



## Adventsmeny med norrländskt skimmer

**Till 1:a advent bjuder vi på krämig kantarellsoppa med spröda löjromsticks, en välmarinerad älgstek i gott sällskap och slutligen ljuvlig hjordronparfait.**

Vinexperten Gunilla Hultgren Karell har valt pasande drycker till alla tre rätterna:

Till soppan:

**St Hallett Poachers Blend Semillon Sauvignon Blanc Riesling 2009 (6347) Australien, 79 kronor.**

Vitt vin med läcker smak av tropisk frukt, päron och citrus. Frisk, aptiterande fruktsyra.

Till varmrätten:

**Croze-Hermitage Les Launes 2008 (2800) Frankrike, 139 kronor**

Ungt och smakrikt rödvin med mörk frukt, violer, kryddor och örter i smaken. Lång, rik eftersmak.

Till desserten:

**Lakka Hjordronvin (3740) Finland, 86 kronor**

Tydlig smak av hjordron och fint balanserad sötma. Serveras väl kyld.



Foto: Ulrika Pousette

## Kantarellsoppa med rostade löjromsticks

Ingredienser 4 personer

### Kantarellsoppa:

300 g	kantareller
1 st	lök, gul
2 st	vitlösklyftor
1 msk	smör
2 dl	vin, torrt vitt
8 dl	svampbuljong
2 dl	vispgrädde
2 tsk	citron, pressad
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Tillbehör:

200 g	kantareller
1 msk	smör
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	timjan, plockad

### Löjromsticks:

1 st	tunnbröd, mjukt
	rödlök, 1/4
50 g	färskost, naturell
50 g	löjrom
	gurka, 1/4
0,5 st	ask smörgåskrasse

## Tillagning: Kantarellsoppa med rostade löjromsticks

---

En krämig kantarellsoppa med frisk syra från citronen. Äter du soppan som förrätt räcker den till 6 pers.

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Skölj kantarellerna noga. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs svamp och lök i smör. Häll på vin, buljong och grädde. Låt koka ca 10 min. Mixa slät med mixerstav. Smaka av med citron, salt och svartpeppar.
3. Skölj kantarellerna till garnering. Stek knapriga i smör. Krydda med salt, peppar och timjan.
4. Skär tunnbrödet i 4 remsor. Lägg dem på en plåt. Rosta mitt i ugnen ca 5 min. Låt svalna. Skala och tärna gurkan. Skala och skiva löken. Fördela färskost, gurka och rödlök på sticksen. Splitsa på löjrom och avsluta med att klippa över krasse.



Foto: Holger Edström

## Vinters älgstek med mandelpotatisbakelser och messmörssås

### Ingredienser 6 personer

1 kg	älgstek
20 st	enbär, krossade
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	rapsoolja, + 1 msk rapsoolja
0,5 tsk	salt

### Svamp:

200 g	svamp, färsk, eller 30 g torkad svamp
1 st	vitlösklyfta
1-2 msk	smör
1 krm	salt

### Potatisbakelse:

800 g	mandelpotatis
1 tsk	salt
250 g	västerbottensost, grovriven
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
3 st	smördegspaltor, frysta
1 st	ägg till pensling, uppvispat

### Sås:

1,5 msk	maizena majsstärkelse
2 dl	matlagingsgrädde
2 dl	mjölk
50 g	messmör
3 msk	viltfond, (Knorr)
1,5 tsk	soja, kinesisk
1 dl	vin, rött
1 msk	konjak
	stekspad från steken
	ev. salt

### Palsternackspuré:

300 g	palsternacka
1 dl	vispgrädde
1 dl	vatten
2 krm	salt
300 g	palsternacka

**Sallad:**

250 g	sallad, blandad
1 msk	halloncidervinäger
2 msk	olivolja
2 krm	salt
0,5 dl	bladpersilja, hackad

**Tillagning: Vinters älgstek med mandelpotatisbakelser och messmörssås**

Tänk på att börja i tid med denna rätt eftersom köttet blir bäst om det får marinera i tolv timmar.

- 1. Stek:** Putsa köttet. Blanda enbär, svartpeppar och 1 msk rapsolja. Klappa in blandningen i steken. Lägg i plastpåse och ställ kallt, gärna 12 timmar.
- 2. Svamp:** Hacka färsk svamp eller lägg torkad i blöt, i vatten så det täcker, ca 15 min. Häll av vattnet.
- Smält smöret och pressa vitlöken över. Fräs svampen 2-3 min. Salta. Finhacka hälften till potatisbakelserna. Spara resten av svampen till garnering.
- 4. Potatisbakelse:** Skala och koka potatisen i saltat vatten. Låt den ånga av. Pressa och låt den kallna. Blanda potatis, det mesta av osten, (spara 3/4 dl till gratinering), svamp, salt och peppar.
- Kavla ut smördegsp Plattorna till dubbel storlek. Fördela potatisblandningen i en sträng mitt på. Rulla ihop och pensla skarven med ägg. Dela varje rulle i 4 bitar.
- Ställ rullarna på bakplåtspapper i en ugnform. Lägg ost på toppen. Hit går att förbereda.
- 7. Stek:** Sätt ugnen på 225°. Salta och bryn köttet runt om i 1 msk rapsolja. Stek i mitten av ugnen till 60° innertemperatur, ca 40 min. Ta ut och låt steken vila övertäckt 15 min före tranchering.
- 8. Sås:** Vispa ner majsstärkelsen i grädden och mjölken i en kastrull.
- Blanda i messmör, fond, soja och vin och låt såsen sjuda 4-5 min under omrörning. Tillsätt konjak och eventuellt stekspad från steken. Smaka av med salt.
- 10. Palsternackspuré:** Skala och skär palsternackan i mindre bitar. Låt den sjuda i grädde och vatten under lock, tills den är mjuk. Mixa och smaka av med salt.
- Sätt ugnen på 250°. Grädda potatisbakelserna, strax före servering, i nedre delen av ugnen 15-17 min tills de fått fin färg.
- Blanda under tiden salladen med vinägretten. Värm sås och palsternackspuré, skär steken i skivor.



Foto: Susanne Almers

## Hjortronparfait

### Ingredienser 6 personer

250 g	hjortron
3 st	äggvitor
150 g	strösocker, (drygt 1½ dl)
2 dl	vispgrädde
1 msk	lakka likör

### Tillagning

Hjortronparfait är en delikatess som är lätt att göra. Det är som en glass som inte kräver någon glassmaskin. Först gör man en puré av hjortronen och passerar genom en sil så att de hårda kärnorna kommer bort.

När man gör parfait med fruktpuré blir det bäst om basen görs på äggvita, det vill säga en marängsmet. Äggvita stabiliserar nämligen fruktsyran så att purén inte sjunker till botten och blir frostig. Servera gärna hjortronparfait med mörk choklad och ljummen mylta.

1. Koka hjortronen i en kastrull ca 2 minuter. Passera dem noggrant genom en finmaskig sil och pressa med en sked så att det nästan bara blir kärnor kvar i silen. Ställ purén att svalna.
2. Vispa äggvitorna på lägsta hastighet tillsammans med cirka 1/4 av sockret. Efter några minuter kan visphastigheten ökas och resten av sockret tillsätts lite i taget. Vispa till ett hårt och blankt skum.
3. Vispa grädden. Blanda försiktigt ner purén i äggvitevispet och blanda därefter ner den vispade grädden. Rör ner likör.
4. Häll upp parfaitsmeten i en form som rymmer minst 1 1/2 liter. Täck med plastfilm och ställ i frysen minst 6 timmar.
5. Ta fram parfaiten ca 1/2 timme före servering. Stjälp upp den och servera gärna med lite extra varma hjortron och mörk choklad.  
För att göra chokladrutorna, smält mörk choklad på låg värme och häll i en spritspåse. Klipp ett litet hål och spritsa ut önskat mönster på ett bakplåtspapper. Ställ att stelna.