

Julmeny

MED GULDKANT

RECEPTEN ÄR BERÄKNADE
FÖR 8 PERSONER, GLÖGG-
DRINKARNA FÖR 6 PERSONER.

Glöggdruk

- 36 cl starkvinsglögg
- 24 cl ginger ale
- 1 burk syltad ingefära, smått tärnad
- 1 tvättad citron i miniklyftor
- Krossad is

Lägg 4-6 små tärningar av den syltade ingefäran
samt 2-3 miniklyftor av citronen i botten på ett glas.
Fyll på med krossad is, en stor näve. Häll i 6 cl glögg
i varje glas och toppa med 4 cl ginger ale.

Glas från Duka. Bricka från
Rusta. Ljuslyktor från Royal
Copenhagen/Nordiska Kristall.

Cylindervaser/ljuslyktor
från Skogsberg och Smart.
Krans och ljusgirland från
Watt & Weke.

Trött på den traditionella
julmaten som tar flera veckor
att göra? Köksmästare Joakim
Larsson på Görvälns Slott
utanför Stockholm bjuder
på små klassiska men
annorlunda rätter.

AV RITA ANDERSSON
FOTO: WOLFGANG KLEINSCHMIDT
Blommor från BlomsterRabatten.



Havtornssill

- 6-8 avrunna saltsillfiléer
- 3 dl vatten
- 300 g socker
- 1 dl ättika, 12-procentig
- 100 g frysta havtornsbär
- 3 lagerblad
- 10 svartpepparkorn
- 2 rödlökar

Koka ihop vatten, socker och ättika tillsammans med kryddorna och havtornsbären. Skala och skiva rödlöken. Häll den varma lagen över rödlöken och kyl ner. Lägg sillfiléerna i lagen när den svalnat helt. Låt dra i minst 12 timmar.

Silltallrik, snapsglas och spetsunderlägg från Duka. Tallrik från Steninge Slott. Bestick "Nobel" från Gense. Ölglas av Åsa Jungnelius/Kosta Boda, skål från Royal Copenhagen/Nordiska Kristall. Ljusstakar från Mateus.



Nyponchutney i skål med lock från Apollo Antik. Sked från Gense. Glas och ljuslykta av Åsa Jungnelius/Kosta Boda, från Nordiska Kristall.

Nyponchutney till köttbullar och skinka

- 200 g torkade nypon
- 100 g syltsocker
- 1 schalottenlök, skalad och grovt hackad
- 1 röd chili, fint skivad
- 2 lagerblad
- 1/2 dl rödvinsvinäger

Lägg nyponen i blöt över natten, använd rikligt med vatten. Sila sedan bort vattnet och blanda i övriga ingredienser. Koka ihop i 15 minuter och fyll upp i burk med tättslutande lock. Håller i minst 4 veckor i kylan.

Terrin på silverål och päron

- 5 päron av fast sort
- 250 g silverål eller flatrökt ål, skinnfri
- 2 dl torrt vitt vin
- 2 dl päronjuice
- 2 msk honung
- 1 tsk salt
- 6 g agar agar, ett gelatin

Skala och kärna ur päronen. Skär dem i tändsticksformat. Strimla ålen grovt på längden. Koka ihop vin, juice, honung och salt. Förväll päronen i vätskan tills de blivit mjuka. Sila vätskan i en kastrull, blanda i agar agar och koka upp. Varva päron och ål i en plastad brödform om minst 1,5 l. Häll på vätska precis så att det täcker, plasta och kyl ner under lätt press i minst 3 timmar. Skiva i fina skivor och garnera med örter efter smak.

Rökt laxkub med äpple

- 400 g laxfilé utan skinn om du ska röka själv, annars färdigrökt lax
- 2 msk salt
- 1 msk socker
- 5 krossade vitpepparkorn

Dela laxen i två delar på längden. Blanda kryddorna och lägg tillsammans med laxen i en påse. Grava den färska laxen i 3 timmar i rumstemperatur. Skär den i jämna kuber om ca 20 gram. Rök sedan laxen i en Aburök i 5 minuter. Om du inte har möjlighet att röka själv, köp färdigrökt lax. Vid servering, garnera varje laxkub med lite äppelsallad.



Små bitar med mycket smak. Från vänster: Terrin på silverål och päron, rökt laxkub med äpple och kalv- och fläskpastej med gurkgelé.

Tallrik Steninge Slott. Bestick Nobel från Gense. Gran från G & C/Nordslöjd. Stolstyg från Frank & Cordinata.

Äppelsallad

- 1 äpple med syrlig karaktär
- 1/2 dl majonnäs
- 1 tsk limezest
- 1 tsk honung
- Salt och peppar från kvarn

Skala och skär äpplet i fina strimlor. Blanda med majonnäs samt övriga ingredienser, smaka av med salt och peppar.

Kalv- och fläskpastej med gurkgelé

- PASTEJ
- 200 g nötlever, finmald
 - 100 g späck, finmalet
 - 1 gul lök, finhackad
 - 1 msk smör
 - 3 ägg
 - 1 dl grädde
 - 1 msk vetemjöl
 - 1 msk maizenamjöl
 - 1/2 dl madeira
 - 1 vitlöksklyfta, skalad och pressad

- 1/2 dl färska, hackade örter, persilja, dragon, timjan
- 1 msk salt
- 1/2 dl sirap

Börja med att mjuka löken, både gul och vit, i smöret på låg värme tills den blir glansig. Blanda ut vetemjöllet och maizenamjöllet i madeiran. Rör ihop alla ingredienser och lägg i en plastad brödform som rymmer ca 1,8 liter. Baka i vattenbad mitt i ugnen i 120 grader till en innertemperatur på 72 grader. Kyl ner. Täck med gurkgelén. Skär i snygga bitar med varm kniv.

GURKGELÉ

- 250 g gurka med skal och kärnor
- 30 g spenat
- 50 g vatten
- 2 blad gelatin
- 1 tsk salt

Lägg gelatinet i kallt vatten. Skär gurkan fint och mixa den med övriga ingredienser. Sila av vätskan och spara. Krama ur gelatinbladen och smält ner i 1/2 dl av vätskan i en kastrull på spisen. Blanda därefter ner gelatinet i resterande vätska. Täck pastejen med gelén. →



Griljerad fläskside på tallrik Steninge Slott från Duka. Bestick från Gense. Skålar från Royal Copenhagen/Nordiska Kristall. Lyktor från Skogsberg och Smart.

Griljerad fläskside med stuvad grönkål

- * 1,5 kg rimmat sidfläsk av ungris med svål
- * 1 dl sirap
- * 1 tsk malen ingefära
- * 1 tsk malen kanel
- * 1 tsk salt
- * 1 grönkålshuvud
- * Vatten till förvällning
- * 3 dl grädde
- * 5 dl mjölk
- * 2 msk maizena
- * 2 tsk salt
- * Muskot
- * Peppar från kvarn

Baka sidfläsk i ugn i 140 grader på en plåt eller koka tills det är ordentligt mjukt, i ca 2 timmar. Sätt köttbiten i kylen över natten. Rensa och skölj grönkålen, skär den i grova bitar. Förväll kålen i ca 15 minuter, spola i kallt vatten och krama därefter ur allt vatten. Blanda maizenamjöllet med den kalla mjölken. Koka upp grädden och mjölken, smaka av med salt, muskot och peppar. Koka ihop sirap, kanel, ingefära och salt en kort stund. Pensla därefter sirapen på fläsksvålen och grädda i 170 grader tills svålen är gyllenbrun och knaprig. Lägg i kålen i den kokande gräddmjölken, smaka av och tillsätt eventuellt mer grädde. Skär snygga kuber av fläsket och servera med den stuvade grönkålen och senap.

Saffranskockt päron med grädde och bladguld

- * 8 päron av fast sort
- * 1 g saffran
- * 400 g socker
- * 1 l vatten
- * 5 dl torrt vitt vin
- * 10 svartpepparkorn
- * 3 kanelstänger
- * 4 lagerblad

Skala och kärna ur päronen. Koka ihop alla övriga ingredienser, lägg i päronen och sjud i ca 20 minuter, tills de blivit mjuka. Ställ i kyl och låt dra i spadet över natten. Servera med vispad grädde och garnera med bladguld.

Menyn med många små bitar gör att du kan äta av allt på julbordet.



Undertallrik, skål och julkula från Duka. Gaffel "Nobel" från Gense. Guldhjärta och gran från Royal Copenhagen/Nordiska Kristall. Tumblerglas av Åsa Jungnelius från Kosta Boda/Nordiska Kristall. Kopp från Gävan.