



Foto: ??

Hovedrett REINSDYRFILET

Reinsdyrkjøtt er utrolig mørt og godt og passer fint til festmat. Kjøttet har en høy kilopris, men en gang innimellom må man unne seg noe spesielt. På disse kanter av landet får man normalt ikke tak i ferskt reinsdyr, så man må ta til takke med frossen biff denne gang. Legg fileten i kjøleskapet dagen før den skal brukes, slik at den får tines sakte.

- 800 gram ytrefilet av reinsdyr

- Fløtepotet:
- 500 gram poteter
- 6 dl fløte, gjerne matfløte
- 1 fedd hvitløk

Vinanbefaling:

Dette er en vin laget av druen sangiovese. Brunello ligger sør i Toscana og er kjent for å lage viner med mer tyngde og power enn det kjente vinområdet Chianti Classico. Denne vinen kommer fra en ung vinprodusent som heter Talenti.

- **Talenti brunello di montalcino**
Polnummer: 4625401 (må bestilles)

Start med potetene, siden de tar lengst tid. Forvarm ovnen til 170 grader. Skrell og rens potetene, skjær dem deretter i tynne skiver. Legg dem deretter i en gryte. Dekk med fløten og krydre med salt, nykværnet sort pepper. La potetene småkoke over middels varme i ca 5 minutter. Hell deretter fløten over i en bolle. Smør deretter en ildfast form med smør. Fordel potetskivene jevnt i formen. Hell fløten tilbake i kjelen og kok opp. Ha i hvitløk og smak til med salt og pepper. Hell deretter fløteblandingen over potetene som ligger i formen. Stek i ovnen i ca 35-45 minutter, eller til potetene er møre.

Når det gjelder kjøttet er det en enkel sak. Kjøttet skal kun brunes på alle sider i en stekepanne. Smak til med salt og pepper. Stekes deretter i ovnen i 7-8 minutter på ca 150 grader. Steketiden er litt avhengig av tykkelsen på fileten. Men normalt er reinsdyrfileten ganske tynn. Biffen bør serveres rosa for å få det beste resultatet. Kjøttet er veldig magert og blir tørt hvis det steikes for kraftig og serveres gjennomstekt. La kjøttet hvile i noen minutter før en serverer det.

Det er mange muligheter med tilbehør til reinsdyr. Jeg liker å servere sopp til. Rens soppen og steik i en veldig varm steikepanne rett før servering. Tilsatt 2 ss smør i pannen til slutt. Smak til med salt og pepper. Annet tilbehør som er godt er jordskokkpuré, ferske rosenkål, bakte rødbeter etc. Server en god sjysaus til reinsdyrfileten

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 plantlagt nyttårsmenyen, vil jeg gjerne dele en spennende tre-retters gourmetmiddag med dere.

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



Forrett

SALMA TARTAR

Til 4 personer:

- 400 gram SALMA
- 2 ss god olivenolje
- 1 liten rødløk
- 1 ss sitronsaft
- Gressløk
- Sort pepper
- Seter rømme
- Rogn fra laks eller ørret

Mange er skeptisk til rå fisk helt til de har smakt det. Prøv ut denne forretten. Fantastisk mild og fin smak på fisken og du vil få en helt annen smaksopplevelse enn ved stekt og kokt laks. SALMA blir produsert på Bømlo og regnes som den høyeste kvalitet av laks som selges i Norge. Fra fisken er tatt opp fra havet er det garantert at det tar kun 4 timer til den er vakumpakket. Dette er den eneste fisken en ikke trenger å fryse før den serveres som tartar eller sushi

Dette er en utrolig enkel forrett, men hvorfor gjøre det komplisert når det smaker godt. I denne retten får ingrediensene vise seg frem på best mulig måte.

Skjær laksen i tynne skiver og hakk den deretter opp i små firkanter. Rens rødløken og skjær den opp i små firkanter. Bland laksen og løken i en bolle. Smak til med sitronsaft, olivenolje, finsnittet gressløk, salt og nykvernet sort pepper.

Anrett pent på tallerk med seter rømme, kaviar og server nyristet brød med setersmør. Server gjerne en persille olje til og puffet/frityrstekt villris.



Foto: Ida Hjermerik

Vinanbefaling:

Til denne retten vil jeg anbefale en riesling. Dette er en fantastisk riesling laget av Vajra – Piemonte/Italia. Han lager mange gode rødviner som for eksempel: Barolo, Dolcetto og Barbera, men denne hvitvinen blir regnet som en av de beste rieslingene som lages i Italia. Passer utmerket til denne retten.

■ Vajra Langhe Riesling 2009

Polnummer: 4563501 (må bestilles)

Dessert

TORTINA SICILIANO

Dette er en dessert jeg har kommet frem til selv etter inspirasjon fra flere fantastiske turer til Sicilia. På Sicilia har de fantastiske sitrusfrukter som ofte brukes i dessert.

Denne desserten er muligens litt avansert hvis du skal servere den som på bildet. Det enkleste er å lage selve kremblandingen og bake den i en liten skål i ovnen. Og da heller servere den i skålen istedenfor på sjokoladebunn. Det blir da i tilfelle en litt annen dessert, men smaker allikevel fantastisk sammen med litt fruktsalat laget av sitrus og gjerne en sitron eller mandarin is til.

Sjokoladebunn:

- 50 gram mørk sjokolade (70%)
- 3 ss kakao (100% kakao)
- 1,5 dl sukker
- 1 vaniljestang
- _ ts salt
- 1 ss kaffe
- 1 dl hvetemel
- 1 egg
- _ fløte

Smelt smøret. Skrap i frøene fra vaniljestangen i det varme smøret. Når smøret har smeltet ta det da av komfyren og sett det til avkjøling på kjøkkenbenken. Vei opp det tørre og ha det i en kjøkkenbolle. Rasp i den mørke sjokoladen. Ha i smøret og rør godt. Spe i egget, rør godt. Til slutt rører du inn fløten. Stek i en liten form på 170 grader i 20-30 minutter, alt etter hvor stor formen er. Jeg pleier å steike den i en liten form og heller ha bunnen litt tykk. Den blir saftigere da. Så kan en heller dele bunnen etterpå i den tykkelsen en ønsker

Sitronkrem:

- 4 stk eggeplommer
- 75 gram sukker
- 1 stk vaniljestang
- 4 dl matfløte
- Skallet av en sitron (fra økologisk sitron)

Kok opp fløten og skallet av økologisk sitron (viktig at det er økologisk, fordi da er det ikke sprøytemiddel i skallet) skrap frøene ut av vaniljestangen og tilsett frø og stang i blandingen. Rør eggeplommer og sukker godt i en bolle.

Når fløteblandingen har kokt opp setter du den på kjøkkenbenken slik at den får avkjølt seg litt. Kremblandingen skal tilsettes i blandingen av eggeplommer og sukker. Men viktig at fløten ikke er for varm, fordi da skiller det seg. Når fløten er lun/romtemperert tilsettes den i eggeblandingen. Rør godt. Sett blandingen i kjøleskapet natten over.

Vinanbefaling:

- Weinrieder Welschriesling Eiswein 2008

Til denne desserten vil jeg anbefale en eiswein. En god eiswein passer godt til sitrusdesserter som dette. Polnummer: 5877202



Foto: Ida Hjermerik

Dagen etter:

Sett ovnen på 90 grader. Viktig at ovnen holder 90 grader. Enkelte komfyrer er litt ustabile på så lave temperaturer. Invester i en digital temperaturmåler og sett den i ovnen. Sjekk at ovnen kommer opp i 90 grader, hvis ikke blir kaken aldri ferdig. Ovnen må opp i denne temperatur for at kremblandingen skal stivne.

Skjær til sjokoladebunn. Ha dem i små metallformer i porsjonstørrelse og sørg for at det er helt tett i bunn av formen slik at kremblandingen ikke renner ut. Når det er gjort siler du kremblandingen og har det i et litermål. Sett formene på et bakebrett og hell kremblandingen i de tette formene. Sett bakebrettet i ovnen og stek i ca 40-50 minutter. Eller til kremen har stivnet. Når de er ferdig settes de på kjøkkenbenken til avkjøling. Når de har kjølnet litt av settes de i kjøleskap. Helst natten over. Så i utgangspunktet bør denne desserten startes på 2 dager før servering. Dag 1 lager du bunn og røre. Dag 2 steiker du den i ovnen og avkjøl natten over, fordi da får kaken "sette" seg. Og dag 3 serveres den. Høres kanskje komplisert ut, men det er egentlig en enkel dessert som smaker utrolig godt. Skjær kaken ut av formen rett før servering. Server med mandarin i båter, sitrus salat, bringebær sirup, og "cannoli"