

Nyttårsmeny



www.fotomagi.no

Langtidsstekt kalvefilet

Servert med rosmarinpotet, rødvinssjy og jordskokkpuré

Vi har mye godt kalvekjøtt i Norge. I de siste årene har tilgangen blitt bedre og ikke kun forbeholdt restauranter. Kalvekjøtt er mørt og lyst men det krever at en behandler det forsiktig fordi kjøttet er magert og kan lett bli tørt hvis en steiker det for mye

- 150 – 200 gram ytrefilet eller indrefilet av kalv per pers.
- 100 gram jordskokk per pers.
- 150-200 gram potet per pers.
- Fløte
- Løk
- Soltørkede tomater
- Rosmarin
- Salt
- Pepper
- 3 dl rødvin

Vinanbefaling:

Til kalv er det i grunn ikke vanskelig å finne en vin som passer. Jeg kommer med to forslag her: førstvalget er en noe dyrere vin, og nummer to en litt rimeligere. Begge vinene passer utmerket til denne retten

1) Savigny-les-Beaune 2006

Jean-Marc Pavelot
Polnummer: 4538001

2) E.Guigal

Côte-du-Rhône Rouge 2005
Polnummer: 730401
evt. Magnum (dobbel flaske):
Polnummer: 3295105

Rosmarinpoteter: Skjær potetene i så tynne skiver som mulig. Ha bakepapir i en brødform og legg deretter potetskivene i taksteinmønster i bunn av formen. Strø deretter over finsnittet rosmarin (uten stilk), salt, pepper og god olivenolje. Legg deretter et nytt lag med poteter i taksteinmønster oppå. Gjenta dette til du får en fin høyde på potetene. Press godt og sett formen i ovnen på 180 grader og stek i ca 40-50 minutter. Stikk en trepinne i potetene etter 30-40 minutter for å kjenne om de er ferdig. Er det mørt og trepinnen ikke møter motstand er potetene ferdige. Ha en tom brødform på toppen og press godt ned. Ha noe tungt på toppen slik at det kan få stå i press en stund. Disse potetene kan godt lages dagen før og avkjøles. Deles opp i stykker og varmes opp i ovnen dagen etterpå

Rødvinssjy: Ha 2 ss sukker i en kjele. Smelt sukkeret til en lys karamell, tilsett deretter rødvin og dette kokes nesten helt inn. Tilsett litt stekesjy og god kalvekraft. (unngå buljong, ta deg tid til å koke kraft). Ønsker en å ha tykkere saus, kan du enten jevne med litt maizena eller røre inn noen terninger usaltet smør rett før servering.

Kalvekraft lages ved at du kjøper inn kraftbein, løk, sellerirot, gulrot og purreløk. Brun kjøttbeina i en langpanne i ovnen, strø gjerne litt tomatpuré oppå beina. Når beina har fått en fin brunfarge has de i en stor kjele. Tilsett kaldt vann, litt salt og kokk opp. Skummet som kommer på toppen fjernes underveis, en oppnår da en klarere kraft. Når dette har kokt forsiktig i 2-3 timer tilsetter en alle grønnsakene i grove biter og hel pepper. Kalvekraften bør kokes i 4-6 timer, ta deretter ut beina og sil kraften. Kraften kokes nå inn til ca halvparten. Til mer du koker den inn til mer intens blir smaken. Kraften kan godt porsjoneres opp og fryses inn. Da er det bare til å ta ut fra fryse neste gang du skal lage en god middag.

På retten som er avbildet serverte jeg stekt løk, bakt sellerirot og tørkede sherrytomater

Langtidsstekt kalvefilet: Kalvefileten brunes godt i en stekepanne på alle sider til du får en fin stekeoverflate. Krydre kun med pepper nå i starten og ha salt på rett før servering. Ha et par ss godt setersmør i pannen, et par kvaster timian og rosmarin + et par fedd hvitløk. Sett pannen inn i ovnen på 58-60 grader i ca 3-4 timer. (Ha gjerne et digitalt steketermometer i ovnen for å kontrollere temperatur- enkelte ovner har en differanse på +/- 20 grader har jeg opplevd) Fileten tas ut av ovnen ca 10 minutter før den skal serveres for å hvile før den skjæres opp. En må da dekke fileten inn i aluminiumsfolie slik at den holder på varmen.

Ved å steke kjøttet på denne måten oppnår en et mørt og saftig resultat og kjøttet blir perfekt rosa. Ønsker en kjøttet mer stekt kan en øke temperaturen litt, for en kort periode før servering.

Jordskokkpuré: Mens kjøttet stekes tilbereder du resten. Skrell jordskokkene. Ha dem i en gryte og kok dem møre. Når de er ferdig kokt has de i en blender, tilsett litt fløte, 1 ss smør og pepper. Kjør dette sammen i blenderen til du får en glatt og fin puré – spe i mer fløte hvis du synes puréen er for tykk. Sil deretter pureen i en kjele. Smak til med salt, litt sitronsaft og kok opp rett før servering

Julefeiring og nyttår

er dager der familie og venner samles, da ofte ved middagsbordet hvor mye god mat tilberedes rundt i de tusen hjem. Selv om nok mange allerede har planlagt nyttårsmenyen, vil jeg gjerne dele en spennende tre-retters gourmetmiddag med dere.

Ha en riktig fin jul og en fortreffelig nyttårshelg!
Geir A. Sjørusen



Kongekrabbe

Servert med avocadosalat

Kongekrabbe/kamchatkakrabbe er et fantastisk produkt som vi har fått inn i norsk farvann i de senere år. Kongekrabben må behandles varsomt slik at kjøttet ikke blir tørt. En får i dag tak i kongekrabbe i de fleste butikker, men prøv å unngå de som er ferdig kokt og delt opp i stykker. Spør heller i fiskedisken etter rå klør, er da oftest frossen, eller eventuelt hele klør som er ferdig kokte. Kongekrabbe kan være et fint alternativ til hummer som har en betydelig høyere kilopris.

Avocadosalat:

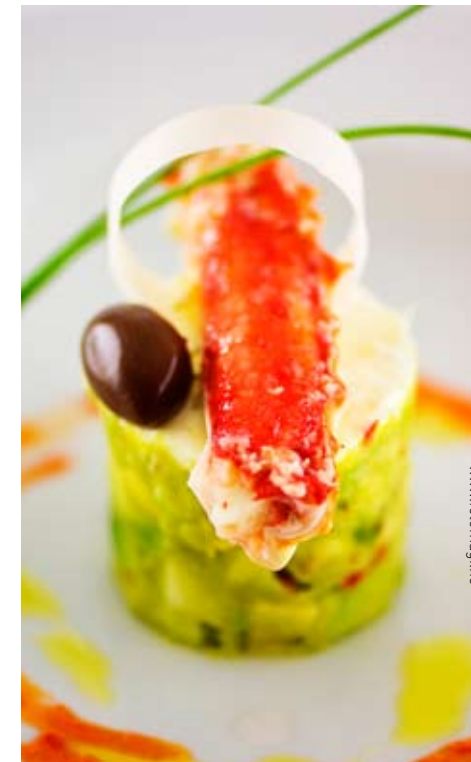
Til 6 personer:

- 2-3 stk små, modne avocado
- 2 stk epler – syrlige
- Seterrømme
- Lime
- Chili
- Hvitløk

Del avocadoen i to og fjern steinen. Rut opp innholdet med en liten kniv og skrap det ut. Ha det i en bolle, tilsett saften av en lime og rør lett rundt. Viktig å tilsette limesaften så raskt som mulig for at ikke avocadoen skal oksidere og bli grå. Skrell eplene og skjær dem opp i fine terninger. Bland alt sammen og tilsett deretter noen spiseskjeer seter rømme til massen har en passe tykk konsistens. Skal ikke være flytende. Ha i litt finsnittet hvitløk og chili. Smak til med salt, pepper og eventuelt litt mer limesaft.

Jeg serverer paprikapuré til denne retten. Del en paprika i to og gni olje på skinnen. Sett ovnen på full power og bak dem i ovnen til skallet blir svart. Deretter har du paprikaen i plastpose/brødpose og lar dem dampe i noen minutter. Fjern skallet og del dem litt opp. Ha litt sukker i en kjele, lag lys karamell og tilsett deretter litt lys eddik. Kok inn og tilsett paprikaen og litt chili etter smak. Kokes mørt og has igjennom en sikt. Rør inn litt god olivenolje.

Kan anrettes på mange måter. Slik jeg gjør det er ved å ha avocadosalaten i et stålør, stryke over litt seter rømme på toppen. Ha på den stekte kongekrabben, en god oliven og en urtekvast.



www.fotomagi.no

Vinanbefaling:

Til kongekrabbe passer en rikere type Riesling perfekt.

■ Weingut Wittman

Wachenheimer Riesling Trocken 2008
Polnummer: 4657401

■ Evt. Magnum (dobbel flaske):

Polnummer: 5067405

Sjokoladeterrine

Sjokoladeelskerens drøm – servert med pistasjknekk og bringebærsirup

Til ca 10 porsjoner, alt etter størrelse på former/skåler. Denne desserten er mektig, så her skal det ikke mye til.

- 0,5 liter matfløte
- 75 gram sukker
- 1 stk. vaniljestang
- 150 gram mørk sjokolade. Helst mellom 70-80 % kakao, og av høyest mulig kvalitet
- 4 plater gelatin

Legg gelatinen i kaldt vann. Start med koke opp fløten og deretter del vaniljestangen i to og skrap frøene opp i fløten sammen med stanga. Gi et raskt oppkok og trekk kjelen bort fra komfyren. La fløten avkjøles litt og tilsett sukker, sjokolade og gelatin. Massen skal nå være mørk og glatt. Har ikke sjokoladen smeltet helt kan du gi det et lite oppkok til massen er helt jevn og fin. La den avkøle litt før du har i former eller i skåler.

Pynt med pistasknekk/krokan, rips, sukkerspinn, bringebærsirup eller karamellsaus. Bruk fantasien. Men det er godt med en syrlig saus og bær til denne desserten.

Pistasjknekk/krokan:

Smelt sukker til lys karamell i en gryte. Ha i pistasjnøtter og rør godt rundt. Mens det fortsatt er varm heller du det utover bakeplate med bakepapir. Fordel det fint utover bakebrettet. Hakkes opp rett før servering.

Bærsirup lager en ved å koke inn saft. (ikke syntetisk) Viktig å bruke en som ikke inneholder tilsetningsstoffer. Kokes inn med sukker til ønsket tykkelse. Tilsett gjerne vanilje, kanel og stjerneanis.

Vinanbefaling:

Til denne desserten vil jeg anbefale en god portvin. Passer godt til desserten og til en høytid som nyttår er. Dette er en Tawny, så dette er ikke en kraftig portvin, snarere en fruktig og frisk dessertvin.

■ Quinta de la Rosa – Tawny

Polnummer: 1063301