



- Geir André Sjørnsen, Gastronom Catering

SOMMER



Så var sommeren der! En herlig årstid med mange gode råvarer. Grilling er noe de fleste setter stor pris på, men ofte har vi det travelt og ønsker få det ferdig i en fei. Skal du ha en grillfest kan det svare seg å planlegge litt og forberede en del kvelden i forkant. Da kan en slappe av når gjestene kommer og unngå stress. Det er mye fokus på pris på råvarer i media for tiden, som fagmann skuffer det meg at ikke hovedfokus er på kvaliteten på råvaren. Se etter gode ferske råvarer når du går i butikken, da får du et langt bedre sluttresultat. Vi glemmer ofte tilbehøret til grillmaten, ta deg tid til å lage noe godt som hjemmelaget potetsalat, pastasalat, grillede asparges, tomatsalat, ailo, brokkolisalat, bakte mandelpoteter etc. istedenfor den kjedelige ferdigsalaten.

God sommer!



Sennepsmarinert svinefilet:

Ofte når en griller har en ulike typer kjøtt og pølser. Men skal du kun servere svinefilet og pølser ville jeg ha beregnet 200-250 gram pr. kuvert.

Sennepsmarinade:
3 ss grov sennep
1 ts honning
Nykvernet sort pepper
2 dl soya olje

Ha ingrediensene i en bolle og rør godt. Ha marinaden i en brødpose/plastpose og tilsett svinefileten. Pass på at fileten er dekket med marinade og press ut oksygen fra posen. Det holder at fileten marineres i en 2-3 timer. Men jeg foretrekker å gjøre dette dagen i forveien slik at kjøttet kan marineres bedre. Tørk av litt av marinaden før du griller den og strø på litt salt rett før den serveres.

Marinert ytrefilet av okse:

Skal du kun servere ytrefilet av okse og pølser ville jeg ha beregnet 200-250 gram pr. kuvert.

Chili marinade:
2 dl olivenolje- mild
Fersk estragon
Chili
Hvitløk

Finkutt hvitløk, estragon og chili. Ha dette i en bolle. Tilsett olivenolje og rør godt. Ha marinaden i en brødpose/plastpose og tilsett svinefileten. Pass på at fileten er dekket med marinade og press ut oksygen fra posen. Det holder at fileten marineres i en 2-3 timer. Men jeg foretrekker å gjøre dette dagen i forveien slik at kjøttet kan marineres bedre. Tørk av litt av marinaden før du griller den og strø på litt salt rett før den serveres.

Brokkolisalat:

Brokkoli
Bacon
Pinjekjerner
Rødløk

Kok brokkoli i lettsaltet vann. Skal kokes veldig kort tid, ønsker at det skal være litt tygg i brokkolien når den serveres. Når brokkolien er kokt opp og er passe mør har du den i en bolle med iskaldt vann. La den stå å renne under iskaldt vann under springen til de er helt avkjølt.

Del deretter opp bacon i små strimler. Steik dette sprøtt. Pinjekjernene rister du lett i en varm steikepanne uten olje. La de få en lett gylden farge. Kutt rødløken opp i strimler og miks dette i en stor bolle. Sil brokkolien og tilsett den i bollen. Ha over noen dråper god olivenolje. Smak til med alt og pepper.

Hvitløksmajones:

En kan jukse med å bruke ferdig majones, tilsette litt seterrømme, salt og hvitløk. Men har du tid så kan du prøve å lage hvitløksmajones fra bunn av.

2 eggeplommer
2 fedd hvitløk
1 ts sitronsaft
1 dl jomfru olivenolje
1 ss hakket persille
Salt og pepper

Ha eggeplommene, knust hvitløk og sitronsaft i en bolle. Spe forsiktig med en tynn stråle med olivenolje. Pisk godt slik at eggeplommene absorberer oljen og det blir til en majones. Smak til med, salt, nykvernet sort pepper og persille. Server på crostini/nyristet brød eller til hjemmelaget focaccia.



Mandelpoteter:

1 kg mandelpoteter
Sorte oliven med stein
1 rødløk
Hvitløk
Pinjekjerner
Olivenolje
Balsamico eddik
Gressløk
Ruccola

Vask mandelpotetene. Kok dem møre, men pass på at de fortsatt er faste. Avkjøl og del dem deretter i to. Lag en marinade av ca 1 dl olivenolje og 4 ss balsamico eddik. Tilsett litt finhakket hvitløk, strimlet rødløk, ristede pinjekjerner, snittet gressløk, oliven, salt og litt nykvernet sort pepper. Bland godt og tilsett mandelpotetene. Vend dette sammen og smak til. Er salaten litt for "tørr" kan du ha i litt mer olivenolje. Toppes med litt ruccola ved servering.



Brownie:

1 springform stor eller bakeform

400 gram meierismør
10 ss kakao
6 dl sukker
1 stk vaniljestang
1 ts salt
1 kopp sterk kaffe espresso
3 dl hvetemel
4 egg
1 glass fløte
1 plate sjokolade 70 % kakao

Smelt smøret og ha i frø fra vaniljestangen. Bland de tørre ingrediensene i en bolle, rasp i sjokoladen. Ha i smøret når du har avkjølt det litt og rør godt. Tilsett deretter kaffe. Spe deretter i ett egg om gangen. Rør godt. Ha deretter i form med bakepapir og steik i ovnen på 175 grader i ca 30 minutter. Server med nypisket krem og jordbær.

Vin anbefaling:

- Jeg vil gjerne anbefale noen viner fra min gode venn Roberto Damonte fra vinhuset Malvira i Piemonte- Nord Italia. Han produserer 17 ulike viner og av disse kan en finne 8 stk i vinmonopolets lister.

Barbera d'Alba
Polnummer: 41397

Passer godt til oksekjøtt og generelt til grillmat.

Og en av vinene hans i en noe høyere prisklasse:

Roero Riserva Trinita
Polnummer: 45633
Må bestilles

Passer godt til oksekjøtt, kalv og lam. En fantastisk vin som må prøves!

Til jordbær:

BIRBET
Polnummer: 48209
Må bestilles

Alkoholsvak lett musserende dessertvin som er laget på den røde druen brachetto. Passer utmerket til jordbær og panna cotta.