



Festmat

Steinerskolan, 20.1 2016

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|--|---|
| Blinier 1 | 3 |
| Blinier 2..... | 4 |
| Hönsconsommé | 5 |
| Tartarbiff | 6 |
| Profiterols med appelsinraddskum och chokladsås..... | 7 |

Blinier 1

Ingredienser

| | | |
|--------|----------|------------------------------------|
| 250 g | Mjök | Kylskåpskall |
| 250 g | Vatten | Eller öl |
| 200 g | Bovete | |
| 100 g | Vetemjöl | |
| 25 g | Jäst | |
| 1 nypa | Salt | |
| 2 st | Ägg | Skilj åt vita och gula, spara båda |
| | Smör | För stekning, helst skirat |

Värm upp vattnet och blanda det med mjölken. Smula i jästen och rör om tills jästen har löst upp sig. Blanda i mjölen och rör om tills smeten är slät. Täck kärlet och låt jäsa i kylskåpet över natten, ta fram degen och låt jäsa i rumsvärme över dagen. Använd ett tillräckligt stort kärl så att degen har utrymme att jäsa. Om du har bråttom kan du låta degen jäsa i rumstemperatur minst 2 timmar, smaken blir dock en annan. Blanda salt och äggulorna i smeten, vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd försiktigt ner det i smeten, först en tredjedel och sedan resten (om du rör om för häftigt går luften ur äggviteskummet och blinierna blir inte lika luftiga).

Stek blinierna i skirat smör på medelhög värme, vänd några gånger och pensla med smör under varven. Om du har många att steka kan du lägga blinierna på en ugnsplåt och sedan värma i ugnen just innan serveringen. Servera med rom, finskuren lök och smetana.

Blinier 2

Ingredienser

| | | |
|-------|---------|------------------------------------|
| 400 g | Yoghurt | T.ex. turkisk |
| 200 g | Mjök | |
| 200 g | Bovete | |
| 25 g | Jäst | |
| 50 g | Smör | Smält |
| 1 tsk | Socket | |
| 1 tsk | Salt | |
| 2 st | Ägg | Skilj åt vita och gula, spara båda |
| | Smör | För stekning, helst skirat |

Värm upp mjölken och blanda den med yoghurten. Smula i jästen och rör om tills jästen har löst upp sig. Blanda i sockret och mjölet och sedan det smälta smöret. Rör om tills smeten är slät. Täck kärlet och låt jäsa i kylskåpet över natten. Tag fram i god tid och låt jäsa ytterligare i rumsvärme. Använd ett tillräckligt stort kärl så att degen har utrymme att jäsa.

Fortsätt som i Blinier 1 receptet.

Hönsconsommé

Ingredienser

| | | |
|-----------|-----------------|------------------------|
| 1 kg | Broiler | Klubbor, vinge el.dyl. |
| 1,5 liter | Hönsbuljong | |
| 2 st | Morötter | Skurna i små skivor |
| 2 st | Selleristjälkar | Finskurna |
| 1 st | Lök | Skuren |
| | Smör | För stekning |
| 2 st | Ägg | Vitorna |
| 1 st | Broilerbröst | |

Stek broilerbitarna (inte bröstbiten) i en gryta så att de får färg. Tillsätt grönsakerna och fräs ytterligare några minuter. Häll i buljongen och låt sjuda under lock ca en timme, sila och kyl ned.

Skär broilerbröset i små bitar och sätt i en matberedare med knivblad tillsammans med äggvitorna, kör till en grov massa. Sätt massan i en kastrull och häll den kalla buljongen över. Rör om och låt stå ca en halv timme. Värm sedan upp blandningen på medelhög värme, rör om då och då ända tills massan börjar stiga mot ytan. Sänk värmen till så låg som möjligt och låt sjuda utan lock i ca 1,5 timmar. När all massa stigit till ytan så låt blandningen svalna. Gör sedan ett hål i massan som är på ytan och häll försiktigt den klara buljongen genom en silduk. Värm upp och servera, garnera eventuellt med finstrimlade grönsaker (tex morot och purjo).

Tartarbiff

Portioner: 10

Ingredienser

| | | |
|--------|--------------------|------------------------|
| 1,5 Kg | Ytterfile | Nöt, hinnorna bortagna |
| 10 St | Ägg | Gulorna |
| | Schalotten- lök | Finskuren |
| | Kryddgurka | Finskuren |
| | Rödbeta | Inlagd, finskuren |
| | Kapris | |
| | Svartpeppar | |
| | Salt | Fingersalt |
| | Senap | Dijon |
| | Bröd | Formbröd eller rågbröd |

Håll filén i frysen i ca 1 timme inna tillredningen så är den lättare att handskas med.

Skär sedan filén i tunna bitar i längdriktning. Vänd bitarna och skär sedan i tunna stavar, skär sedan stavarna tvärs så att köttet är skuret i mycket små tärningar. Alternativt kan man skära köttet i ca 3 cm tjocka bitar i längdriktningen och sedan mala dem med köttkvarn. Var noggrann med att köttet hålls kallt hela tiden, både före och efter skärningen/malningen.

Gör en rundel av köttet (som en hamburgerbiff) och lägg mitt på tallriken. Gör en grop i mitten på köttet och lägg en äggula i gropen. Lägg små "högar" av kryddgurka, rödbeta, lök och kapris runt tallriken. Låt var och en ta själv av salt, peppar och senap. Servera med rostat bröd eller färskt rågbröd.

Profiterols med appelsingraddskum och chokladsås

Portioner: 10

Ingredienser

| | | |
|--------|-----------|----------------------|
| 100 g | Smör | |
| 4 msk | Socker | |
| 140 g | Mjöl | |
| 2 dl | Vatten | Kallt |
| 1 nypa | Salt | |
| 3 st | Ägg | |
| 6 dl | Grädde | |
| 3 st | Apelsiner | Rivna skalet |
| 70 g | Socker | |
| 200 g | Choklad | Mörk av god kvalitet |

Förvärm ugnen till 225 °C och placera ett värmetåligt kärl i botten på ugnen.

Sätt smör, socker och vatten i en kastrull och sjud tills smöret och sockret smultit. Hög på värmen och blanda i salt och mjöl och rör om kraftigt. Ta bort kastrullen från värmen och fortsätt röra om tills smeten blir fast till konsistensen. Sätt tillbaka på värmen och rör om i ca 1 minut. Ta bort från värmen och blanda i äggen ett i taget. Lägg degen i en spritspåse och spritsa små runda bollar på en plåt täckt med bakplåtspapper. Häll litet hett vatten i kärlet på botten av ugnen när du sätter in profiterolen. Grädda i 10-20 minuter tills profiterolerna har fått en gyllene färg. Tag dem ut ur ugnen, vänd dem och stick ett hål i botten på dem. Sätt sedan dem tillbaka i ugnen på ca 5 minuter.

Vispa grädden gansk styv, men var försiktigt att inte övervispa den. Blanda i det rivna skalet av appelsinerna och sätt gräddskummet i en spritspåse med en 5 mm tyll. Fyll profiterolerna med gräddskummet.

Smält chokladen över vattenbad. Blanda sockret med saften av appelsinerna (tillsätt vatten om du inte har minst 1 dl saft) och koka i några minuter. Rör om i chokladen och blanda sedan i apelsin-socker-blandningen. Häll chokladsåsen över profiterolerna just innan serveringen.