

Tre rätter med Christin

Kocken Christin Blomberg tar tillvara säsongens godsaker i en meny lagad på hennes nya gård på Färingsö utanför Stockholm.

RECEPT CHRISTIN BLOMBERG
FOTO MÅNS JENSEN
TEXT FIA FJELDE

NAMN: Christin Blomberg

ÅLDER: 28

GÖR: Kock och sommelier med fokus på bröllopscatering och planering. Håller även matlagningskurser för mindre sällskap.

DRÖMMEN OM LIVET på landet blev verklighet när Christin och hennes man hittade "Sörgården" på Färingsö utanför Stockholm – en lantgård från slutet av 1800-talet med en huvudbyggnad, två torp och en ombyggd lada. Tre rum och kök mellan tullarna i stan blev till 17 rum och tre kök en timmes bilresa därifrån.

– Trots att jag är uppvuxen med asfalt under fötterna var det inget svårt beslut. Här har jag utrymme att utveckla mitt mat- och odlingsintresse fullt ut.

Nu är renoveringarna i full gång, och så småningom ska där finnas en rymlig matsal och övernattningsmöjligheter för privata sällskap som är sugna på en matupplevelse i den lantliga idyllen.

– Jag håller också på att anlägga en köksträdgård så att jag ska kunna använda mina egna råvaror i matlagningen.

Gamla knotiga äppelträd och ett resligt päronträd fanns redan på tomten när de flyttade in, och av skörden blir det mos och saft i mängder. •

"Våga testa lite nya smakkombinationer och blanda den frukt och de bär du har. Prova även att krydda äppelmoset med ingefära eller vanilj."



INLAGDA HÖSTPRIMÖRER MED GETOST, ROSTADE PUMPAKÄRNOR, SALLADSSKOTT OCH RAPSOLJA 2

4 portioner

1 blomkålshuvud
2 morötter
1 polkabetar
1 gulbeta
1 rödbeta

Till lagen

1 dl ättiksprit, 12 %
2 dl vatten
3 dl socker

Till serveringen

200 g getost av chèvretyp,
gärna svensk
100 g pumpakärnor
salt
rapsolja
salladsskott

- Skölj och skala grönsakerna. Skär dem i mindre bitar. Betorna kan också kokas hela och sedan skäras tunt med mandolin innan de läggs i lagen.

- Koka betorna, blomkålen och morötterna var för sig i lättsaltat vatten tills de är knappt färdiga. De randiga polkabetorna kokas lite kortare tid för att behålla färgen. Lägg grönsakerna i en burk.
- Koka ihop lagen och låt den svalna innan den hälls över grönsakerna. Låt stå kallt minst 2 timmar men gärna över natten så att grönsakerna tar smak.

- Inför serveringen: Lägg upp de inlagda grönsakerna på en tallrik. Skiva över getosten. Rosta pumpakärnorna i en stekpanna med en skvätt olja och salt tills de fått fin färg, strö dem över. Garnera med salladsblad.



ÖRTMARINERADE LAMMRACKS MED MARINERADE TOMATER, ROSTAD MANDELPOTATIS OCH RÖDVINSKY 2

4 portioner

Marinerade tomater

400 g tomater i olika färger
färska timjankvistar
1 dl vitvinsvinäger
2 dl strösocker
3 dl vatten
6 kryddpepparkorn

Lammracksen

800 g lammracks
rivet skal från 1 citron
smör att bryna i
salt och peppar

Sås

1 vitlöksklyfta, hackad
1 schalottenlök, hackad
1 msk smör

1 msk tomatpuré
1 msk strösocker
1 msk balsamvinäger
3 dl rött vin
2 msk kalvfond
2 dl vatten
salt och peppar
ev 1 msk Maizena majsredning

Rostad mandelpotatis

800 g mandelpotatis
rapolja
flingsalt
svartpeppar
rosmarin

Marinerade tomater

• Skölj tomaterna noga. Varva tomater och timjankvistar i en väl rengjord glasburk.

• Koka upp vinäger, socker, vatten och kryddpeppar. Häll lagen över tomaterna, den ska täcka. Låt tomaterna stå i kylan i två dagar.

Lammracksen

• Putsa lammracksen och torka med hushållspapper. Gnid in citronskallet. Stek dem i smör i en stekpanna på hög värme tills de får fin färg. Salta och peppra. Lägg lammracksen i en ugnform och grilla färdigt i 150° ugn. Stick in en stektermometer och låt köttet komma upp i 58–60°. Ta ut, låt vila några minuter och skär sedan upp det.

Sås

• Fräs vitlök och schalottenlök glansiga i smör i en kastrull. Tillsätt tomatpuré, socker och balsamvinäger. Låt allt smälta ihop och häll sedan på vin, fond och vatten. Reducera till hälften och red ev med Maizena utrörd i lite vatten. Smaka av med salt och peppar.

Rostad mandelpotatis

• Sätt ugnen på 200°. Skrubba och dela potatisen på mitten. Lägg den på en plåt och ringla olja över. Ugnstek ca 30 min, tills den fått fin färg och är mjuk. Strö över flingsalt, nymalen svartpeppar och några kvistar rosmarin.

PAJ MED SVARTVINBÄRSINKOKTA PÄRON ②

8–10 portioner

Svartvinbärsinkokta päron

4 dl koncentrerad svartvinbärs
saft (se receptet nedan eller
använd köpesaft)
4 dl vatten
2 dl strösocker
1 kanelstång
skal av 1 citron, skalad med
potatisskalare
6 mogna päron, skalade,
urkärnade och delade

Pajdeg

3 dl vetemjöl
150 g smör
1 msk strösocker
½ tsk salt
2–3 msk vatten

Citroncrème

1 dl grädde
½ vaniljstång
½ dl socker
2 äggulor
½ dl crème fraiche
skal och saft av 1 citron

Svartvinbärsinkokta päron

- Koka upp saft, vatten, socker, kanel och citronskal. Lägg ner päronen i lagen och sjud sakta ca 15 min, tills de känns mjuka. Ta kastrullen från värmen och låt stå och dra några timmar innan lagen hälls ifrån.

Pajdeg

- Sätt ugnen på 200°. Skär smöret i kuber. Lägg alla ingredienser till pajdegen i en bunke eller matberedare och "hacka" snabbt ihop till en deg. Kavla

eller tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter. Ställ degformen i kylan 20 min. Pricka botten med en gaffel. Grädda pajskalet 15 min.

Citroncrème

- Klyv vaniljstången och skrapa ut kärnorna. Koka upp grädde, socker, vaniljkärnor och vaniljstång. Plocka upp vaniljstången, tillsätt äggulorna, vispa och sjud försiktigt tills crèmen tjocknar. Dra den då snabbt av värmen och låt kallna.
- Tillsätt crème fraiche, citronsaft och citronskal.
- Fyll pajskalet med citronkrämen. Skiva päronen och lägg på crèmen. Servera med vispad grädde smaksatt med vaniljsocker.

SVARTVINBÄRSSAFT MED VANILJ ②

3 liter svarta vinbär
1 vaniljstång
3 dl vatten
5 dl strösocker

- Rensa bären. Klyv vaniljstången på längden och skrapa ner fröna i grytan. Lägg även ner stängan och häll på vatten.
- Lägg i bären och koka på svag värme under lock ca 10 min. Kläm bären mot grytans kant så att saften pressas ut. Låt bärmassan självrinna genom silduk alternativt först sil och sedan kaffefilter.
- Skölj ur grytan. Häll tillbaka saften i grytan och rör ner sockret. Låt saften koka upp på svag värme och rör så att sockret löses upp. Skumma.
- Häll upp saften på väl rengjorda flaskor. Fyll ända upp och sätt på lock.