



Foto: Roland Persson(Ica bokförlag)

Laga Ernsts favoriter i midsommar

Ernst Kirchsteiger bjuder på tre recept från sin sommarbok.

Ernst Kirchsteiger och sommar hör ihop. Här är ett smakprov på den goda buffématen från hans nya bok "Sommar med Ernst".



Citronmästarsill

"En variant på glasmästarsill som känns väldigt somrig för mig. Citronerna ger en frisk och fräsch smak som jag verkligen uppskattar. Vacker och färggrann är den dessutom."

4–6 portioner

LAG:

- 1 dl ättikssprit, 12 %
- 1 1/2 dl vatten
- 1 1/2–2 dl strösocker

SILL:

- 1 liten morot
- 1 bit pepparrot
- 2 små rödlökar
- 1 citron
- 2 pkt urvattnad inläggningssill, à 420 g
- 2 tsk hel kryddpeppar
- 2 tsk gula senapsfrön
- 2 bitar torkad ingefära
- 3 lagerblad

Gör så här:

- 1) Koka lagen tills sockret har löst sig. Låt svalna.
- 2) Skala och skär morot, pepparrot och rödlök i skivor. Tvätta och skiva citronen. Skär sillfiléer i diagonala bitar. Varva sill, grönsaker, citron och kryddor i varm och väl rengjord glasburk.
- 3) Slå på lagen. Förslut och låt stå kallt i två till tre dagar.

Potatissallad med västerbottenost

”Den här salladen är god! Jättegod. Västerbottenost har blivit en personlig svensk favorit, ibland till och med en vassare ost än parmesan tycker jag – och det står jag för.”

4–6 portioner

1 1/2 kg färskpotatis
ca 250 g västerbottenost
1 knippa gräslök
1 kruka färsk körvel
4 msk vit balsamvinäger
5 msk olivolja
2–3 msk flytande honung
salt
svartpeppar från kvarn

Gör så här:

- 1) Skrubba och koka färskpotatisen nått och jämnt färdig. Riv osten över den varma potatisen och låt den smälta.
- 2) Hacka gräslök och körvel och blanda ned försiktigt. Tillsätt balsamvinäger, olivolja och honung. Smaksätt med salt och peppar från kvarn.
- 3) Blanda allt väl, men försiktigt så att potatisen inte går sönder alltför mycket.
- 4) Servera till grillad fisk, kött eller korv.

Ernsts midsommartårta

”Den här tårten är obligatorisk på midsommar i vår familj. Vi brukar ta med den till byns gemensamma firande, så vi gör alltid mer än vi orkar äta själva. Tänk på att tårten är ganska söt, så välj gärna syrliga bär.”

8 bitar

SMET 1:

1 1/2 dl vetemjöl
1 dl strösocker
2 tsk bakpulver
150 g smör, smält
3 äggulor
5 msk grädde
SMET 2:
3 äggvitor
2 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
mandelspån

FYLLNING:

rikligt med bär, som hallon, vinbär, blåbär och jordgubbar 3 dl vispad grädde mera bär till garnering florsocker

Gör så här:

- 1) Sätt ugnen på 175 grader.
- 2) **SMET 1:** Blanda vetemjöl, strösocker och bakpulver. Vispa ihop med smält smör, äggulor och grädde. Bred ut på bakplåtspapper i en långpanna.
- 3) **SMET 2:** Vispa äggvitor, strösocker och vaniljsocker till en tjock maräng. Bred ut marängen ovanpå den första degen. Strö över mandelspån.
- 4) Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 30 minuter eller tills marängen fått lite färg.
- 5) Dela kakan på mitten och lägg bär och grädde på den ena halvan. Lägg på den andra halvan, garnera gärna med bär och pudra över florsocker.
Tips: Gör dubbel sats med två bottnar för en större tårta.

Ernst Kirschsteiger