

Gös med Sandefjordssås

Recept av Jimmi Eriksson

4 portioner

Gös

- 10 bitar gösfilé á 80–100 g, utan skinn
- Salt
- Smör

Jalapeño-olja

- 2 dl rapsolja
- 60 g babyspenat
- 1 st jalapeño, urkärnad

Sandefjordssås med crème double, flädervinäger & jalapeño

- 100 g smör
- 2 dl grädde
- 1 dl crème fraîche
- Flädervinäger
- Jalapeño-olja
- Salt

Picklad kålrabbi med fänkål & gurka

- 1 st kålrabbi, stor
- 1 st fänkål
- 1 st gurka
- 1 dl ättika
- 2 dl socker
- 3 dl vatten

Broccoli

25 st broccoli Bellaverde
(även kallad sparrisbroccoli)

Gös

1. Ställ in ugnen på 120°.
2. Smörj en plåt med smör, lägg gösen på plåten och krydda med salt.
3. Baka i ugn tills innertemperaturen når ca 50° vid servering.

Jalapeño-olja

1. Värm oljan till 60–65°. Häll i en mixerkanne tillsammans med jalapeño och spenat.
2. Mixa allt tills det blir som en grön olja och sila. Ställ åt sidan tills servering, då jalapeño-oljan ska blandas med sandefjordssåsen.

Sandefjordssås med crème double, flädervinäger & jalapeño

1. Häll grädde i en kastrull och reducera till hälften.
2. Lägg till smör i redueringen och koka upp.
3. Dra av från värmen och blanda i crème fraîche med stavmixer. Smaka av med flädervinäger (citron går också bra) och salt.
4. Innan servering – rör i jalapeño-olja efter smak.

Picklad kålrabbi med fänkål & gurka

1. Skala gurkan och gröp ur kärnhuset. Tärna gurkan och lägg i en bytta, salta lätt.
2. Skala fänkålen och lossa varje lamell. Tärna och koka snabbt i saltat vatten.
3. Vispa ihop ättika, socker och vatten tills du får en 1-2-3-lag.
4. Skala kålrabbin, skiva den i tunna skivor och tärna i lika stora bitar som gurkan och fänkålen. Koka i saltat vatten tills mjuk. Häll sedan på 1-2-3-lagen och låt stå i ca 1 timme.
5. Sila av 1-2-3-lagen, blanda sedan alla grönsaker och fördela på rätten.

Broccoli

1. Skala försiktigt stammarna på broccolin, dela dem sedan på mitten och lägg i en bunke med en riklig mängd kallt vatten. Det gör så att broccolin krullar ihop sig en del.
2. Koka sedan snabbt i saltat vatten.





Bakad rotselleri med hollandaise och brynt mandelsmör

Recept av Jimmi Eriksson
4 portioner

Bakad rotselleri

- 2 st rotselleri
- Salt
- Rapsolja

Hollandaise

- 500 g smör
- 5 st äggulor
- 5 msk citronjuice
- Salt
- Tabasco
- Citron

Brynt smör med rostad marconamandel

- 200 g smör
- 100 g rostad marconamandel

Smulad gräddfil

- 5 dl gräddfil

Frasig svartkål

- 10–20 blad svartkål
- 4–5 msk rapsolja
- Salt

Bakad rotselleri

Rotsellerin kan förberedas dagen innan om man vill.

1. Putsa botten av rotsellerin och ta bort eventuell jord. Skär av lite av botten så den står stadigt. Gnid in med rapsolja och salt.
2. Baka i ugn på 170° tills innetemperaturen är 96° (den ska vara mjuk rakt igenom) och låt sedan svalna. Dela rotsellerin på hälften och skiva upp den i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg ihop två skivor och stansa med en större stans.
3. Olja in skivorna med lite god kallpressad rapsolja och strö på flingsalt, kör sedan i ugn på 90° tills varmt.

Hollandaise

1. Smält smöret i kastrull på svag värme.
2. Vispa ihop äggulor och citronjuice i en annan kastrull på svag värme. Vispa konstant tills gulorna tjocknat.
3. Ta kastrullen från värmen och tillsätt smör i en tunn stråle under ständig vispning.
4. Smaka av med salt, tabasco och citron.
5. Toppa den bakade rotsellerin med hollandaise.

Brynt smör med rostad marconamandel

1. Lägg smör i en kastrull och smält det på hög värme. Vispa när det börjar bli gyllene och doftar nötigt. Dra från värmen och håll upp i en annan kastrull och fortsatt vispa tills det svalnat något.
2. Hacka mandlar grovt och lägg i det varma smöret.
3. Vid servering: Värm upp och fördela på tallriken efter den bakade rotsellerin med hollandaise.

Smulad gräddfil

1. Häll gräddfil i en kastrull och värm upp tills den blir lös och spricker.
2. Lägg ett kaffefilter i en sil inuti en bytta och håll i den varma gräddfilen. Låt stå tills det svalnat, gärna i kyl.
3. Smula över massan som är i kaffefiltret över rätten. Vasslen som är kvar i byttan kan användas till annat.

Frasig svartkål

1. Dra eller skär bort stjälken på svartkålen, massera sedan in bladen med rapsolja och lite salt.
2. Rosta kålbladen i ugn på 150°, ca 10 minuter. Håll uppsikt och vänd på dem och låt rosta ytterligare några minuter tills de är torra.
3. Garnera den bakade rotsellerin med frasig svartkål.