

HERRMATLAGNINGSTRÄFFAR
FORTSÄTTNINGSKURS.....
Måndag 8 maj 2006

Ramslöksoppa med förlorat vaktelägg

4 - 6 portioner

3 st. mindre knipplökar
1 bit. purjolök
2 st. vitlöksklyftor
1 lit. kycklingbuljong
2 dl. grädde
80 gr. smör
1 bunt. ramslök
lite riven muskot
salt & vitpeppar

Hacka lök & purjolök i grova bitar. Smält lite smör i en rymlig gryta & fräs hacket samt pressad eller riven vitlök däri, låt det inte ta färg. Häll i buljongen & grädden. Låt det hela puttra tills 1/3 del av vätskan har ångat bort. Smält 50 gr. smör & låt det bli nötbrunt, rör ner det i soppan. Ta bort stjälkarna på ramslöken och strimla blade, rör ner i soppan.

Mixa soppan i en matberedare eller använd stavmixer. Mixa samtidigt ner några klickar kallt smör. Smaka av med ev. lite mer salt & lite riven muskotnöt, sila av.

Tillsätt gärna lite vispad grädde strax innan servering, då blir soppan härligt skummig.

Förlorat vaktelägg

4 - 6 st. ägg
vatten
salt
ättikspirit

Koka upp vatten till ägget. Slå i ättika & salt

Låt sjuda.....Lägg försiktigt i några ägg åt gången & pochera tills de är krämiga i mitten.

Låt rinna av på papper & lägg ett ägg i varje kopp eller skål vid servering.

Grillad färsk grön sparris med nobisdressing

4 - 6 personer

1 knippe färsk grön sparris, skalad
1,5 tsk. salt per liter vatten

Koka upp rikligt med saltat vatten.

Lägg i i sparrisen och låt koka upp. Lyft sedan upp sparrisen & lägg dom i isvatten.

Torka av sparrisen & olja lätt. Grilla i het panna eller på grill. Servera nygrillad med nobisdressing.

Nobisdressing:

Blanda 2 msk. vitvinsvinäger, 1 tsk. HP-sås, 5 droppar Worcestersås, lite salt & nymalen vitpeppar i en skål.

Vispa sedan i ett löskokt ägg (2,5 minut), 2 msk. finhackad schalottenlök & 2 msk. finhackad gräslök.

Droppa försiktigt i 1 dl. majsolja under vispning.

Kokt färsk vit sparris med hollandaise

2 personer

1 knippe färsk vit sparris, skalad
1,5 tsk. salt per liter vatten

Koka upp rikligt med saltat vatten. Lägg i sparrisen och koka den sakta under lock i ca. 10 minuter. Känn på rotändarna med en vass kniv eller sticka. Då de är mjuka är sparrisen färdig. Ya upp sparrisen och låt rinna av på papper. Servera den varm med hollandaisen.

Hollandaise:

3 st. rumstempererade äggulor
1,5 msk. citronsaft
1 msk. ljummet vatten
50 gr. osaltat rumstempererat smör i bitar
150 gr. smör, smält
salt & nymalen vitpeppar
lite cayennepeppar

Ställ en rostfri bunke i medelvarmt vatten & vispa äggulorna tills de tjocknar. Vispa sedan i citronsaften, vattnet & lite salt. Rör i smörbitarna som får sakta smälta. Tillsätt sedan det smälta smöret droppvis under vispning tills såsen är tjock & slät. Smaksätt med salt, nymalen vitpeppar & ev. lite cayenne samt mer citronsaft om det skulle behövas

Grön sparrissoppa med getostcrème

4 personer

300 gr. grön sparris
2,5 dl. kycklingbuljong
2,5 dl. grädde
2,5 dl. torrt vitt vin
4 st. schalottenlök
1 dl. crème fraiche
30 gr. bacon
1/2 tsk. socker
smör
kryddpeppar ?
salt
vitpeppar
svartpeppar
citronsaft

Blanda getosten tillsammans med crème fraiche i en bunke. Smaka av med salt, peppar & ev. lite citronsaft om det skulle behövas mer syrlighet. Plasta & ställ bunken svalt.

Skala av sparrisen längst ner så att den trådiga delen av sparrisen försvinner. Skär av sparrisknopparna, dessa ska användas som garnering i soppan. Spar även skalén.

Fräs den hackade sparrisen, finhackade löken & hackat bacon på låg värme tillsammans med sockret och lite smör. Tänk på att baconet släpper en del fett. Tillsätt fond, vin & grädde, låt sedan koka i ca. 10 min. Mixa soppan, sila den genom en finmaskig sil i en annan kastrull om du vill ha en slät soppa. Smaka av med salt, vitpeppar & ev. lite kryddpeppar.

Skeda upp getostcrémen och fräs snabbt sparrisknopparna i lite smör & svartpeppar.

Servera soppan i soppskålar eller muggar. Lägg i getostcrémen & servera sparrisknopparna som garnityr i soppan.

Fylld zucchiniblomma

8 personer

200 gr. kokt avsvalnad potatis
50 gr. rökt fjällsida
1,5 msk. riven pecorino
1 msk. olivolja
1 st. ägg
2 msk. hackad ängsyra
2 msk. hackad persilja
1/2 tsk. salt
ca. 8 st. zucchiniblommor
olja

Mixa potatis, skinka & ost. Tillsätt olja, ägg & kryddor & blanda väl.

Ta bort fröhuset i blommorna & fyll dem med röran. Lägg dom på en olja plåt & pensla lätt med olja.

Stek i 225 graders ugn ca. 15 minuter.

Serveras varma, oftast som ett tillbehör till en varmrätt.

Kycklingfärserade toppmurklor

4 personer

4 st. hyfsat stora toppmurklor
1 st. äggula
150 gr. kycklingkött (gärna majskyckling)
1 dl. vispgrädde
salt

Gör en färs på kycklingbröst, lite salt, äggula & grädde: Mixa kycklingbröset till en färs, massera in saltet i färsen, tillsätt en äggula & grädde under mixning. **DET ÄR MYCKET VIKTIGT ATT ALLA INGREDIENSER SAMT MIXERSKÅL ÄR MYCKET KALLA - ANNARS ÄR RISKEN STOR ATT FÄRSEN SPRICKER.**

Skölj & blanchera toppmurklorna väl. Spritsa in färsen med en spritspåse i murklorna & tillaga i ånga tills färsen koagulerat (60 grader eller ca. 6 - 7 minuter. Låt kallna.

Om du inte har tillgång till en ugn med ånga så går det bra att lägga murklorna i ett durkslag över en kastrull med kokande vatten. Lägg på lock & låt stå i 6 - 7 minuter.

Toppmurklorna steks hastigt i smör & serveras oftast som ett tillbehör till en varmrätt.

Kall rabarbersoppa med jordgubbar & vaniljglass

2 - 3 personer

250 gr. färsk rabarber, ansad, skuren
1 dl. skivade jordgubbar
7 dl. vatten
2 dl. strösocker
 skalet från 1/4 citron
1 st. vaniljstång, kluven, urkrapade frön
1 dl. torrt vitt vin

Koka vattnet med sockret & citronskalet tills vätskan klarnat. Sila över i en annan kastrull. Lägg vaniljstången och vaniljfröna i kastrullen med sockervattnet. Koka upp vätskan och ta ut vaniljstången. Lägg i rabarberbitarna och ta kastrullen från värmen. Håll sedan i vinet, rör om & tillsätt jordgubbarna. Kyl soppa snabbt & servera den kall **eller lägg i jordgubbarna vid upplägningen!**

Vaniljglass:

8 - 10 personer

1 lit. mjölk
1 lit. grädde
5 dl. socker
16 st. äggulor
8 cl. vodka
3 st. vaniljstänger, urskrapade

Skär vaniljstängerna på längden, häll över mjölk, grädde & socker. Lägg i kastrull och låt koka upp. Låt svalna & tillsätt äggulorna & vodkan. Kör i glassmaskin.

Rabarberpaj med lättvispad kardemummagrädde

8 - 10 personer

6 dl. vetemjöl
250 gr. smör
4 - 6 msk. kallt vatten

Montera matberedaren med kniv. Mät upp mjölet i skålen. Skär kylskåpskallt matfett i 5 - 6 bitar & lägg i dom. Kör några sekunder, bara tills det blir grynigt. Tillsätt då vattnet genom balndarröret. Kör några sekunder till, stoppa så fort massan börjar bli till en deg.

Låt vila i plastfilm i kylan i ca. 30 minuter.

1 kg. rabarber
1 dl. socker
1 msk. potatismjöl

Drag av skalet på grov rabarber. Skär rabarbern i bitar. Blanda rabarber, socker & potatismjöl i en bunke. Gör en rulle av ca. 1/3 av degen och tryck fast den mot formens kant. Kavla ut resten till botten, ett galler eller ett lock. Pensla med uppvispat ägg. Grädda ca. 20 - 25 minuter i 225 grader.

Vispa grädde & smaksätt med vaniljsocker & malen kardemumma.

Servera pajen ljummen med den vispade grädden.