



# **Festmåltid**

Ben Wiberg & Henrik Vilén

Steinerskolan, 11.12.2019

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Entrérett .....	3
Förrätt .....	4
Soppa .....	5
Huvudrätt .....	6

## Entrérett

Skagenröra normal, sikrom med crème fraiche + den andra med lök, 3 bitar av batong

- Skagenröra
  - o Tina räkorna och låt dem rinna av
  - o Blanda i majonnäs och finskuren dill
- Blanda crème fraiche med sikrommen, rör om försiktigt så att inte romkornen går sönder. Använd ca 30% crème fraiche i förhållande till rommen.
- Skär schalottenlök så fin som möjligt, blanda i hälften av rommen

## Förrätt

Carpaccio av nöt och grillad gris inre filé med tillbehör (rucola och tomat-skiva)

- Putsa och torka en bit nöt ytterfilé
  - Skär biten i längdriktning så att du får köttstrimlor som är ca 3\*3 cm
  - Gnid in strimmlorna med 2% salt och en aning svartpeppar
  - Lägg strimmlorna i en form med galler på botten (köttbitarna skall få luft från alla håll. Täck med en duk som fuktats med vinäger och låt stå i kylskåp på en luftig plats i 1 - 2 veckor. Rulla sedan bitarna spänt i plastfolie och frys ned.
  - Tag fram ca 2 timmar innan köttet skall serveras och låt tina en aning i kylskåp
  - Skär så tunna bitar som möjligt och servera
- Gnid in en gris inre filé med 1,5 % salt, 5-spice krydda, vitpeppar och oyster sås
  - Grädda i 125 grader ugn tills innertemperaturen är 62 grader
  - Skär i tunna skivor och servera

## Soppa

Potatispurjosoppa normal samt kryddad med pepparrot och cayennepeppar.

### Ingredienser:

- 4 – 5 potatisar, ca 400 g
- 400 g purjolök
- 75 g smör
- 1 höns- eller grönsaksbuljong
- 1 tsk timjan
- 2,5 dl gräddmjölk
- pepparrot och cayennepeppar
- salt och vitpeppar
- 1 knippe gräslök

Skala och skölj potatisen. Ansa och skölj purjolöken, endast den ljusa delen skall användas. Skär potatisen och purjolöken i bitar.

Smält smöret i en kastrull. Lägg i purjolöken och låt den fräsa under lock tills den är mjuk, utan att ta färg. Lägg i potatisen, tillsätt timjan, salt och nymalen vitpeppar, lägg på locket och låt fräsa ytterligare några minuter.

Tillsätt hälften av buljongen och låt sjuda på svag värme i 30 – 40 minuter.

Kör grönsakskoket till puré i matberedare eller mixer.

Häll tillbaka purén i kastrullen. Tillsätt resten av buljongen samt gräddmjölken och varm långsamt upp till kokpunkten. Smaka av och späd med mera gräddmjölk om det behövs. Hacka gräslöken.

Servera soppan varm eller kall, överströdd med hackad gräslök.

## Huvudrätt

Marinerad lammytterfilé med potatispalsternacka pure.

- Gnid in lammfiléerna med 1,5% salt, olivolja, svartpeppar, rosmarin och timjan
- Vacuumpacka och värm i sous vide, 58 grader 2,5 timmar
- Sila vätskan från vacuumpåsarna, reducera och tillsätt såsbotten eller grädde

Potatis-palsternacka-pure (70% potatis)

- Skala och skiva potatisen och palsternackan
- Fräs palsternackan i smör i några minuter
- Tillsätt potatisen och tillsätt vatten och grädde (50 % - 50 %) så att rotsakerna är nätt och jämnt täckta
- Koka tills allt är mjukt, passera och sätt tillbaka i kastrullen
- Sjud tills konsistensen blivit fastare, tillsätt salt efter smak
- Tillsätt ca 10% smör i kuber (kalla) och rör om kraftigt tills smöret emulgerats med purén, servera