



JULFEST

Brage, 3.12.2025

Meny

- Småplock på bröd
 - Carpaccio på tonfisk
 - Fiskrom med lök och smetana
- Förrätt
 - Ceviche på sik
 - Laxpastrami
 - Avokado-mango-salsa
 - Smörstekt pariserpotatis med dill
- Huvudrätt
 - Stekt ankbröst
 - Honung / soja-bräserverade endiver
 - Apelsin / fänkålssallad
- Dessert
 - Stekta plommon med likörgräddskum (likör 43)

Kvällens **vinlista** som presenteras av **Kim Björkwall** från Vingillet är följande:

- 513137 André Delorme Crémant de Bourgogne
- 904357 Pieropan Soave Classico 2024
- 496917 Vicarage Lane Canterbury Pinot Noir 2023
- 336016 Torres Floralis Moscatel Oro

Carpaccio på tonfisk

- Färsk tonfisk
- Avokado
- Olivolja
- Citron
- Kapris
- Rucola
- Flingsalt och svartpeppar

Skiva den färska tonfisken och avokado tunt och arrangera på en tallrik.

Strö flingsalt och svartpeppar över skivorna.

Pressa över citronsaft och ringla olivolja jämnt över tonfisken.

Strö över kapris och rucola.

Ceviche på sik

- Sikfiléer, fjällade
- Chili
- Lime
- Vitlök
- Ingefära
- Schalottenlök
- Gurka
- Koriander

Skär fisken i mindre bitar och blanda med salt i en skål. Kärna ur och finhacka chilin. Tillsätt chili, limesaft, pressad vitlök och ingefära till fisken. Blanda väl och ställ kallt ca 2 timmar.

Skiva rödlök tunt och lägg i kallt vatten ca 5 min. Låt rinna av på hushållspapper.

Skär bort kärnhuset och tärna gurkan. Skiva salladslöken. Blanda gurka och all lök i cevichen.

Grovhacka koriander. Strö den över cevichen vid serveringen.

Laxpastrami

- Gravad lax

Skär laxen i längdriktning i tunna filéer

Rulla filéerna spänt till rulader. Sätt klingfilm runt ruladen och spänn den genom att rulla ändorna som i en karamel.

Sätt i frysen på en halv timme

Stek snabbt på alla sidor i het panna, max 1 minut totalt, skär i ca 1 cm tunna skivor

Avokado och Mango salsa

- Avokado
- Mango
- Olivolja
- Lime

Skala och tärna mangon och avokadon, skär i 2-3 cm tjocka bitar. Blanda med olivolja, rivet limeskal, limesaft och en nypa salt

Ankbröst med apelsinendiver

45 minuter, 10 personer

Ingredienser



6 st Ankbröst
5 st Endiver eller purjon
200 gr Ärter, frusna
3 st Chilin, milda
6 st Vitlöksklyftor
3 st Appelsin
5-spice krydda
Salt
Olivolja
Soja
Honung, flytande

Torka ankbrösten så att de är helt torra. Skär skinnet i ett korsmönster och gnid in brösten med salt och 5-spice-pulver.

Putsa och tvätta endiverna, skär den i ca 15 cm långa bitar och halvera dem. Lossa vitlöksklyftorna men lämna skalet på, kärna ur chilin och skär den i tunna stänger (julienne).

Sätt ankbrösten skinnsidan nedåt i kall stekpanna och sätt värmen på hög. Efter att pannan blivit varm så stek brösten ca 3 minuter på skinnsidan och en minut på köttssidan, vänd brösten igen och stek ytterligare 3 + 1 minut, upprepa ännu en gång. Akta att pannan inte är så het att fett bränns. Flytta brösten till en ugn 60 °C eller lägsta möjliga värme. Ankbrösten skall ha en inner-temperatur på 54-56 °C.

Hetta upp en traktörpanna med olivolja och lägg de halverade endiverna med mittsidan nedåt i pannan och låt steka på medium värme en stund. Riv av apelsinskalet över endiverna och pressa saften av apelsinen över. Häll över soja och honung, sätt på lock och låt sjuda på låg värme tills endiverna är mjuka. Håll endiverna varma i ugnen med ankbrösten. Låt såsen som endiverna kokade i att reducera så att den blir en aning sirapsaktig (akta att den inte brinner).

Fräs vitlöken och chilin tills de har fått färg. Skala vitlöken och stek ytterligare en stund.

Värm upp ärterna i lättsaltat vatten.

Skär upp ankbrösten i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg en endivhalva på tallriken och arrangera de övriga ingredienserna på och runt endiverna, häll av såsen från endivkoket över.

Fänkål-apelsin-sallad

- Fänskolshuvuden
- Apelsin
- Salt

Halvera och skär fänkålen fint. Strö en aning salt över och låt stå ca 15 minuter. Skala apelsinen och skär ut apelsinklyftorna och lägg dem med fänkålen.

Stekta plommon med likörgräddskum

- Färska plommon, halverade och kärnan borttagen
- Grädde
- Råsocker
- Smör
- Likör 43

Halvera och kärna ur plommonen. Bryn smöret i en stekpanna. Lägg i plommonen med snittytan ner och strö över sockret. Stek plommonen ca 3 min. Vänd och stek dem på andra sidan ca 3 min, ös med sockersmöret några gånger under tiden. Håll varma i ugnen.

Vispa grädden och smaksätt med likören.