

GOURMETTRÄFF HOS LISBETH

2014-01-16

Före

Mousserande vitt vin
Ljuvliga snacks med oliver

Entrérätt

Gourmetlaxrulle med liten toast

Huvudrätt

Nötfärsbiffar
Örtig potatisrulle (alternativ portionsbitar)
Chokladig portvinssås
Morotsband och sockerärter

Dessert

Italiensk Tivoliglass
Havreflarn

Ljuvliga snacks (Aino)

40 st

250°

6-8 min

150 g smör → smältes, låt svalna

1 ägg → tillsättes

3 msk kaffebrändt el. mjölk → tillsättes. Rör om

3 dl vete mjöl + 1 1/2 tsk bakpulver → blandas

1/2 tsk salt

1 dl rivet helfet starkt

(gärna näpp msk parmesan)

} tillsättes smeten

Arbeta snabbt
itop degen

Fyllning: Champinjonthatter, oliver el. cheddar

Penstring: ägg

Garnering: rivet ost

Klicka ut degen m. hjälp av 2 skedar
till 40 st små kuglar.

Tryck ner en bit av fyllningen Ni vill
i mitten.

Pensla m. ägg

Strö ost rivet över

Gourmetlaxrulle

8 port

400 g räkor med skal
8 tunna skivor rökt lax
8 grönsallatsblad

FYLLNING:

1 ½ dl vispgrädde
1 msk riven pepparrot
2 msk hackad dill
½ tsk saft av pressad citron
salt, svartpeppar

GARNERING:

citron
dillkvistar

Skala räkorna och skär dem i små bitar.

Vispa grädden till hårt skum. Smaksätt den med pepparrot, dill och citronsaft, salt och peppar. Blandar räkorna.

Fördela fyllningen på laxskivorna och rulla ihop dem. Placera varje laxrulle på ett sallatsblad. Garnera med citron och dill.

Servera dem som entrérätt med en liten toast.

Nöt eller Älgfärsbiffar med potatisrulle

Kock: Kajsa - Kiruna » TV: Halv åtta hos mig »

Älgfärsbiffar med potatisrulle serveras med morotsband, sockerärter samt choklad- och portvinsås.

Antal portioner: 4

Färdigt på: ca 1,5 h

Ingredienser

Chokladig portvinssås

2 dl portvin

1 dl vatten

2 msk viltfond

1 schalottenlök, hackad

25-50 g mörk choklad, minst 70%

1-2 tsk lingonsylt

1 msk smör

salt och nymalen svartpeppar

Örtig potatisrulle

1 rulle färdig smördeg

600 g potatis (fast sort), skalad

2 vitlöksklyftor

färsk timjan

färsk rosmarin

1 tsk salt

nymalen svartpeppar

1 ask färskost med vitlök och örter

1 ägg

Älgfärsbiffar

500 g älgfärs

2 dl vispgrädd

0,5 dl ströbröd

0,5 msk viltfond

1 tsk salt

nymalen svartpeppar

0,5 tsk lökpulver

1 ägg

1 msk smör

1 msk rapsolja

Morotsband och sockerärter

2-3 morötter

sockerärter

1 msk smör

Gör så här

1. Chokladig portvinssås

Fräs hackad schalottenlök i lite smör så den blir mjuk och genomskinlig, tillsätt portvin, vatten och viltfond.

2. Reducera såsen till ungefär hälften (låt småkoka i 30-60 min).



FOTO: TV4

Tips

Receptet är från tv-programmet *Halv åtta hos mig* och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Recept.nu kan därför inte gå i god för receptet.

Dryck

5358 Soprasasso Valpolicella
Ripasso, Veneto, Italien

Ett fruktigt och kryddigt vin med inslag av björnbär och blåbär. Vinets frukt och runda tanniner blir en fin match till biffarna samt samt örtigheten i potatisrullen.

3. Tillsätt choklad och lingonsylt, smaka av med salt och peppar, sila såsen, värm och tillsätt resten av smöret.

4. Örtig potatisrulle

Sätt ugnen på 225 grader. Riv potatisen grovt. Torka gärna av potatisen och stek sedan omedelbart i smör med vitlöken några minuter, salta och peppra. Tillsätt en halv kruka timjan och ca 1/3 kruka rosmarin.

5. Rulla ut smördeg på bakplåtspapper, fördela potatisen i mitten av smördegen, klicka på färskosten, vik över degen, pensla med lätt uppvisp ägg och grädda 20 minuter i mitten av ugnen.

6. Älgfärsbiffar

Låt ströbröd svälla i vispgrädden ca 15 min, blanda i ägg, kryddor, fond och älgfärs, forma till biffar. Stek i smör och rapsolja på medelstark värme i ca 10 min.

7. Morotsband och sockerärter

Hyvla band av morot med osthyvel, stek snabbt i het panna med sockerärtorna (i smöret).

Italiensk Tivoliglass

1. 4 äggulor och $\frac{3}{4}$ dl socker vispas pösigt.
2. 6 dl vispgrädde vispas + blandas med äggsmeten.
3. 75 g valnötskärnor och 50 g mörk blockchoklad hackas.
4. 1 ^{hg}~~kg~~ röda och gröna cocktailbär skäres i halvor.
5. Rör ner hacket i smeten, blanda om försiktigt.
6. Häll smeten i en vattensköljd form, täck med folie och frys i minst 4-5 timmar.
7. Tag ut glassen en timme innan den skall serveras. Skär upp den.
8. Servera med rullrån eller flarn.