

NYÅRSMENY

- För avhämtning -

Recept av
Daniel Müllern

SKALDJURSCOCKTAIL

*Hummer, räkor, avokado,
krispigt grönt, jalapeño*

OXFILÉ MED TRYFFELSMÖR

Potatisgratäng, svamp, rödvinssås

FÄRSKOSTPAJ

*Vit choklad, färskost, hallon,
mynta, pistagenötter*

Skaldjurscocktail



Skaldjurscocktail "2020"

- ◆ — ◆ — ◆ —
- 2 st** kokta humrar
 - 500 g** handskalade räkor
 - 30 st** cocktailtomater
 - 300 g** gurka
 - 1 st** röd paprika
 - 10 st** rädisor
 - 2 st** avokados
 - 250 g** HELLMANN'S
Extra Thick Mayonnaise 78 %
 - 1 st** lime
 - 1 st** färsk jalapeño
 - olivolja
 - salt
 - nymald svartpeppar

Till garnering:

Basilika
koriander
dill

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 275 grader. Dela paprikan och gnid in den med lite olivolja innan du grillar den i ugnen tills skalet svartnar. Låt paprikan svalna i en plastpåse eller i ett bleck med plastfilm. Skala och dela i mindre bitar.
2. Koka upp vatten och blanchera tomaterna i ca 5-10 sekunder. Kyl dem snabbt i kallt vatten innan du skalar dem.
3. Skala och kärna ur gurkan samt skär den i mindre bitar.
4. Hyvla rädisor tunt och lägg i isvatten.
5. Plocka ur hummerköttet och skär i mindre bitar.
6. Gröp ur dina avokados och skär i bitar.
7. Hacka jalapeñon fint.
8. Pressa lime i en bunke och riv ner zesten. Blanda i jalapeño och majonnäs. Smaka av med salt och peppar.
9. Blanda ihop skaldjur och grönsaker. Vänd upp med olivolja och krutonger.

Servera din skaldjurscocktail på en vacker tallrik eller i ett cocktailglas och garnera med basilika, koriander och dill. Toppa hela härligheten med den goda jalapeñomajonnäsen!

**Oxfile med "tryffelsmör",
svamp, haricots verts och rödvinssås**



Oxfile med "tryffelsmör", svamp, haricots verts och rödvinssås

Oxfile

1,5 kg oxfile
olja till stekning
smör
salt
nymald svartpeppar

Gör såhär:

Skiva oxfilén i 10 lika stora skivor.
Salta, peppra och stek gyllenbruna i olja
och smör. Laga klart i ugn på 125 grader
tills köttet är 52 grader i mitten. Låt vila.

Sauterade svampar med haricots vertes

300 g champinjoner

200 g valfri svamp, t.ex. shiitake
eller trattkantareller

300 g haricots vertes, lätt kokta

10 g strimlad bladpersilja

smör

salt och peppar

Gör såhär:

Stek svampen gyllenbrun. Vänd i bönorna, salta och peppra. Vänd i persiljan.

Picklåd steklök

20 st röda steklökar

1 dl Winborgs Ättikssprit 12%

2 dl socker

3 dl vatten

1 st timjankvist

2 st lagerblad

Gör såhär:

Skala lökarna. Koka upp vatten, socker, ättika, lagerblad och timjan. Lägg i lökarna och låt småkoka i ca 3-4 minuter. Låt svalna i lagen i minst 6 timmar. Dela därefter löken på mitten.

Falskt tryffelsmör

300 g smör, normalsaltat och rumstempererat

1 msk tryffelolja

10 g blötlagd svart trumpetsvamp

Gör såhär:

Rör ihop smöret med finhackad svamp och tryffelolja. Lägg smöret på ett smörpapper och fixera till en rulle. Kyl.

Rödvinssås

- 2 st** bananschalottenlökar, skalade
- 1/2 st** morot
- 1 msk** neutral matolja
- 1 msk** tomatpuré
- 7 dl** rött vin
- 1 st** timjankvist
- 1 st** rosmarinkvist
- 1 st** vitlöksklyfta
- 10 dl** Knorr Professional Kalvfond
- 3 st** champinjoner
- 1 st** tomat
- salt
- nymald svartpeppar
- Eventuellt MAIZENA Majsstärkelse

Rödvinssås

Gör så här:

1. Hacka schalottenlöken och skär moroten i små bitar.
2. Fräs på grönsakerna tillsammans med oljan tills de fått lite färg. Tillsätt tomatpurén och stek ytterligare i en minut.
3. Slå i vinet och reducera till hälften. Lägg därefter i örter, slå på kalvfond och koka ner till 1/3.
4. Skär champinjoner och tomat i bitar. Lägg i såsen och ställ åt sidan i 30 minuter. Sila genom finmaskig sil.
5. Red eventuellt av såsen med MAIZENA Majsstärkelse. Smaka upp med salt och nymald svartpeppar

Potatisgratäng

- 1,5 kg** mjölig potatis,
skalad och skivad i ca 5mm
- 2 st** gula lökar, skalade skivade
- 2 st** vitlöksklyftor, hackade
- 1 st** rosmarinkvist
- 1 st** timjankvist
- 2 st** lagerblad
- 30 g** salt
- 3 g** nymald vit- eller svartpeppar
- 1 l** Rama Professional Visp
- 6 dl** mjölk
smör till formen
- 100 g** riven lagrad ost,
t.ex. parmesan eller lagrad prästost

Potatisgratäng

Gör så här:

1. Koka upp visp och mjölk.
2. Tillsätt potatis, lök, lagerblad, örter och kryddor.
3. Koka försiktigt till potatisen är mjuk och krämig.
4. Slå upp i en smörad ugnsfast form, toppa med ost och gratinera i ugn på 225 grader tills gratängen blivit gyllenbrun.

Färskostpaj med hallon, vit choklad och pistage



Färskostpaj med hallon, vit choklad och pistage



- 500 g** sötad pajdeg
- 200 g** mascarpone eller annan god färskost
- 200 g** riven vit choklad
- 400 g** frysta hallon
- 50 g** hackad pistagenöt

Till garnering och servering:

Mynta

röd oxalis

färska hallon

Pistageglass, t.ex. GROM

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Kavla ut pajdegen till en rund form, ca 3-4 mm tjock. Låt stå i frysen i ca 30 minuter.
3. Stryk ut färskost jämnt över pajdegen men spara 1 cm av kanten.
4. Strö över vit choklad, frysta hallon och pistagenötter, och baka i ugnen i ca 10-12 minuter tills kanterna är gyllenbruna.
5. Garnera med färska hallon samt örter och servera med en god pistageglass.