

Höst

Rödbetscarpaccio med rostade pinjenötter,
parmesan samt balsamicoglaze

Rosmarinsdoftande lammrygg med syltade
kantareller samt västerbottenrisotto

Karamelliserade äpplen med mandelsmul
samt vaniljyoghurt



Rödbetscarpaccio med rostade pinjenötter, parmesan samt balsamicoglaze

Ingredienser (4 personer)

1 kg	Färska rödbetor i normalstorlek
100 g	Ruccola (Går även med annan sallad)
1 kruka	Färsk basilika
50 g	Parmesanost
1 dl	Balsamvinäger
1 st	Kanelstång
½ msk	Strösocker
½ dl	Olivolja
1 msk	Majsmjöl
1 dl	Pinjenötter

Redskap:

Mandolin alt. osthyvel
Kastruller stor och liten

Förberedelser:

1. Putsa ruccolan och lägg i kallt vatten
2. Hyvla parmesanen och mosa i handen till mindre bitar.

Tillagning:

1. Koka tillsammans med lite salt rödbetorna med skalet på i ung. 35-40 minuter eller tills de känns klara med stickprovet. Sila och låt svalna.
2. Rosta pinjenötterna i en stekpanna så att de får en gyllenbrun färg. OBS! Ingen olja behövs!
3. Blanda balsamvinäger, kanelstång samt socker i en kastrull och låt sjuda tills blandningen har fått en krämaktig konsistens. Om blandningen inte tjocknar, tillsätt lite majsmjöl utblandat i vatten.
4. Skär rödbetorna i riktigt tunna skivor med en mandolin eller osthyvel och lägg i en ring på tallrikarna. Gör en boll av ruccolan och lägg i mitten.
5. Ringla över olivoljan samt glazen och toppa med pinjenötter samt parmesan. Garnera med basilikan.

Rosmarindoftande lammrygg med syltade kantareller samt västerbottenrisotto

Ingredienser (4 personer)

4 st	Lammryggfilé
4 st	Rosmarin (kvistar)
2 msk	Honung
2 msk	Mörk balsamvinäger
150 g	Blancherade kantareller
1 msk	Ättika
2 msk	Socket
2 msk	Vatten
1 tsk	Rosépeppar
50 g	Smör
2 st	Sharlottenlökar
4 dl	Avorioris
2 msk	Koncentrerad kycklingfond
6 dl	Vatten
1 dl	Vitt vin
1 dl	Vispgrädde
100 g	Västerbottenost
	Salt och Peppar

Redskap:

Kastruller stor och liten
Ugnsäker plåt

Förberedelser:

Plocka barren från rosmarinen och hacka fint, spara topparna till garnering
Riv västerbottenosten grovt
Skala och hacka sharlottenlöken grovt
Sätt ugnen på 150 grader.

Tillagning:

1. Koka upp 1 msk ättika, 2 msk socker samt 2 msk vatten och häll över kantarellerna. Rör ned rosépeppar och ställ i kylen.
2. Värm en tjockbottnad stor kastrull på medelvärme, smält smöret och fräs löken mjuk. Tillsätt riset och fräs det utan att det tar färg i 5 minuter. Tillsätt vitt vin, fond, hälften av vattnet. Koka försiktigt och rör med jämna mellanrum så att det inte bränner. Fyll på med vatten tills riset är lagom mjukt.
3. Under tiden, värm en stekpanna på hög värme, stek lammet i lite olja tills den har fått en brynt färg. Lägg upp på ett ugnsäkert fat. Salta och peppra.

4. Rör ihop den hackade rosmarinen, honungen, balsamvinägern och pensla köttet med detta. Spara hälften till servering.
5. När riset är lagom mjukt, ställ lammet i ugnen i ca. 10-12 minuter. Under tiden, blanda risotton med grädde, riven ost samt salt och peppar. Konsistensen skall ungefär vara som en tjock risgrynsgröt.

Upplägg:

1. Forma risotton till ett ägg, lägg centralt på tallriken.
2. Dela lammet i två till tre bitar, lägg snyggt på tallriken, ringla över resterande honungs-balsamvinäger.
3. Lägg kantareller som en liten boll på sidan.
4. Garnera med rosmarintopparna.



rent a chef™
gourmet cooking at home

Karamelliserade äpplen med mandelsmul samt vanijyoghurt

Ingredienser (4 personer)

0,5 dl	socker
2-3 st	Äpplen
1 dl	Mandel
1 dl	Havregryn
2 msk	socker
50 g	Smör
2 dl	Matyoghurt
½ st	Vaniljstång
1 msk	socker
	Citronmeliss
1 krm	Kardemumma

Redskap:

Potatisskalare
Sil
Handuk, servett eller kaffefilter
Småskålar

Förberedelser:

1. Skala och klyfta äpplena utan kärnhus
2. Häll matlagningenyoghurten i en sil klädd med handuk, servett eller kaffefilter över en bunke
3. Dela vaniljen på längden och gnid ut innehållet med 1 msk socker.
4. Hacka mandlarna fint.

Tillagning:

1. Värm en kastrull på medelvärme med 0,5 dl socker ifrån början. Rör med träslav. Om sockret inte smälter, höj värmen ytterligare lite till. När sockret börjar att smälta, rör hela tiden tills sockret är helt smält och inte har några klumpar mer samt är kolafärgad.
2. Häll i alla äpplena, 1 msk vatten, kanel och lägg på ett tätt slutande lock, dra ner värmen och låt vätskan koka bort. Ställ av från spisen.
3. Värm stekpannan på medelvärme och smält smöret, tillsätt mandlarna och stek i ung. 5 minuter. Dra av stekpannan, tillsätt socker, kardemumma och havregryn. Rör om tills havregrynet sugit upp allt smör.
4. Rör ihop den avrunna yoghurten med vaniljsockret.

Upplägg:

1. Lägg de karamelliserade äpplena i en cocotte/liten skål häll mandelsmulet över och gör om möjligt en kula/ägg av vaniljyoghurten.
2. Garnera med citronmeliss.

