



## Finalrecept 2017

10p

**Jämtländsk ko stekt i gjutjärnspanna, friterad kantarellkams, lingon, rotselleri –messmörspuré, steksky & betor toppat med himmelsraften & krasse**

**4 port**

### **Rotselleripuré:**

Ist liten rotselleri (gärna från ås trädgård eller annan lokal producent), 1,5dl grädde, 50gr smör (oviken), 1 matsked messmör

Koka skalad rotselleri i vatten, mixa i blender med visgrädde, smör & messmör samt timjanblad tills slät

### **Kantarellkams:**

200gr kantareller (okala), 1 st gullök, 100gr rökt sidfläsk (änge chark), 500gr potatis (rödön) kornmjöl och vetemjöl ca 3dl av varje (ångsta kvarn)

Panko 3 dl, 8 dl friteringsolja ( utan palmolja)

Fräs kantareller & sidfläsk med gul lök tills gyllne, kyl ner, blanda med riven rödöpotatis samt korn och vetemjölet, forma till bollar och koka tills de flyter, kyl ner, vid servering, rulla i panko och fritera. Lingon

100 gr lingon, 1 dl strösocker

### **Höstbetor**

1st gulbeta (ås trädgård) 1 st polkabeta ( ås trädgård) ½ dl vitvinsvinäger

Skiva höstbetorna tunnt på mandolin och lägg i isvatten med lite vitvinsvinäger, innan servering torka på kökshanduk

### **Garnityr**

Vatten krasse, shisokrasse, rödbetsgroddar, gurkörtkrasse, vene krasse

Lägg krasse i is vatten och lägg på kökshanduk precis innan servering

### **Kött:**

600gr Ryggbiff av fjällko (forsa fjällbruk) 50 gr smör (oviken ost) 10gr backtimjan, i st vitlök solo

Temperera köttet i rumstemperatur i minst 45min, stek i gjutjärnspanna i smör med timjan och

vitlök tills köttsaft börjar sippra upp på ovansidan, vänd köttet och repetara, låt köttet sedan vila i 8-12 min

### **Steksky:**

Röttvin 1/2dl, 1 klicksmör

Brässara ur pannan med lite röttvin och avsluta med att mixa med smör

**PRIS PER PORTION CA: 125:-**