 15 minuter. Spadet får inte koka! Kolla temperaturen regelbundet. Ta ur ugnen och lägg citronskivor på. Låt fisken kallna i spaden. Den får ligga i spaden även över natt tills serveringen.

Blanda försiktigt 1 msk riven pepparrot i vispad grädde.

Blanda resten av riven pepparrot med en tsk citronsaft, vinäger, salt, peppar och några droppar olivolja.

Lägg fiskbit(arna) på ett salladsblad, spruta lite pepparrotsgrädde på sidan och sätt 1 liten tsk marinerad pepparrot till. Dekorera med rosett av lime och dillkvist.



Kokt bröst av unghöns, sv. vinbärsmarmelad

10 portioner (ca. 30 gr p. pers, varav 25 gr höns)

300 gr hönsbröst (ca. 3 bitar)
3 blad gelatin, vit

Kokspad

1 l Hönsbuljong (blanda 0,5 l färdig buljong med vatten)
1 st gul lök i klyftor
2 msk salt
1 örter (1 st lagerblad, 10 vitpeppar, 1 påse kamomill te, färsk dragon)

Koka en kraftig buljong, sila ut kryddor. Lägg i de putsade bröstbitar (hela) och låt drar de i heta buljongen (inte koka) i minst 20 minuter på låg värme under lock. Bitarna får svalna i buljongen, de måste vara kalla före uppskärningen.

Ta ca 1 dl av kokspadet och smält i gelatin som har blöttas i lite kallt vatten. Uppvärm och håll varmt. (Resten av spadet kan användas för Creme Ninon)

Rårörd marmelad på svarta vinbär

2 dl svarta vinbär (ev. frysna)
1 dl syltsocker
0,5 st citron (saft)
1 krm malen kryddnejlika
1 krm malen svart peppar

Häll sockret, citronsaften och kryddorna över bären (nästan tinade) och låt blandningen dra tills sockret är upplöst. Tryck till med gaffel lite och värm lite vid behov. Rör ofta men söndra inte bären för mycket.

Tipps: Börja med marmeladen, den behöver minst 1 timme, bättre en natt att stå och utveckla sitt arom!

Skär hönsbröstet tvärs mot fiberriktningen i tunna skivor, tre skivor per portion. Lägg på ett svart vinbärsblad (sallads blad) pensla det med het gelatin. Gelatinen ger fin glans och förhindrar att hönsbitarna torkar. Sätt till slut en klick (1 tsk) marmelad på.

Till festen serveras därtill marinerade nypon hälften fyllda med tomat och nypon chutney. Alternativt skär du upp en körsbärstomat till en stjärna och strö på citronpeppar.



Salladsportion

Salladen är ögonmat och skall hjälper att skaffa ,avstånd' mellan dem olika rätter på tallrik.

1 påse Salladsblandning (fransk el. italiensk)

salt, olivolja, hallonvinegrätt

Putsa salladen, ta bort alla grova bitar och riv i ca. matskeds stora stycken. Var försiktig med raddicio (rödartig, hård italiensk sallad, lätt besk), den använder vi till levern men inte i salladsportionen. Där får det vara olika blad av frisée, eklöv, baby senat, bladsallad mm.

Sätt allt i en stor skål och blanda försiktigt med så lite olivolja att alla blad ha en *tunn* skikt olja på sig. Salta försiktigt.

Sätt en portion motsvarande 2 msk i mitten av tallriken och droppa på 1–2 tsk hallonvinäger. Om man inte har det, tar man en blandning av vit och mörk balsamvinäger.

Det skall ge smak men får absolut inte dränka salladen!!

Hallonvinegrätt

0,5 dl hallon (halvtinad)
1 tsk syltsocker
0,5 dl vit balsam vinäger

Blanda ingredienserna, täck med färskfilm och låt stå över natt i kylskåp. Ta fram en timme före användningen och rör om, hallonen skall falla i de små runda fruktbitar som ett hallon består av. Avrunda smaken med en nypa salt och färsk malen svart peppar.