

FEM RÄTTER FÖRE TOLV

Dags för festernas fest! Vi dukar upp skummande hummersky och fabulösa skaldjur, sedan en aptitretande ostgoding och en vinkokt stek som smälter i munnen. Avrundar så med en smäktande passionstårta.

RECEPT OCH STYLING TOVE NILSSON FOTO WOLFGANG KLEINSCHMIDT

Kristallglas och tallrik med guldräm från Apollo Antik. Tallrik med dekor i gult och guld ur Nobelserien samt bestick från NK Glas, Porslin & Kök.

*Picklade ostron med
fänkål och dillmajonnäs.*



Glas från Apollo Antik. **Bestick**
från NK Glas, Porcelain & Kök.

Picklade ostron med fänkål och dillmajonnäs

Frisk start med en ny variant på ostron!

6 personer

• **6 ostron**

LAG

• **½ dl sherryvinäger**

• **½ dl strösocker**

• **1 dl torrt vitt vin**

• **5 kryddpepparkorn**

• **3 kryddnejlikor**

• **1 dillkvist**

DILLMAJONNÄS

• **2 äggulor**

• **1 dl hackad dill**

• **1 tsk sherryvinäger**

• **2 dl neutral rapsolja**

• **½ tsk salt**

FÄNKÅL

• **1 fänkålshuvud**

• **1 msk vinäger**

• **1 tsk socker**

• **½ tsk salt**

TILL SERVERING

• **3 msk lax- eller forellrom**

1 Lag Koka ihop vinäger, socker, vin, kryddpeppar, nejlika och dill till en lag. Låt svalna.

2 Öppna skalerna på ostronen och lägg köttet i lagen. Spara skalerna till servering. Låt stå 4 timmar i kyl.

3 Dillmajonnäs Mixa ägg, dill och vinäger. Mixa in oljan, först droppvis och sedan i en tunn stråle, till en tjock majonnäs. Salta.

4 Fänkål Ansa och strimla fänkålen tunt med mandolin. Lägg i iskallt vatten. Häll av och slunga. Blanda samman vinäger och socker. Vänd ner fänkålen och låt stå 5 min. Salta.

5 Fördela fänkålen i ostronskalerna. Toppa med ostron, majonnäs och en klick laxrom. Servera på is.

Skummad hummersky

En perfekt inledning på nyårsmiddagen som du förbereder i god tid. Precis före servering hettar du upp skyn och mixar den till skum.

6 personer

• **3 humrar**

HUMMERSKY

• **hummerskalen**

• **1 gul lök**

• **1 morot**

• **1 palsternacka**

• **2 msk smör**

• **2 msk tomatpuré**

• **1 dillkvist**

• **2 dl vitt vin**

• **6 dl vatten**

- **½ dl vispgrädde**
- **2 msk smör**
- **salt och nymalen svartpeppar**
- **1 dl standardmjölk, 3 %**

1 Klyv humrarna och ta ut köttet. Skala och finhacka lök, morot och palsternacka. Rosta hummerskalen i en torr stekpanna ca 1 minut.

2 Ta av från värmen och tillsätt smör, lök, morot, palsternacka och tomatpuré.

Fräs 3 min utan att grönsakerna tar färg. Lägg över i en gryta.

3 Tillsätt dill, vin och vatten. Koka upp, sänk värmen och låt sjuda 10 min. Sila och låt skyn koka ihop tills hälften återstår. Tillsätt grädde, salt och peppar. Mixa in smöret.

4 Hetta upp skyn och mixa in mjölken precis före servering för ett fint skum. Lägg upp i varma djupa tallrikar och toppa med hummerköttet.



Undertallrik Nobel från NK Glas, Porslin & Kök. Sopptallrik och glas från Apollo Antik.

Skummad hummersky.

Vinbräserad högrek med rotpuré och syrad morot.



Tallrikar och glas från Apollo Antik.
Bestick från NK Glas, Porcelain & Kök.
Pepparkvarn från Illums Bolighus.

Vinbräserad högrek med rotpuré och syrad morot

Välj en fin bit marmorerad högrek som blir saftig med mycket smak.

6 personer

- 1 ½ kg högrek
- 1 gul lök
- 1 morot
- 1 palsternacka
- 50 g rökt sidfläsk
- 1 flaska rött vin
- 2 dl vatten
- 50 g smör
- salt och malen vitpeppar

ROTPURÉ

- 1 bit rotselleri, 800 g
- 3–4 palsternackor, 400 g
- 1 liter mjölk
- 2 msk smör

- ½ tsk salt
 - 1 krm malen vitpeppar
- ### RÖDVINGSLASERAD RÖDLÖK
- 2 påsar röd steklök à 250 g
 - 5 dl rött vin
 - 2 dl strösocker
 - 1 msk smör

SYRADE MORÖTTER

- 3 stora morötter
- 1 ½ dl ättikspirit, 12 %
- 2 dl strösocker
- 3 dl vatten
- 2 krm salt

ÖVRIGT

- 200 g brysselkål
- salt

1 Skär köttet i sex rejäla portionsbitar och krydda med salt och peppar. Skala löken och skär den i klyftor. Skala och

tärna morot och palsternacka. Strimla fläsket. Bryn köttet i smör. Lägg över i en vid gryta. Stek fläsket och lägg i grytan. Tillsätt lök, morot, palsternacka, vin och vatten. Koka upp, sänk värmen och bräsera under lock ca 2 timmar.

2 Ta av locket och låt sjuda ytterligare 30 min. Lyft upp köttet och sila skyn. Koka ihop skyn tills en tredjedel återstår och krydda med salt och peppar.

3 **Rotpuré** Skala och skär rotselleri och palsternacka i mindre bitar. Koka i mjölken tills de är mjuka. Sila av och spara mjölken. Mixa rotfrukterna tillsammans med lite av mjölken och smör till en slät puré. Krydda med salt och peppar.

4 **Rödvinsglaserad rödlök** Koka lökarna i saltat vatten ca 5 min. Skölj av i kallt vatten och skala. Koka ihop vin och socker till en tjock sirap, innetemperatur 112°. Vänd ner löken i sirapen.

5 **Syrade morötter** Skala, putsa och skiva morötterna på längden. Koka i saltat vatten ca 5 min. Koka ihop ättika, socker, vatten och salt till en lag. Häll den heta lagen över morötterna och låt svalna.

6 **Servering** Ansa brysselkålen och koka i saltat vatten ca 5 min. Häll av och skölj i kallt vatten. Lossa bladen på kålen. Ljumma på den glaserade löken tillsammans med 1 msk smör. Blanka av skyn med 50 g smör och värm köttet i såsen. Servera med puré, morot, lök och brysselkål.

Vispad brillat savarin med betor och rågkrisp

Brillat savarin är en gräddig ost, gjord på komjölk, med en härligt syrlig sälta. Välj en riktigt krämig bit. Om osten är för hård, tillsätt eventuellt lite mer färskost.

6 personer

- 5 gulbetor eller rödbetor
- 6 skivor rågbröd
- 2 krm fänkålsfrön
- 1 msk smör
- 300 g brillat savarin
- ½ dl färskost, typ cream cheese
- 2 tsk flingsalt

1 Koka betorna i saltat vatten tills de är mjuka. Låt svalna och tryck av skalerna. Skiva tunt på mandolin.

2 Putsa bort kanterna på brödet och tärna smått. Stek brödet krispigt tillsammans med fänkålsfrön och smör. Låt svalna.

3 Putsa bort kanterna från osten och mosa den i en bunke. Vispa upp med elvisp tillsammans med färskosten.

4 Servera brödkrispet tillsammans med tunt skivade betor och vispad ost. Toppa med flingsalt.

*Vispad brillat savarin
med betor och rågkrisp.*



Tallrik och **bestick** från
NK Glas, Porslin & Kök.

Passionsmoussetårta med mango och melon

Läs igenom hela receptet och "Tips vid tårtbaket" nedan innan du börjar. Tårtan går bra att förvara i frys upp till 3 veckor. Den ska tina 2–3 timmar i kyl före servering.

12 bitar

TÄRTBOTTEN

- 1 ½ dl kokosflingor
- 50 g rostade mandelflagor
- 1 dl florsocker
- 2 ägg
- 2 msk vetemjöl
- 100 g äggvita (ca 3 små ägg)
- 1 ¾ dl strösocker
- 1 msk smör

ITALIENSK MARÄNG

- 1 äggvita
- ½ msk strösocker
- 2 msk vatten

MOUSSE

- 3 ½ gelatinblad
- 200 g passionsfruktpuré
- 1 ½ dl vispgrädd

GARNERING

- 1 mogen mango
- ¼ cantaloupmelon
- ¼ galiamelon
- 2 passionsfrukter
- 2 limequat el kumquat

DU BEHÖVER OCKSÅ

- springform, 18 cm diameter
- bakplåtspapper
- hushållstermometer
- plastband eller overhead-plast
- tårtring, 24 cm diameter

1 Tårtbotten Värm ugnen till 175°. Mixa kokos, mandel och florsocker. Häll över i en bunke och vispa ner äggen, ett i taget. Vispa in mjölet.

2 Vispa äggvitan i en separat bunke. Tillsätt socker och vispa till en mjuk marängsmet. Vänd ner marängsmeten i kokossmeten. Smält smöret och vänd ner i smeten.

3 Smörj springformen och täck botten med en rund bit bakplåtspapper. Fyll formen med smeten och baka i mitten av ugnen ca 20 min. Låt svalna.

4 Italiensk maräng Vispa äggvitorna till ett vitt ganska fast skum. Koka ihop socker och vatten i en liten kastrull utan att röra i sockerlagen under kokningen. När temperaturen i lagen är 124°, häll ner den i äggvispet i en tunn stråle under kraftig vispning. Vispa tills marängen har svalnat.

5 Mousse Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Värm ⅓ av purén i en kastrull. Smält gelatinet i den varma purén. Ta av från värmen och blanda ner resten av purén. Vispa grädden lätt. Vänd ihop purén och den italienska marängen.



Tårtfat från Cervera. Sked och assiett från NK Glas, Porslin & Kök.

Vänd till sist ner grädden.

6 Klä insidan av tårtringen med plastband eller overhead-plast. Plasten ska ligga kant i kant med tårtringen, tejpa om det behövs men inte så att plasten sitter fast i tårtringen.

7 Ställ tårtringen på ett platt fat. Lägg tårtbotten mitt i ringen, det ska finnas ca 1 ½–2 cm fritt utrymme runt om botten. Fyll med moussen och ställ i frys minst 3 timmar.

8 Servering Ta fram tårtan ca 2–3 timmar innan den ska serveras och låt den tina i kylskåp. Skär mango och melon i strimlor eller ta ut kulor med kuljärn. Garnera tårtan med mango, melon, passionsfrukt och skivad limequat.

Tips vid tårtbaket

- Hittar du inte passionsfruktpuré kan du passera passionsfrukter genom finmaskig sil. Det går åt ganska många för att få 200 g. Det går bra att byta ut till puré med någon annan smak, till exempel hallon, mango eller jordgubb.
- Det är viktigt att koka sockerlagen i en liten kastrull. Då är det lättare att kontrollera temperaturen för den lilla satsen italiensk maräng.
- Har du ingen mindre springform går det bra att baka tårtbotten i en standardform på 24 cm och skära bort ca 2 cm av kanten runt om när tårtan monterar. Baka ca 5 min kortare i ugnen med stor form.
- Har du inte någon tårtring går det bra att använda en springform på 24 cm utan botten.