

Rödlökspannacotta med löjrom

Festligt och gott med världens godaste kaviar – vår svenska löjrom. Om du vill kan du ersätta rödlöken med ytterligare 1 dl gräslök; smaken blir lite mildare men lika god. Obs! Tänk på att rätten ska stå i kyl minst 4 timmar före servering, börja i tid. Gärna dagen före festen.

4 glas:

2 gelatinblad
2 dl vispgrädde
ca 1 dl finhackad gräslök
1 liten rödlök
2 krm salt
2 krm svartpeppar
2 dl gräddfil

Servering:

ca 100 g löjrom
finhackad gräslök
små citronskivor
kantskurna och smörstekta sticks av formbröd

1. Lägg gelatinet i kallt vatten cirka 5 minuter.
2. Ljumba grädden i en kastrull, ta från värmen och rör ner de avrunna gelatinbladen. Finhacka rödlök och gräslök. Krydda grädden och blanda ner löksorterna och gräddfilen.
3. Häll smeten i fyra glas eller skålar à 10–12 cl och låt stelna i kyl minst 4 timmar eller över natten. Hit kan förberedas.
4. Servering: Toppa pannacottan med löjrom, strössla över finhackad gräslök och stick i en liten citronskiva. Bjud med smörstekta brödsticks.



Kalvfilé med jordärtskocksgratäng, svamp och madeirasky

En riktigt traditionell finrätt med gräddig gratäng. Gratängen kan du ha klar i förväg och värma på 80° en halvtimme före servering.

4 personer:

600 g kalvfilé, oxfilé eller annat mört mörkt kött
2 msk smör till stekning
1 tsk salt
1–2 krm nymalen svartpeppar

Jordärtskocks- och potatisgratäng:

400 g potatis av mjölig sort
400–500 g jordärtskockor
1 tsk salt
1 krm nymalen vitpeppar
4 dl mellangrädde
2–3 dl riven lagrad ost, t ex prästost eller Västerbottensost
1 vitlöksklyfta
2 msk smör + till formen

Svamp:

300–400 g blandad skogssvamp eller skogschampinjoner
smör till stekning
salt, peppar

Madeirasky:

4 dl kalvfond
1 dl madeira
1–2 kvistar färsk timjan
25 g smör
salt och peppar
ev mer madeira till smaksättning

Servering:

ev blandad sallad

1. Gratäng: Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva potatis och jordärtskockor tunt, max 1/2 cm. Lägg i en stor skål, salta och peppra. Tillsätt grädde, ost och pressad vitlök. Blanda väl.

2. Håll det hela i en väl smord ugnsfast form, klicka över 2 msk smör. Grädda mitt i ugnen 50–60 minuter; potatis och skockor ska vara mjuka och gratängen krämig. Se upp så gratängen inte får för mycket färg, täck den eventuellt med aluminiumfolie.

3. Sätt ugnen på 125°. Bryn köttet i smör till fin färg. Salta, peppra och stek det i ugnen tills innertemperaturen är 55–60°. Vid 55° är köttet ganska rött, vid 60° mera rosastekt. Låt vila minst 10 minuter innan filén skärs upp.

4. Sås: Koka ihop fond, madeira och timjan tills 1 – 1 1/2 dl återstår. Fiska upp timjankvistarna och vispa i smöret. Smaka ev av med salt och peppar och mer madeira.
5. Svamp: Dela svampen i bitar, fräs i smör och krydda.
6. Servering: Skär upp köttet och servera med gratäng, sås, svamp och eventuellt en blandad sallad.