

SVENSK HUNGRIGASTE MATTIDNING

gourmet

NR 4 2022 79 KR • NOV 89 • DRK 89 • C 9,30

OXENSTIERNAN
KULINARISKT
KULTURKOSMOS

KOREA MOTER
KÖPENHAMN
PREMIÄR FÖR
PROPAGANDA

MÖTET
MATINSPIRATÖREN
JENNIE WÄLLDÉN

drömmar om Asien

DANGO DUMPLINGS
SVARTVINBÄRSMOCHI
& CHOKLADDOPPAD
DALSONACANDY

TIO
HETA TIPS
I TALLINN

98
viner för
varvintern

**NORDEN &
ASIEN** *i fokus*

SWISHA 499KR
TILL 1252909825
PÅ 7MR AV GOURMET



KÖK MED KULTURKNORR

I en före detta malmgård på Östermalm i Stockholm har kocken Elvira Lindqvist hittat sitt nya liv. Tillsammans med silversmeden Sebastian Schildt har hon skapat ett eget litet kulinariskt kulturkosmos mitt i storstan: Oxenstiernan.

TEXT LARS COLLIN FOTO SIMON BAJADA RECEPT ELVIRA LINDQVIST

Miljön är minst sagt magisk. Några skönt frostiga minusgrader och en lite ömtålig januarihimmel lyser upp den anrika, småhemliga innergården strax bakom Historiska museet. Oxenstiernska malmgården har anor tillbaka till 1600-talet, men numera andas de pietetsfullt renoverade huslängorna mer en sorts medveten modernism – där ord som hållbarhet och kvalitet ständigt tycks ge eko mellan väggarna.

Här har före detta Fotografiska-kocken Elvira Lindqvist hittat sin hemvist. Silversmeden och galleristen Sebastian Schildt flyttade hit sin verkstad redan för sex år sedan från Östermalmstorg. Och just den här kombinationen av gastronomiskt och kulturellt hantverk är bakgrunden till Oxenstiernan, berättar duon när vi möter dem i restaurangens allt mer öppna kök.

Kopplingen är egentligen fullt logisk och bottenar i vårt allt ökande intresse för det genuina, oavsett om det gäller en maträtt eller ett silversmycke. Interiören med sin öppna matsal ända upp till taknocken har bara använts sedan i

höstas. Första sommaren var Oxenstiernan en sympotisk innergårdskrog med utekök – mitt i Stockholm.

Att man vågade satsa under brinnande pandemi var mer en känsla och resultat av att det var dags nu. Sebastian hade letat i flera år efter en kvinnlig kreativ ledare som kunde skapa gastronomiskt liv i den gamla Oxenstiernan.

– Vi kände inte varandra alls. Men jag hade länge närt en dröm om att kombinera konst och hantverk med mat. Lättast hade förstås varit att ringsa en krigare som bara skulle kunna lyfta in sitt kök. Men då hade det aldrig fungerat att göra det så här annorlunda, förklarar Sebastian Schildt.

Tidigt visste han att krogen skulle drivas av en kvinna: – Jag fick för mig att det skulle vara lättare för en kvinna att göra något lite annorlunda. Kanske är det en fördom, och det finns säkert mängder med fantastiskt kompetenta manliga kokkar i restaurangbranschen, men ska man generalisera är det en inte helt sund bransch i mina ögon, menar Sebastian, som till viss del också har krogbakgrund efter många år bland annat som hovmästare på ångfartyget Illidönsund.





Oxenstiernska malmgården

Byggs på 1600-talet av greve Gabriel Oxenstierna. Huvudbyggnaden till Oxenstiernska malmgården längs Storgatan brann ner på 1800-talet. Därefter användes byggnaderna av militären till både stallar och exercishus. 1993 togs malmgården över av Statens Fastighetsverk och konverterades delvis. Silversmeden och galleristen Sebastian Schüdt flyttade in 2015 och i juli öppnade han Restaurang Oxenstern, en tillsammans med Elvira Lindqvist som kreativ ledare.



Han blev snabbt tipsad om Elvira, som först inte hade några som helst planer på att lämna jobbet som kökschef under Paul Svensson på Fotografiska.

– Men när jag kom upp hit och tittade behövde jag inte tänka länge. När någon vill ge en sådan här gläva, då vill man gärna vara med. Jag hade ju gått ett tag och funderat över om jag skulle göra något eget. Men när Sebastian började berätta om sin vision och hur han arbetar kändes det som att vi tänkte lika – oavsett om jag sysslar med mat och han med form, säger Elvira Lindqvist.

– Ja, vi brinner ju båda för hållbarhet. Men det handlar om att vi måste anamma kvaliteten, det ska vara normen och inte något exklusivt. Så lika väl som vi ska ha lokodlade grönsaker i köket ska porslinet vara svenskt.

När de val öppnade i somras gick allt snabbt. Ett halvår senare har de ännu inte ens hunnit få upp en skylt. Samtidigt skapar bemärkelsen lite av en dold destination, milt i storstan.

– Absolut. Det är lite både och – både för dem som kommer hit till en destination och även för dem som har gjort oss till lite av en kvarterersesbursang. Det här är en speciell plats som vi vill att så många som möjligt ska få upptäcka.

Att laga mat i kulturella sammanhang har följt med Elvira nästan sedan start. Företrädet även på Fotografiska har hon hunnit vara både på konstsalen Artipelag och Ullsunda slott, som ägs av före detta möbelsnickaren Torbjörn Blomqvist.

Uppdraget på Oxenstiernan ser hon som en logisk förlängning från tiden på Fotografiska.

– Mitt arbete där förändrade mitt sätt att se på och hur jag lagar mat. Jag lärde mig massor, från värdskapet och hur man driver restaurang till att matlagning kan bli viktigt på ett nytt sätt. Jag höllade min röst och min passion, och den har jag tagit med mig hit.

Vad vill du göra med Oxenstiernan?

– Jag pratade med Paul (Svensson, red anm) när jag skulle sluta, och ju fler vi är nu som jobbar med att sprida kreativitet genom hållbarhet, desto viktigare är det att vi flyttar på och förgrenar oss – och gör våra egna saker. Ska man förändra måste det göras på bred front.

Lite som Noma-effekten vi kan se i Köpenhamn nu?

– Precis. Och det är väldigt kul att ha ett nätverk med Paul och kollegor från Fotografiska att ringa och bolla tankar med. Samtidigt vill jag jobba lite annorlunda med hållbarhet nu än tidigare. Eftersom det här är en mindre restaurang kan man verkligen jobba nära bönderna och ändra menyn ofta, ibland så snabbt som summasdagen råvara kommer in. Och så har jag mina favoriter bland smaksättningar. Jag älskar gran och en, men så är jag ju näst intill uppvuxen i skogen. Jobbar man mycket med grönsaker finns kombinationer som lillar bra med



Sebastian Schibb och Elvira Lindqvist framför Oxenstiernans potlackerade ytterväggar.



På Oxenstiernan tas det mesta tillvara. Här brödpasta av deg från torkat och malet surdegsbröd. Fyllningen med hemgjord ricotta kommer från mjölk som blir kvar från mjölkskumningen när de gör kaffe.



»DÄR ORD SOM
HÅLLBARHET OCH
KVALITET STÄNDIGT
TYCKS GE EKO
MELLAN VÄGGARNA.«



Färska lagerblad och ekologiska ägg från Bondens skafferii.

varandra. Jag gillar när det smakar mycket, utan att det för den skull måste vara starkt.

Menyn är snabbriktig, inte minst för att Elvira är rastlös och gillar förändringar. En dessert att minnas är den sockerrostade vitkålen, som ackompanjerar en lingonmarering med gräddglass och ljuvligaste saltkola.

– Jag klarar inte av att jobba med samma mat länge. Jag sätter upp en rätt på menyn och tycker den är jättehärlig. Efter en vecka är det dags att byta. Jag vill att gästerna ska kunna komma hit ofta och hitta nya smaker. Det är också kul för teamet i köket som hela tiden får utmana sig i att vara kreativa och skapa nya saker.

Och där någonstans hittar vi också största skillnaden mot din tid på Fotografiska?

– Jag tror nog det. Här är det inte heller vegetariska rätter med ett protein bredvid, utan här bygger vi kompletta rätter – vegetariska eller ej. Västigast är att det är mer grönsaker än protein på tallriken.

Här andas också en orörd inställning att i en ängslig hu-

vuistad vägs skapa atmosfär som varken är mysig i sig och psyk eller rätt och asketisk. Över Oxensstiernan vilar istället en känsla av medveten otrendighet. Eller varför inte ett slags inkluderande fine dining där alla gäster kan känna sig välkomna i en miljö som nästan skapar hemsöjdvibbar å la 1970-tal.

– För mig handlade det om att visa upp det bästa vi har i Sverige, oavsett om det gäller råvarorna i köket eller en del av inredningen. Så det är klart att det blir en nordisk touch om allt ska produceras i Sverige av svenska formgivare. Om mitt nätverk var dåligt inom krogvärlden var det desto bättre inom designvärlden. Det var många som ville vara med och leka, så jag lät formgivarna jobba helt fritt och inte utifrån ett sammanhållande koncept. Med andra ord, ingen har vetat vad den andra har gjort, berättar Sebastian.

Därför ser vi bland annat nytt porslin från Gustavsberg, för första gången på 30 år, som möter Simon Klensells fotlisa vinglas på blåvitrutiga dukar.

– Bra grejor ska stå för sig själva men klarar att vara





» SKA MAN FÖRÄNDRA MÅSTE DET GÖRAS PÅ BRED FRONT «

tillsammans. Det är detta som är kvaliteten. Sedan insåg jag att allt kanske inte var helt ekonomiskt flösvurbart, och drivfrån frödes tanken att allt gästen ser här inne ska kunna köpas.

I förlängningen har det lett till ett helt nytt designvarumärke som står för all produktion, med restaurangen som än så länge största kund.

– Både Elvira och jag vill sponsra de lokala producenterna, bönder, odlare, glasblåsare, porslinslverkare.

Bådas filosofi bygger på att samla okejstjärnor från olika världs.

– Vi är ju ett gäng nördar. Och det har varit väldigt roligt att samla alla olika karaktärer.

Har du någonstans matchat maten efter miljö?

– Det blir nog så omedvetet. Redan från början visste vi att det kommer att ta oss minst ett år att inse var vi är någonstans och att känna oss hemma i vad vi gör, och i vilka gäster vi får. Det är svårt, men kul. Vi kommer att fortsätta utvecklas.

Sebastian menar att mycket handlar om kommunikation, och ett stänk av smartness.

– Det är klart, vi är på Östermalm och kan inte enbart ha naturviner på menyn. Ska man locka in och lyckas förmedla någonting gäller det att bygga förtroende så att gästen känner sig trygg och bekväm.

Nu längtar duon till lättheten och ljuset, den tid när de vänliga lindarna från 1700-talet åter grönskar och Oxenstiernan förvandlas till lammig trädgårdsrestaurang.

– Självklart blir det också en annan matlagning utomhus. Vi har ett ganska spartanskt utekök, grill och vedeldad ugn. Nu försöker jag bli tjejis med ett gäng damer som har odlingslådor i parken. Tänk om vi kunde starta en community med folk som odlar – här mitt i stan, säger Elvira Lindqvist.

Elvira Lindqvist

Ålder: 36 år.

Bakgrund: Uppvuxen på landet utanför Enköping. Tog studenten från restaurangskolan 2005 och arbetade därefter på krogar runt hemstaden. Fortsatte till Ulfunds slott där hon fick Stefan Ekengren som mentor innan hon blev souschef på konstmuseet Artipelag. Efter en runda som köksmästare på Hufvudsta Gärd stannade Elvira som kökschef på Fotografiska i Stockholm i nästan fyra år. 2020 utnämndes hon till Årets Stellakock, Sveriges bästa kvinnliga kock.

Aktuell: Sitter i tävlingsgruppen i Årets kock. Jobbar med Nordiska ministerrådet kring hållbar matutveckling i Norden. Har startat en uppföljning till #hårtardetslut tillsammans med ett stort gäng hockar och krögare med målet att verka för en mer jämställd och jämlik restaurangbransch.





FRITERAD TARTELETT MED 50/50-TARTAR

Den här tårten har funnits med i olika utföranden och med olika smaksättning sedan restaurang Oxenstiernan öppnade. Den består av en tartar med mindre andel kött än vad som är brukligt. Målet är smak av skog, och då passar enbär och blåbär. Persiljans grönsaker ger fin smak åt köttet.

CA 12 ST BAKADE, TORKADE OCH FRYSPRÄMDE RÖDBETOR

2 färska rödbetor

SEMITORKADE BLÅBÄR

1 dl (80 g) blåbär

FRITERAD TARTELLETTKAL

145 dl (100 g) vete mjöl

5 tsk vatten

1 ägg

1/2 tsk salt

olja till frysning

EMULSION MED PERSILJA

1 knipps blåpersilja

1 dl blåöppnat

5 tsk mjölk

1 äggula

1/2 tsk svartkornstrunkett

1 tsk salt

RÅBÄNOR I SAJ

200 g yttre lår eller stek avrundur

1 tsk gröna enbär

1 tsk fermenterad svartpeppar (eller rödgöppa)

TILL KRYDDNING

2 msk rödbetor

anskottolja

DU BEHÖVER OCKÅ

mörk

blåsvadsk eller plastfolie

tartelettförmar

frösa

TORKADE, TORKADE OCH FRYSPRÄMDE

RÖDBETOR: Värm ugnen till 80° och varmluft. Skrubba rödbetorna. Baka rödbetorna i varmluft över natten. De ska då se ut som att de blivit glömda långt ner i grönsakslådan, lite skrumpna. Frys in betorna.

SEMITORKADE BLÅBÄR: Värm ugnen till 80°. Lagg blåbären på en plåt och torka dem tills de blivit semitorerade, ungefär som russin.

SKÄL ner persiljan till emulsionen med kvistar och allt. Lagg den i mixerns skål,

lägg ner spenatbladen och häll på oljan. Mixa på hög effekt tills oljan blivit ca 65°. Då skär sig oljan, går lätt att slå och håller sig grön när den svalnar. Sila oljan genom en kaffefilter.

TARTELETTEKAL: Blanda samman mjöl, vatten, ägg och salt till en deg. Släp in den i blåsvadsk eller plastfolie och låt vila 30 min. Knåda sedan degen smidig och låt vila 30 min till.

1 Gör ett fyrkantigt pådeg och kavla ut tunt. Stansa rundlar som passar i förmarna. Mjola degrandlans så att de inte blir för tjocka och kyl eller frysdem. Värm oljan till 150°. Lagg en degrundel mellan två förmar, lagg i tröskorgen och friter ca 6 min. I ett skålen rinna av på papper och svalta litt.

2 Mylla in rödbetorna till varvning tunt på mandarin och lagg dem i kallt vatten. Låt vatten rinna ur ordentligt före varvning.

3 **TARTAR:** Tina de frysta rödbetorna och skär dem i små tärningar, med skal och allt. Putsa riktyrsköttet (Sparsa putsat och frys till frysta bitar funder) i tjock kött i små tärningar. I tjocka enbär och peppar. Blanda ihop rödbeta, kött och blåbär. Krydda med peppar, enbär och salt.

4 **PERSILJUEMULSION:** Mixa ner äggulan i den gröna oljan till en majonnäs. Krydda med citronsaft och salt.

5 **EMULSION:** Lagg en liten klick emulsion i botten på tartelettekålet. Fyll på med tartaren och toppa med några skivor rödbeta på varje. Droppa över anskottolja.

TIPS

Som turka får att intensifiera smaken på bären utan att rosta sönder dem. Semtorkningen ger också en härligt seg, tuggig eller nästan köttig textur.



ENRISRÖKT MOROT MED SALT HAVTORNSCURD OCH GRANOLJA

Gör rätten antingen som en liten förrätt eller servera på ett rejält fat för många att dela. Havtorn är ett av Elvira Lindqvists favoritslag eftersom det fungerar bra till både salta och söta rätter. Gran är en återkommande smak hos restaurang Chemeliern, Granolja ger smaken av skog, helt enkelt.

4 PERSONER

SALT HAVTORNSCURD

200 g havtornspurå utan socker
20 ml pressad citronsaft
60 ml socker
3 ägg
80 g smör
10 km salt

KRYDDOLA

10 dl rapsolja
2 msk rasel hanout

ROSTAD HANSEL

10 dl sölmansbäddar med skaf
2 tsk rapsolja
1 tsk salt

RÖKTA MORÖTTER

2 morötter
1 tsk rapsolja
10 tsk salt
rykylakt

TILL SERVERING

granolja
djupa ysta granollett
gröna blad, 1 ex vattenkrasse eller
buskrasse med mild pepparfrukt

DU BEHÖVER OCKÅ

100 ml vatten

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

100 ml

4 RÖKA MORÖTTER: Värm ugnen till 200°. Skrubba morötterna rena. Olja in och salta dem lätt. Lägg dem på galleri i en ugnform och baka tills de är mjuka men fortfarande har en liten fast kärna kvar.

5 ENRISRÖKT MORÖTTEMA: Inskläddan (eller i en sil i en djup kastrull med lock). Enla ryker mycket, så rök hela tiden.

6 SERVERING: Skär morötterna på längden, spraya på lite olja och värn lätt i ugnen. Lägg ett lager curd i botten och lägg på morötterna lite huller om huller. Strö över mandel, ringla över granollettolja och smula över granollett. Ringla över lite kryddolja och avsluta med gröna blad.

TIPS

Skrubba alltid din rotfrukt istället för att skala dem. Det minskar avsmak och ökar smak och näringsvärdet i maten, så mycket sätter precis under skallet.



FERMENTERAD ROTSSELLERI, RÖDSTRIMMA OCH KRUSBÄR

Fermenterad rotselleri är enkelt att göra, men det tar lite tid. Både själva sellerin och lagen är himmelskt goda och kan användas på flera vis, så det är värt väntan. Rödstrimma är en av de sorters fisk som odlas i cirkulär odling på land, vilket är det mest miljövänliga när det gäller odlat fisk.

4 PERSONER
FERMENTERAD ROTSSELLERI
 1 1/2-procentig saltlag
 2 rotselleri
 salt

INLAGDA KRUSBÄR
 100 g gröna krusbär
 50/50 sockerlag

INLAGD ROTSSELLERI
 1 fisk rotselleri
 2 dl fermenterad rotsellerilag

ROTSSELLERIKRÄM
 300 g färsk rotselleri
 200 g fermenterad rotselleri
 2 dl gräddfil
 2 dl mjölk
 1 tsk salt

FERMENTERAD ROTSSELLERILAG
 4 dl fermenterad rotsellerilag
 1 schottenfil
 1 tsk häckmjölnivert
 1/20 g smör

BAKAD RÖDSTRIMMA
 250 g rödstrimmafile utan skin
 1 tsk salt
 200 g smör

FÄRSERISNING
 Färså citronmjön
 DU BEHÖVER OCKSÅ
 RUSHÄLLEVIG
 fermenteringskärl eller glasburk
 med snäpplock
 varmaskin
 stesmsvar
 termometer

1 FERMENTERAD ROTSSELLERI: Koka upp saltlagen och låt den sedan kolla helt. Skrubba rotsellerin ren.

2 Dela ner rotsellerin i mindre delar och väg dem. Blanda sedan samman rotsellerin med salt motsvarande 1/2 procent av dess vikt. Lägg ner i fermenteringskärl/burkarna. Häll på saltlag så att det täcker. Lägg över en tyngd (t.ex. en plastpåse fylld med vatten) och sätt på locket.

3 Fermenteringskärl sköter sig självt, men glasburkarna behövs pysas någon gång om dagen. Låt stå i rumtemperatur minst 3 veckor och ställ sedan svalt. Rotsellerin blir som alla godast efter minst en månad, men låt den gärna stå längre.

4 INLAGDA KRUSBÄR: Lägg krusbären i en väl rengjord glasburk med snäpplock. Koka upp 50/50 sockerlag och säll över krusbären tills de täcks ordentligt. Stäng locket och förvara krusbären svalt.

5 INLAGD ROTSSELLERI: Skrubba rotsellerin med en rotfruktsborste för att få bort all jord. Hvyta den tunt på en mandolin. Vakuumpacka skivorna med fermenterad rotsellerilag.

6 ROTSSELLERIKRÄM: Skrubba den färskaste rotsellerin ren. Skär den i mindre bitar. Lägg i en kastrull, lägg ner den fermenterade sellerin och häll på gräddfil och mjölk. Koka upp, sänk värmen till låg och stud tills rotsellerin är helt mjuk.

7 Mixa till en kräm och smaksätt med salt. Tjka eventuellt med lite mer gräddfil om krämen blir för tjock.

8 FERMENTERAD ROTSSELLERIFIL: Skär ner och låt tenisken i mindre bitar. Lägg i en kastrull med bakstjärnkärlsten och häll på rotsellerilagen. Pakas upp, sänk värmen till medel och stud tills vätskan står.

9 Sila bort filen och tinjan. Mixa i smörret filen i taget och salta. Låt sedan stå på lätt varmhållning till servering.

10 BAKAD RÖDSTRIMMA: Vikt i ugnen till 200°. Baka fiskfilarna i litet bär och formkita dem. Frysmörret i äggfilken i en ugnskålar form och häll över smörret. Baka fisken i ugnen till servertemperatur 40°. Ta upp dem ur smöret och spara det.

11 Häll smöret i såven och varm den samt rotselleri krämen och fisken. Packa bitarna av citronmjön i krästen.

12 SERVERING: Lägg en röjl sked kräm på varje tallrik och fördela fiskbitarna bredvid. Lägg på några skivor inlagda rotselleriskivor och några inlagda krusbär. Skumma såsen och häll på. Stek över citronmjön.

13 Förklia när det är säsong för bär, frukt och grönsaker, och kapsla in det där goda som bara finns några veckor om året. Krusbär är ett sådant exempel. På det viset kan du smaksätta maten med sommaren mitt i vintern utan att behöva köpa från långt borta i världen. Dugör vintern lite roligare, och det värsta som kan hända är att du får lite över framtiden.





PERSILJEROT MED VILDAND OCH RÖDA VINBÄR

Börja alltid med en grönsak som huvudingrediens när du ska planera en måltid. I stället för att tänka vilken mat persiljerot och vinbär, tänk persiljerot med vinbär och vildand. Då blir det lättare att få in mer grönt i matlagningen, även om det inte måste betyda att det blir en helt vegetarisk maträtt.

4 PERSONER

SEMITORKADE RÖDA VINBÄR OCH VINBÄRS-
PULVER

2 dl röda vinbär

VILDANDENBÖST

4 vildandensböst, à 150 g eller 2 stora

1 färsk becktinjanväxt

1 schalottenlök

1 vitlöksklyfta

salt och malen svartpeppar

SÅS

1 schalottenlök

1 vitlöksklyfta

1 färsk becktinjanväxt

andputset

4 dl kalvfond

1 dl äppelcidervinäger

3 dl äppeljuice

2 tsk smör

ROSTAD PERSILJEROTSMÅR

8 persiljerötter, eller pudernackor

3 dl gräddolja

2 msk smör

½ tsk salt

1 tsk sherryvinäger

TILL SEMITORNA

oxalis eller annan syrlig ört

DU BEHÖVER OCKÅ

kryddmixer

stavnixler

1 SEMITORKAD RÖDA VINBÄR OCH VINBÄRS-

PULVER: Värm ugnen till 50°. Sprid ut

vinbären på en plåt och låt torka i ugnen

tills de blivit halvtorra, ungefär som nussin. Ta undan hälften.

2 Låt resten av vinbären torka över natten

tills de är helt torra. Mixa de helt torra

vinbären i kryddmixer till ett pulver.

3 Putsa andbrösten och spara putset till

såsen. Dela lök och vitlök i mindre bitar.

4 ANSÅK: Skär lök och vitlök i mindre

bitar. Stek andputset tillsammans med

lök, vitlök och timjan i en kastrull. Häll på

fond, vinäger och äppeljuice. Låt sjuda

tills såsen reducerats till ¼, fört en djup

smak och blivit lite slemmig. Salta och slå

såsen. Runda upp såsen med en klick

smör.

5 ROSTAD PERSILJEROTSMÅR: Värm ugnen

till 200°. Skrubba persiljerötterna och

lägg dem i en ugnsform. Rosta dem tills

de är helt mjuka och fått färg. Ta upp röt-

terna, häll grädden i formen och rosta tills

grädden fått lite färg.

6 Bryn smöret. Mixa persiljerotterna med

grädden från plåten och brynt smör till

en slät kräm med hjälp av stavmixer. Spå

eventuellt med lite vatten om krämen är

för tjock. Krydda med salt och sherry-

vinäger.

7 ANDBRÖST: Stök vildandensbrösten i smör

med schalottenlök, vitlök och timjan. Ösa

köttet med smör. Låt det vila i smöret och

löken till innetemperatur 50° för rosa

kött.

8 SEMITORNA: Värm krämen och såsen.

Delastora andbröst i portionsbitar

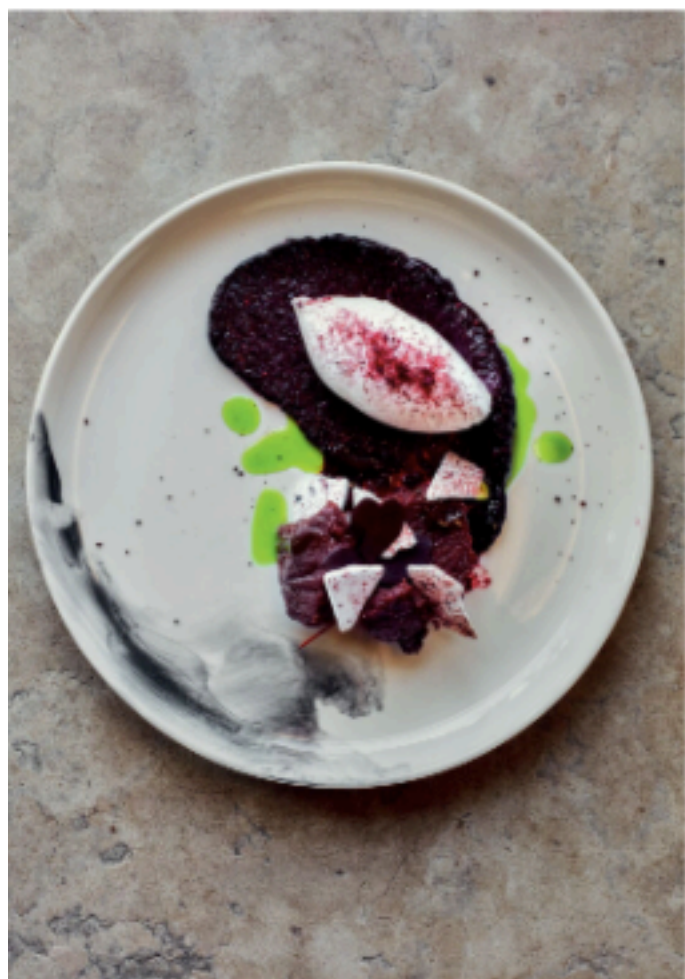
och servera med krämen, såsen och

de semitorrade vinbären. Strö över lite

vinbärspulver och toppa med en rejäl

oxaliskväst.





SVARTA VINBÄR OCH CHOKLADPASTEJ MED WASTEMJÖLK-SHERBET

Svarta vinbär har fått ett välbehållt uppsving. Komplexiteten i bärrens smakar fantastisk och passar fint till kombi med choklad och sherbet (kortarens krämiga kusin) gjord av wastermjölk. Tankt efter, hur många skvatter mjölk håller du ut varje dag? Gör sherbet av skvattarna istället. När du vasslar över i koket, låt dem också följa med.

4 PERSONER
SVARTVINBÄRSKRÄM OCH VINSÄNSPULVER
200 g svarta vinbär
50/50 sockerlag

VINSÄNSPULVER
1 dl (100 g) xtramörker
2 (10 g) små äggvitor
svartvinbärspulver

CHOKLADPASTEJ
150 g smör
150 g smör
3 ägg
1 1/4 dl (100 g) strösocker
1 1/4 tsk (8 g) salt

WASTEMJÖLK-SHERBET
1/2 gelatinblad
4 dl wastermjölk
100 g glykos
75 g strösocker
1 dl vassle
1 citron, saften

TILLSÄRVERING
oxalis
svartvinbärspulver
granolja

DU BEHÖVER OCKÅ
mixer
kryddmör
hushållstermometer
silvieg
silpatmatta eller bakplåtpapper
ugnsålar form
bakplåtpapper
pöcket eller glassmaskin

1 SVARTVINBÄRSKRÄM OCH VINSÄNSPULVER. Värm ugnen till 80°. Lägg vinbären på en plåt och torka dem tills de blivit semitorkade, ungefär som russin. Ta undan hälften. Mixa vinbären i en mixer till en kräm och spä med sockerlag till önskad konsistens.

2 Låt resten av vinbären torka i ugnen

över natten tills de är helt torra. Mixa de helt torra vinbären i kryddmör till ett pulver.

3 VINSÄNSPULVER. Värm ugnen till 80°. Kläs en plåt med silpatmatta eller bakplåtpapper. Koksa en sockerlag till 122° av sockerlag och smält i 1/2 dl vatten. Vispa samtidigt äggvitor lätt med silvieg.

4 LÄT DEN VARMA SÖCKERLAGEN UNDER OMSVEPNING I VATTEN OCH VISPA MÄRKNINGEN KALL PÅ MÄRKNINGEN 110°. Dra ut ett tunt lager mering på plåten och smör över lite vinbärspulver. Torka meringen i ugnen. Förvara den i en burk med lock.

5 CHOKLADPASTEJ. Kläs formen med bakplåtpapper. Värm ugnen till 180°. Smält choklad och smör och blanda samman. Blanda ägg och socker och minner i chokladsmör. Blanda ihop wastermjölk till en homogen smet och häll den i formen.

6 BAKA PASTEJEN CA 10 MIN. När du skakar på formens skakmaten gräns ha stannat i mitten. Ta ut formen och ställ den kallt.

7 WASTEMJÖLK-SHERBET. Lägg gelatinbladet i kallt vatten. Häll mjölk, socker och glykos i en kastrull. Värm till kok och glykos smält. Lägg i gelatinbladet och låt det smälta. Rytta den blandningen kallt.

8 Blanda ner vassle och citronsaft. Frys i pöcket eller glassmaskin.

9 SÄRVERING. Bryt chokladpastejen i bitar. Dra ut en rejäl sked vinbärskräm på ta-linken. Lägg på några pastejbitar, lite mering och pynta med oxalis. Forma ett fint ägg av wastermjölk-sherbet och lägg på. Strö över lite svartvinbärspulver. Avsluta med ett ringla lite granolja över.

