



FEST PÅ SLOTTET

Frasande klänningar, nypressade smokingar och klirrande champagneglas. På tallrikarna det bästa Sverige har att ge. Gourmet bjuder in till nyårsfest på Görvålns slott i Järfälla.

RÖKT LAXKUB MED ÄPPELSALLAD

400 g laxfilé utan skinn
2 msk salt
1 msk socker
5 krossade vitpepparkorn

- Dela laxbiten i två delar på längden. Blanda salt, socker och krossad vitpeppar och lägg tillsammans med laxen i en påse.
- Grava laxen 3 timmar i rumstemperatur.

Äppelsallad

1 syrligt äpple
½ dl majonnäs
1 tsk limezest
1 tsk honung
salt och nymalen peppar

- Skala och skär äpplet i fina strimlor. Blanda med majonnäs, zest och honung, salt och peppar.
- Skär laxen i kuber om ca 20 g. Rök kuberna 5 min i en ABU-rök.
- Vid servering, garnera kuberna med äppelsallad.

MANDELPOTATISMOUSSE MED PATA NEGRA-CHORIZO OCH PEPPARROT

250 g skalad mandelpotatis
1 tsk salt
250 g vatten
4 gelatinblad
20 tunna skivor pata negra-chorizo
½ dl färskrivna pepparrot

- Koka potatis med salt och vatten under lock 25 min. Mixa fint och kyl ner.
- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Krama ur och smält gelatinet i ½ dl av potatispurén på spisen. Vispa sedan ner gelatinlösningen i den kylda potatispurén och vispa hårt i minst 15 min.
- Häll upp i plastad rektangulär form och ställ i kyl minst 2 timmar.
- Dela moussen i 20 lika stora bitar, garnera med chorizo och lite pepparrot.

ÄDELOBOLLAR MED KROKANT

300 g ädelost, typ Kvibille gräddädel
100 g färskost, typ philadelphia

Nötkrokant

25 g valnötter
25 g hasselnötter
1 msk honung
1 msk råsocker
1 nypa salt

- Hacka nötterna till krokanten grovt. Rosta dem i stekpanna tillsammans med honung, socker och salt tills sockret smält. Låt svalna på smörpapper och hacka krokanten ytterligare något.
- Kör ihop ostarna i mixer. Rulla bollar om 15 g styck. Rulla dem i krokanten och förvara kylt till servering.

LÄTTGRAVAD SIKRULLE MED VÄSTERBOTTENCRÈME, DILLGELÉ, CRUDITÉ OCH FÄNKÅLSKNÄCKE

Lättgravad sikrulle

35 g salt
65 g socker
6 krossade vitpepparkorn
zest från 1 citron
4 sikfiléer utan skinn, à 150 g

- Blanda salt, socker, peppar och citron. Strö blandningen över siken i en påse och grava över natten. Vänd ett par gånger under tiden.
- Lägg ihop de gravade filéerna två och två med skinnsidan utåt. Forma därefter rullar med hjälp av plastfolie, rulla in dem i aluminiumfolie och vrid ihop till småkarameller.
- Baka rullarna i 60° ugn till en kärntemperatur av 38°. Kyl ner.

Västerbottencrème

1 dl grädd
2 dl crème fraiche
200 g västerbottensost
salt och nymalen peppar

- Koka upp grädden och crème fraichen. Riv i osten och mixa blandningen slät. Smaka av med salt och peppar. Förvara i kyl till servering.

Dillgelé

200 g fänkål
200 g purjolök
6 dl vatten
1 tsk salt
30 g färsk dill
30 g färsk spenat
6 g agar agar

- Skär fänkål och purjo fint och koka i vattnet med saltet under lock 20 min. Sila bort grönsakerna och ta vara på buljongen.
- Mixa dillen och spenaten väl med 2 dl av den svalnade fänkålsbuljongen.
- Koka upp resten av fänkålsbuljongen med agar agar. Låt den svalna och sila ner den gröna mixade dill- och spenatbuljongen.
- Häll upp i en 30x40 cm form och låt stelna i kylskåp.

Crudité

100 g fänkål
6 rädisor
½ dl champagnevinäger
1 tsk salt
1 msk honung

- Hyvla grönsakerna mycket tunt på skärmaskin eller mandolin, marinera dem i vinäger, salt och honung 5 min. Sila av, plasta och kyl.

Fänkålsknäcke

Recept till garneringsknäcke samt till brödkorgen.

1 tsk anis
1 tsk fänkål
1 tsk spiskummin
3 ½ dl vatten, 37°
25 g jäst
2 msk sirap
1 tsk salt
2 ½ dl grovt rågmjöl
2 ½ dl fint rågmjöl
3 dl vetemjöl

Fänkålsdoftande sirapsvatten

½ dl vatten
2 msk sirap
1 tsk fänkål

- Mortla kryddorna grovt. Lägg ingredienserna till degen i en degblandare och arbeta degen 5 min.
- Låt degen jäsas täckt med plast i kylskåp 3 timmar så blir den lätt att kavla. Koka ingredienserna till sirapsvattnet 5 min och sila det.
- Dela degen i bitar om 40 g. Kavla ut bitarna millimetertunt, använd rikligt med grovt rågmjöl vid kavling.
- Placera på lätt smord plåt, låt jäsas i 20 min. (Om inte all deg används direkt kan den sparas ca 3 dagar i kylan och kavlas och gräddas vid tillfälle.)
- Sätt ugnen på 180°. Grädda brödkakorna mitt i ugnen 3 min, ta ut dem och pensla med det fänkålsdoftande sirapsvattnet. Lägg brödet på en skärbräda, skär smala stänger och baka dessa ytterligare ca 5 min till gyllenbrun yta. Passa! Förvara torrt i en burk med lock.
- *Servering:* Stansa band av den gröna gelén och arrangeras på tallriken med en skiva sik i ena hörnet, ett ägg av västerbottencrème i mitten och crudité i motsatt hörn. Garnera med knäckebrödsstänger och ev dill.





LAMMSTEK PÅ BEN, LAMMKORV MED ROTSÅKSTERRINE, PURÉ PÅ CONFITBAKAD BLOMKÅL SAMT RÖKT VITLÖKSSKY

Lammstek på ben

2 lammstekar med ben
(utan läggdetaljen), à ca 1 ½ kg
smör till bryning
salt, peppar
1 vitlök

- Gnid in stekarna ordentligt med salt och peppar. Bryn dem i smör.
- Skär vitlöken grovt med skal och allt och lägg i ugnssäker form, placera stekarna på vitlöken. Stek mitt i 90° ugn till en kärntemperatur av 58°, detta kan ta upp till 2 timmar. Använd digital termometer.
- Vira därefter in stekarna i aluminiumfolie och låt vila till servering, då de skärs upp.

Blomkålspuré

600 g blomkål
2 dl olivolja
salt och nymalen peppar

- Skär ner blomkålen fint och sjud den i olivoljan under lock på svag värme tills den är helt mjuk.
- Mixa blomkålen slät och förvara den i kastrullen med locket på. Splitsa ut den vid serveringen.

Rotfruktskaka

5 x 200 g av olika sorters skalade rotfrukter i tärningar, t ex gul, röd och orange morot, palsternacka, persiljerot, svartrot och rotselleri
11 dl kyckling- eller grönsaksbuljong
200 g kokt, skalad potatis av fast sort
12 g agar agar
salt och nymalen peppar
2 msk äppelcidervinäger
1 knippe gräslök

- Koka rotfrukterna mjuka i buljongen. Skala och koka potatisen för sig.
- Sila ner rotfruktsbuljongen i en kastrull. Tillsätt agar agar, smaka av med salt, peppar och vinäger. Koka 3 min.
- Blanda rotfruktstärningarna och den kokta potatisen nedskuren i tärningar i en väl tilltagen bunke, håll över den varma buljongen och vänd fort ihop alltsammans.
- Häll upp blandningen i en form, jämna ut försiktigt med en stekspade och låt stelna i kylskåp minst 3 timmar. Skär terrinen i kuber och lägg dem i en form med plastfolie över.

- Vid servering, värm kuberna försiktigt i 70° ugn tills de är genomvarma.

Rökt vitlökssky

2 schalottenlökar
1 msk smör
1 tsk salt
2 msk råsocker
6 dl rött vin
8 dl kalvsky (finns att köpa i väl sorterade saluhallar)
1 vitlök, delad på mitten och rökt i ABU-rök 10 min
nymalen peppar

- Skala och hacka schalottenlöken fint. Svette den i smör i en kastrull med salt och råsocker.
- Häll på vinet och reducera tills en tredjedel återstår. Häll på kalvskyn och reducera ytterligare tills drygt hälften återstår.
- Lägg i den rökta vitlöken och koka ytterligare 10 min. Sila och håll varmt i en kastrull.
- Smaka av och håll en sträng sky på varm tallrik, arrangerar kött, korv och tillbehör på den.

Lammkorv

1 kg grovmalen lammfärs
3 äggvitor
1 vitlöksklyfta, pressad
1 chilifrukt, finhackad
½ dl färska hackade örter (dragon, salvia, timjan)
10 g Maizena majsstärkelse
15 g salt
1 tsk malen spiskummin
saltad färtarm

- Blanda allt för hand i en väl tilltagen bunke eller i en degblandare till en smidig smet.
- Fyll smeten i väl tvättade färtarmar.
- Baka korvarna på långpanna i 90° ugn till en kärntemperatur av 70°. Vid servering, stek upp korvarna på låg värme i smör. Skär dem i bitar.

VARIATION PÅ LINGON: LINGONPAJ MED LINGONGELÉ, LINGONSEMIFREDDO OCH LINGONKOLASÅS

Lingonpaj med lingongelé

1 form, ca 27 cm i diameter

Mördeg

400 g vetemjöl
80 g florsocker
60 g äggula
200 g smör
ca 2 msk vatten
1 ägg till pensling

- Ta fram smöret i god tid så det är rumstempererat. Arbeta ihop alla ingredienser till en smidig deg. Använd gärna matberedare med degkrok.
- Lägg degen i en plastpåse, platta till lite och låt den vila i kyl minst en timme. Ta fram degen ca 10 min innan du börjar kavla ut den.
- Smörj och mjöla en form. Kavla ut degen, lägg den i formen och vik den över kanterna. Tryck till överallt så att den är helt slät. Nagga botten och ställ in i frysen 10 min.
- Baka av i 200° ugn 5 min. Ta ut och pensla med ägg. Baka ca 5 min tills pajen är gyllenbrun.

Pajfyllning

160 g lingon
7 ägg
160 g strösocker
3 gelatinblad
zest av 1 citron
100 g strösocker
250 g smör

- Mixa lingonen länge och väl till ett fint mos. Vispa ägg och socker luftigt.
- Blötlägg gelatinbladen. Koka ihop lingonmos, zest, socker och smör och smält i gelatinbladen.
- Tillsätt äggvispet och sjud försiktigt upp till max 80°. Sila och kyl ner något. Fyll i pajformen medan smeten är flytande. Förvara pajen i kyl.

Gelé

3 gelatinblad
400 g passerade rårörda lingon

- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten 5 min. Krama ut vattnet och smält dem försiktigt på spisen med ½ dl av de passerade lingonen.
- Blanda ner gelatinet i den resterande lingonpurén och gjut ett jämnt lager över pajen. Ställ den kallt att stelna helt. Skär upp pajen i fina snibbar.

Semifreddo

3 ägg
½ dl strösocker
2 dl vispgrädde
200 g rårörda lingon

- Separera äggulor från vitor. Vispa upp gulorna med sockret till ett luftigt skum. Vispa därefter grädden. Vispa slutligen äggvitorna i ren skål med ren visp till ett hårt skum.
- Vänd ner lingonen, grädden och äggvitan i äggulevispet. Portionera i kallvattensköljda formar, t ex kaffekoppar, och frys minst 2 timmar.
- Stjälp upp och temperera till servering.

Lingonkolasås

150 g strösocker
3 dl vispgrädde
100 g rårörda lingon

- Karamellisera sockret i en kastrull, håll på grädden lite åt gången.
- Tillsätt lingonen och koka ihop ca 5 min. Sila såsen och förvara den kyld.





TILL KAFFET

Bondkaksbottnar

Degen går utmärkt att frysa, och att dubblera receptet är heller inget problem.

100 g rumstempererat smör
1 dl strösocker
½ msk sirap
½ dl sötmandel
150 g vetemjöl
¼ tsk bikarbonat

- Rör ihop smör, socker och sirap. Grovhacka mandeln och blanda den med mjöl och bikarbonat innan du blandar detta med smörsmeten.
- Forma degen till ca 1 cm tjocka rullar. Låt vila i kyl 1 timme.
- Skär rullarna i ½ cm tjocka skivor. Lägg på plåt med bakplåtspapper, snittytan uppåt. Grädda i 175° ca 10 min.
- Gör en grop mitt i kakorna med fingret när de tas ur ugnen och innan de har svalnat.

Havtornscurd

3 ägg
60 g strösocker
1 gelatinblad
70 g havtornspuré
zest av 1 citron
60 g strösocker
100 g smör

- Vispa ägg och socker luftigt. Blötlägg gelatinbladet.
- Koka ihop havtorn, zest, socker och smör. Smält i gelatinbladet.
- Tillsätt äggvispet och sjud försiktigt upp smeten till max 80°. Sila och kyl ner. Fyll smeten i spritspåse och spritsa på bondkaksbottnarna.

Chokladtryffel

¼ dl vispgrädd
ev 10 g glukos eller honung
175 g mörk choklad, finhackad
40 g smör
2 cl mörk sprit av valfri smak
färska hallon

- Koka upp grädden och ev glukos. Häll den varma grädden över chokladen och rör slätt.
- Tillsätt smör och sprit när grädd- och chokladblandningen är ljummen.
- Häll upp i spritspåse och spritsa tryffelmassan på bondkaksbottnarna innan de börjar stelna. Garnera med färska hallon.

Svartvinbärsmumms

ca 10 st

2 dl strösocker
1 äggvita
1 dl svartvinbärspuré
5 gelatinblad
¼ dl hett vatten

Utanpå

kokosflingor + riven vit choklad och/eller
riven mörk choklad + kokos + kakao

- Blanda strösocker, äggvita och svartvinbärspuré.
- Lägg gelatinbladen i kallt vatten några minuter. Ta upp och krama ut vattnet och rör ner dem i det kokheta vattnet.
- Tillsätt gelatinlösningen till vinbärsblandningen. Vispa med elvisp eller i matberedare på högsta hastighet 15–30 min till en pösig smet.
- Mumsmummsen kan kläs med mörk eller vit choklad/kokos. Strö ut lite av valt alternativ i en 10 x 20 cm stor form. Häll i smeten och toppa med choklad/kokos. Ställ kallt tills det stelnar.
- Skär kuber i lämplig storlek och doppa snittyterna i resten av choklad/kokosblandningen. Lägg de färdiga mumsmummsarna på bakplåtspapper och förvara dem svalt.