

**NYÅRS
GOURMET
2021**

Förrett: Färsk gratinerad Hummer med lagrad Gruyèreost, hjärtsallad med fänkål & citron

Varmrätt: Reninnerfilé Norrlandsvilt med Sauce foie gras, örtdakad hasselbacksfondant, sparrisbroccoli

Dessert: Crème brulee med Choklad & Åkerbärskompott samt Champagnegranité

**LÄS IGENOM HELA RECEPTET INNAN DU BÖRJAR. VISSA
MOMENT MÅSTE GÖRAS I GOD TID INNAN MATLAGNING.**

GRATINERAD FÄRSK HUMMER, HJÄRTSALLAD, FÄNKÅL SAMT CITRON

- **HUMMER:** Klyv hummern med kniv, börja från huvudet och sedan stjärten.
- Hugg försiktigt i klon och vrid till med kniven så klons skal delar sig. Plocka ur hummerköttet.
- Ta bort tarpåsen längs med hummerstjärten.
- Ta ur stjärten
- Skrapa ur skalet
- Grovdela hummerköttet
- Lägg hummern i en ugnsfast form och fyll hummerskalet med hummerköttet
- Bre på gratineringssmöret på hummern
- Riv över Gruyereosten över hummern
- **Hummern bakas/gratineras högst upp i ugn 200 grader grill i ca 8 min innan servering, se till att osten smälter och får fin färg.**
- Dela ner salladen grovt, skala och skiva minirödlöken tunt
- Hyvla gärna fänkålen med mandolin alt. osthyvel eller kniv lövtunt.
- Dela citronen på längden, gör två fina klyftor av citronen som garnityr, pressa andra hälften över fänkålen och salladen och vänd ihop med lite god olivolja så att du dressar salladen.

RENFILE MED SAUCE FOIE GRAS, HASSELBACKSFONDANT, SAMT FRÄST BROCCOLI OCH STICKLÖK

- **RENFILE:** Putsa bort ev silverhinnor på filen.
- Se till att du har en varm stekpanna.
- Salta och peppra filéerna
- Stek filen i olja/smör med krossad halv vitlök, timjan och rosmarin (Spara halva vitlöken och lite timjan och rosmarin till potatisen) i stekpannan på hög värme totalt ca 4min, vila köttet i 2 minuter på skärbrädan.
- Kolla innertemp ca 48-50 grader, har inte köttet nått temp stek i ugn ytterligare någon minut.
- **HASSELBACKSFONDANT: Ugn på 200°C**
- Skala potatisen och dela den på hälften
- Skär skåror i potatisen från toppen ner mot den rakskurna ytan. Lämna ca 1cm potatis i botten så den håller ihop
- Lägg i en tigt ugnsfast form och baka med krossad 1/4 vitlök, timjan & rosmarin lite salt och hela smörstaven i 200°C ugn tills potatisen är klar och har en fin färg. ca 30-40 min
- Ös potatisen med smöret några gånger under tillagningen

BROCCOLI & STICKLÖK

- Finhacka andra halvan av vitlöken.
- Fräs broccolin i smör eller olja på medelvärme med 1/4 vitlök och lite salt. Ca 4min. lägg i fint strimlad sticklök på slutet.

FOIE GRAS SÅS:

- Värm såsen på låg värme under omrörning.
- Smaka av med salt och peppar.

CRÈME BRULEE, CHAMPAGNEGRANITE

SAMT CHOKLAD OCH ÅKERBÄRSKOMPOTT

**OBS! FRY CHAMPANGEGRANITEN INNAN DU BÖRJAR
MED NÅGON FÖRBEREDELSE AV NYÅRSMIDDAGEN och
gärna serveringsfromarna för graniten så dom också är
iskalla. GRANITEN ÄR DEN BURKEN MED FLYTANDE
CHAMPAGNEFÄRGAD VÄTSKA!**

- **CREME BRULEE** Strö ett tunt lager av råsocker (små bruna illy påsar) över creme bruleen
- Bränn av brulen gyllenbrun med gasbrännare så den får en knäckig yta.
- Har du ingen gasbrännare så går det bra att sätta ugnen på gratinerings/grill läge och värm upp ugnen, placera bruleeformarna nära värmekällan och smält sockret till knäckig yta i ugnen. **OBS! Ska ni använda ugn så frys bruleen ca 1-2h före avbränning så bruleen inte blir för varm**
- Skrapa den FRYSTA graniten med gaffel så det blir isflingor.
- Lägg åkerbär & chokladkompotten i botten av det kalla glaset och toppa med den skrapade champagnegraniten.



**HEMMA
GASTRO
NOMI**

**NÄSTA VECKA PÅ
HEMMAGASTRONOMI:**

**Gott nytt år på er alla! Nästa
helggourmet påse blir 7-
8januari besök vår hemsida för
innehåll och bokning.**

HEMMAGASTRONOMI.SE

Vi syns för ett godare 2022

Simon Laiti med medarbetare