

Daniel Müllern presenterar

Påsk

Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Daniel Müllern

Daniel Müllern
Kock Unilever Food Solutions

Påskan är vårens fest. Då vill vi se pigga menyer, uppfräschade klassiker och smakkombinationer vi kommer att minnas ända till nästa påsk. Vi vill ge vårens råvaror allt utrymme vi kan så att vi kan få smakerna att förvåna oss - även om vi känner till dem sen tidigare.

När vi planerar vår påskmeny gör vi det med utgångspunkt i den Våriga upplevelsen. Vi vill fånga in solljuset och visa tacksamhet för jorden genom att extra uppskatta det som tar sig upp ur den så här års.

Vi väljer nässlor och ägg, lax och löjrom, fläder och sparris, lamm och getost, maräng och citron. När vi gjort våra val, pusslar vi ihop ett till synes mjukt och harmoniskt kalas. Det blir traditionellt. Men ändå inte alls.

Nu säger vi glad påsk och smaklig spis!



Förrätt

Svenska påsktapas

Nässlor, sparris och lax. Tre små men naggande goda och vansinnigt vackra vårrätter att sätta på din meny. Passar lika bra till take away eller varför inte en påskkasse?

Nässelsoppa med rökt äggula

Enkel, lyxig och vårigare än det mesta. En nässelsoppa tas nästan alltid emot med ett leende, inte minst om den har en rökt äggula som kronan på verket.

Nässelsoppa

8 dl **Knorr Professional Kycklingfond**
100 g fänkål
1 msk hela fänkålsfrön
2 dl torr sherry
½ purjolök i bitar
2 msk neutral matolja
200 g rensade nässlor
50 g plockad bladpersilja
50 g färsk spenat
100 g normalsaltat smör

Rökt äggula 65°C

10 st äggulor
2 dl kallrökt rapsolja

Nässelsoppa

1. Fräs på fänkålsfrön, fänkål och purjolök i olja.
2. Slå på sherryn och låt småkoka i 5 minuter.
3. Slå i buljongen och koka i ytterligare 30-40 minuter. Sila genom finmaskig sil.
4. Förbered en stor bunke med iskallt vatten.
5. Koka upp vatten och blanchera nässlor, spenat och persilja i ca 1 minut. Kyl i isvatten.
6. Pressa ur vätskan och mixa tillsammans med buljongen och smöret i en kannmixer.

Servering

Garnera med små brödkrutonger.

Rökt äggula

1. Sätt ugnen på 65°C.
2. Värm oljan till 70°C.
3. Lägg gulorna i ett litet fat och täck med oljan. Sätt in fatet i ugnen och låt stå i 1 timme. Ta ut gulorna och ta försiktigt upp dem från fatet.





Inkokt vit sparris med fläderremulsion

Vit sparris, vackra ätbara blommor och en fläderremulsion som får vårkänslorna att spritta. Här har du påskens vackraste rätt.

Inkokt vit sparris

10 st vita sparrisar
1 dl vatten
2 msk citronsaft
1 msk socker
2 tsk salt
30 g smör

Fläderremulsion

150 g **HELLMANN'S Extra Thick**
2 msk flädervinäger
1 krm nymald svartpeppar

Till garnering

blomsterkrasse
tagetesblommor

Gör så här

1. Sätt cirkulatorn på 84°C.
2. Skala den vita sparrisen noga. Lägg skal, sparris, vatten, citron, socker, salt och smör i en vakuumpåse. Vakuamera hårt.
3. Lägg i påsen i vattenbadet och låt den ligga i 25 minuter. Lägg i kyl.
4. Ta ur sparrisen från lagen och torka av den. Toppa med fläderremulsion, örter och blommor

Tips! Om du inte har tillgång till en cirkulator kan du istället koka en lag på skal, vatten, citron och kryddor. Sila av och lägg i slantad vit sparris. Koka försiktigt tills din sparris blivit lagom mjuk.

Sockersaltad lax med löjrom

Fräsch, citrondoftande och härligt lyxig. Det här är lax värdig en storstilad påskmåltid.

300 g färsk lax, t.ex. Salma eller Fröya
1 msk socker
1 msk salt
1 msk **MAILLE** Dijon Original
2 msk **HELLMANN'S** Real Majonnäs
1/3 gurka
1/2 bananschalottenlök
1/2 citron, saft och skal
10 g gräslök
80 g löjrom t.ex. Kalix
10 g dill
nymald svartpeppar

Gör så här

1. Börja med att gnida in laxen med salt och socker. Lägg i en påse och låt ligga i kylan över natten minst 12 timmar.
2. Skala och kärna ur gurkan och skär den sedan i små tärningar, ca 5x5 mm.
3. Finhacka löken.
4. Blanda majonnäs med senap, rivet citronskal, citronsaft, gräslök och nymald svartpeppar. Ställ i kyl.
5. Ta ut och torka av laxen. Skär i små tärningar á 5x5 mm. Vänd upp laxen med majonnäsen.
6. Fördela tartaren i små glas eller små assietter. Toppa med löjrom och plockad dill.



Lammsadel med rödbeta, vinbär och yoghurt

Att lamm här påsken till, tycker nog många. Men vet du vad som hör lammet till? Jo, grillade rödbetor, broken gel på svarta vinbär och rödbetsknyten med getost och mynta. Smaklig måltid.

Stekt lammsadel

- 1 st lammsadel med kapp
- 100 g smör
- 10 g backtimjan
- 10 g rosmarin
- 2 st vitlöksklyftor
- salt
- peppar

Grillade rödbetor

- 20 st små rödbetor
- 3 msk olivolja
- 1 msk grovt salt
- 2 dl rödbetsjuice
- 2 msk sherryvinäger

Rödbetsknyten med getost och mynta

- 2 st stora rödbetor
- 10 st yoghurtbullar
- mynta
- svartpeppar

Lammsadel

1. Bena ur lammsadeln, putsa köttet och snitta fettkappan.
2. Bryn smör tillsammans med örter och vitlök och vakuumpacka detta tillsammans med köttet. Baka i cirkulator på 54°C i 1 timme.
3. Stek köttet gyllenbrunt i stekpanna (ha fettkappan nedåt). Pensla med det brynta smöret och skär upp i 10 bitar. Salta och peppra

Broken gel på svarta vinbär

- 5 dl svartvinbärspuré
- 2 tsk lakritspulver
- 4 g **Knorr Texture**
- 200 g socker

Lammsky

- 1 L **Knorr Professional Demi-Glace** skrovet från lammsadeln
- 4 dl vitt vin
- 2 st gula lökar
- 1 st fänkål
- 2 st morötter
- 2 st vitlöksklyftor
- 4 msk citronjuice eller sherryvinäger
- MAIZENA Majsstärkelse**
- timjan
- rosmarin
- salt
- peppar

Rödbetor

1. Vänd upp betorna med salt och olja och baka dem mjuka i ugn på 250°C i ca 30 minuter. Låt svalna innan du skalar dem.
2. Dela betorna på hälften.
3. Reducera ner juicen till hälften och tillsätt vinägern samt de grillade betorna. Koka in juicen i betorna.



Rödbetsknyten med getost och mynta

1. Hyvla rödbetorna riktigt tunt och stansa ut cirklar om ca 4 cm
2. Dela yoghurtbollarna på mitten och gör små knyten med yoghurt, mynta och svartpeppar.

Broken gel

1. Koka upp vinbärspuré med socker och lakritspulver. Mixa i Knorr Texture.
2. Låt stå i kylan i 6 timmar och mixa sedan till en slät puré.

Lammsky

1. Hugg ner sadeln i små bitar och rosta i ugn på 225°C i ca 20 minuter tillsammans med nedskurna rotfrukter.
2. Häll upp i gryta och täck med vin, fond och örter och låt koka försiktigt i 1 timme. Skumma av fonden under tiden.
3. Sila och koka ner tills ca 7 dl återstår. Red av med MAIZENA och smaka av med salt, peppar och citron.

Eton mess med citron och hallon

En oemotståndlig klassiker som vi gjort ännu lite härligare med hjälp av citroncurd, hallon och en spännande kryddig maräng. Dig in!

Citroncurd

100 g citronsaft
10 g rivet citronskal
4 st ägg
100 g socker
130 g smör
2 st gelatinblad, blötlagda

Kryddig maräng

8 st äggvitor
4 dl socker
1 tsk citron
ättika till rengöring
chiliflakes
grovmald svartpeppar (nymald)

Kryddig maräng

1. Rengör en bunke med hjälp av ättika.
2. Vispa äggvitor, citron och 3 msk av sockret till ett skum.
3. Tillsätt resten av sockret och vispa till en hård maräng.
4. Bred ut marängen med en matsked på en bakmatta i silikon eller bakplåtspapper. Strö över peppar och chili.
5. Torka i ugn 70°C i stilla och torr ugn över natten ca 6-8 timmar. Förvara torrt.

Hallonsås

5 dl hallon, frysta
2 dl florsocker

Till servering

Färska hallon
[Lättvispad Rama Visp](#)

Citroncurd

Koka upp socker smör, citronsaft och citronskal. Rör därefter i äggen och de blötlagda gelatinbladen. Ge ett uppkok och sila blandningen. Kyl din curd.

Hallonsås

Koka ihop hallon och florsocker i ca 10 minuter. Sila och kyl.

Vid servering

Lägg citroncurd i en djup skål. Toppa med färska hallon och hallonsås samt lättvispad visp. Avsluta med att knäcka över lite marängflarn.





Daniel Hiller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.