

NORMANDIE

FÖRRÄTT

GRATINERADE OSTRON MED HOLLANDAISESMÖR, ÄPPLE OCH DILL

Normandie har fantastiska ostron och tillhör de områden som exporterar mest ostron i hela Frankrike. Ostron är ju fantastiskt goda som de är, eller med en skvätt citronsaft. I det här receptet håller vi kvar de klassiska smakerna, men piffar till det lite med äpple och dill. Det ser otroligt läckert ut när man serverar ostronen på en bädd av salt, och ingen blir ju ledsen om champagnen står bredvid. Gott helt enkelt.

Tid: ca 30 minuter
4 portioner

12 ostron
200 g smör, rumstempererat
½ citron, rivet skal
1 äggula
3 dl kvarnsalt (till saltbädd)

TILLBEHÖR
1 äpple, skalat, urkärnat och fint tärnat
i pyttesmå bitar
2 kvistar dill, finhackade
ev. lite citronsaft

Blanda smör och rivet citronskal och vispa det fluffigt. Vänd försiktigt ner äggulan med en slockepott. Lägg i en liten form och ställ in i kylan så att smöret stelnar.

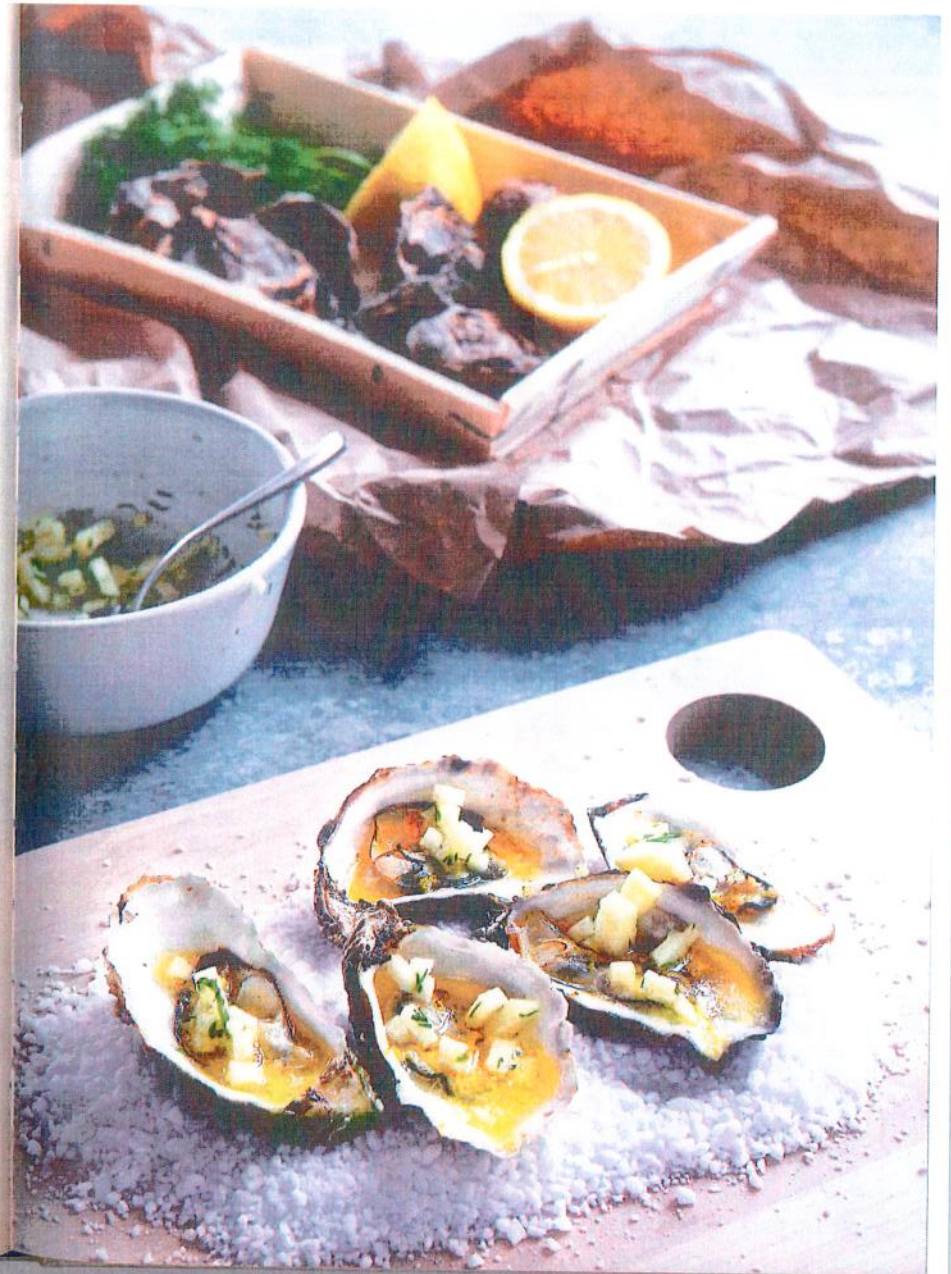
Blanda äpple och dill i en skål och ställ åt sidan. Lite citronsaft gör att röran inte blir brun.

Sätt ugnen på 275 grader och grillfunktion. Öppna ostronen och skär försiktigt loss köttet från skalet. Ta en sked, skrapa tunna skivor av smöret (tänk osthyvel) och lägg på ostronen så att det täcker. Täck botten av en ugnform med salt och placera ostronen så att de står stadigt. Gratinerar ostronen högt upp i ugnen i ca 3 minuter, tills de börjat ta färg.

Toppa med äppelhacket och servera genast.



Ett glas champagne är givet till ostron. Gärna en blanc de blanc, som är gjord på endast chardonnaydruvor. Det ger en pigg syra och otrolig fräschör som är fantastiskt till ostron och skaldjur.



BURGUNDISKA SMIGLAR MED VITLÖK, PERSILJA OCH CITRON

Smiglar är så fräscht som det kan bli. Många ställer sig lite veckamma till den här delikatessen, men efter att ha tvungna större delen av min kammarkts att prova så har jag ett opartiskt beleg: det är jättegott! Det är egentligen ganska smaklösa djur som med rätt behandling får en fantastisk konsistens med smak av vitt vin, vitlök och citron. Att doppa surdegsbröd i det här kryddsmelet är syndigt gott. Jag hoppas innerligt att du vågar prova!

Tid: 24 timmar (aktiv tid ca 45 minuter)
4 portioner

SMIGLAR

- 24 smiglar på bork
- 24 smigelskal
- 1 morot, grovt hackad
- 1 sellerisjälk, grovt hackad
- 1 gul lök, grovt hackad
- 3 vitlöksklyftor, grovt hackade
- 1 liter vitt vin
- 4 timpankexister
- 4 persiljekvistar
- 1 msk rapsolja

GRATINERINGSMAJOR

- 200 g smör, rumstemperat
- ½ citron, rivet skal
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- 1 äggula

TILLBEHÖR

- 1 kranse persilja, finhackad
- surdegsbröd

Skölj smiglarna nogga i ca 10–15 minuter under rinnande vatten.

Fräs grönsakerna i en kastroll i lite rapsolja på hög värme, gärna så att de får färg. Häll i det vita vinet och lägg i örterna. Låt det koka upp och sjuda i ca 10 minuter. Lägg i smiglarna, dra av kastrollen från värmen och låt det bli rumstemperat. Lägg över smiglar och vitvinslag i en påse och låt stå i kylskåp i minst 24 timmar.

Väpna smöret fluffigt och tillsätt citronskal och vitlök. Vand försiktigt ner en äggula med hjälp av en slickspöck. Lägg över i en spritspöse och kyl tills smöret börjar hårdna men fortfarande går att sprita.

Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Lägg en smigel i varje skal och spritsa i rikligt med smör så att det täcker. Placera smiglarna i en ugnssäker form och gratinera 8–10 minuter.

Stav över hackad persilja och servera med ett gott surdegsbröd.

Tillsammans med en ekad chardonnay är det här nästan frukt, det blir för bra. Så gott!





ALSACE

FÖRRÄTT

INKOKT VIT SPARRIS MED BRYNT HOLLANDAISE, KAVRINGSKRISP OCH FORELLROM

Vit sparris är en stor stoltthet i Alsace. Jag älskar sparris och gillar när den har lite kärna kvar i mitten. Med det här tillagningssättet får man bra textur och fyllig smak. Det ska vara myrskaket timjan – tänk hela krukant. Det brynta smöret och kavringen ger ytterligare fyllighet och den där knäckiga tonen.

Tid: ca 60 minuter
4 portioner

INKOKT SPARRIS

8 vita sparrisar
2,7 liter vatten
3 dl citronsaft (ca 6 citroner)
¾ dl salt
1 dl strösocker
1 bruka timjan

BRYNT HOLLANDAISE

200 g smör
2 äggulor
½ citron, saft och rivet skal
flingsalt

TILLBEHÖR

2 skivor kavring
2 msk smör
100 g forellrom
lite körsel eller persilja

Skala sparriserna med en sparrisskalare eller potatisskalare och skär bort det trånga vid roten. Koka upp vattnet och tillsätt citron, salt, socker och timjan. Lagg sparriserna i en ugnsform, ca 30 x 40 x 5 cm, och håll över vattenlinan så att det täcker väl. Täck med aluminiumfolie så att all värme stannar kvar. Låt stå i minst 45 minuter.

Mixa kavringen i en matberedare till ett grovt pulver. Kosta ca 2 minuter i en torr panna på medelvärme. Tillsätt smöret och stek smulorna krispiga. Låt rinna av på hushållspapper.

Gör hollandaisen: Bryn smöret och låt det svalna till ca 50 grader. Vispa äggulor och citron skumligt i en lisen kastrull. Varm skummet försiktigt på låg värme under konstant vispning. Ta bort kastullen från värmen när skummet tjocknar och börjar ryka lite. Tillsätt det brynta smöret i en tunn stråle under hård vispning. Smaka av med flingsalt och eventuellt lite mer citronsaft.

Servera sparriserna hunnarna tillsammans med en riklig dos hollandaise. Strö över broderispet och toppa med mjädra teskedar forellrom. Garnera med körsel eller persilja.



Om du serverar den här härligheten med en torr riesling från området så är vären räddad. Så gott!