



Foto: Magnus Skoglöf

Laga vinnarrätten från Årets kock Gustav Trägårdhs recept som gav honom utmärkelsen Årets Kock 2010.

Modern restaurangrätt

Svensk renkalv; urbenad, rosastekt sadel samt långkokt, vinägerglacerad tunga serveras med frasig getkvarv, gräddkokt jordärtskocka, persilja och pärllok samt buljong på rostad rosenkål och sirap.

Allt kött, mejeri och grönsaker är i största möjliga mån ekologiska eller kravmärkta och kommer från producenter runtom i Sverige.

14 portioner

Renkalv, tunga och sadel

4 rentungor, ca 800 g

16 g nitritsalt

Sadel:

2 renkalvsadlar

3 liter kalvfond

4 gula lökar

Vid servering:

50 g brynt smör

1 msk honung

2 msk god vitvinsvinäger

salt och nymalen vitpeppar

Börja med tungorna då de skall tillagas längst. Flå dem med hjälp av en filékniv, gnid in dem med nitritsalt och rulla in dem en och en i värmetålig plastfilm. Koka dem i ugn, 120° ånga i 90 minuter. Kyl och skär på längden i ca 4 mm tjocka skivor, putsa bort senor.

Sadlarna benas ur och trimmas helt rena. Rulla in ytterfiléerna i värmetålig plastfilm och baka i ugn, 120° tills kärntemperaturen är 53°. Låt vila till 55°.

Skrovet rostas lätt i ugn, 120° utan att ta färg. Låt sjuda med kalvfond och skalad, nedskuren lök i 2 timmar. Sila genom silduk.

Vid servering: Sadelköttet kryddas med salt och nymalen vitpeppar och steks hastigt i brynt smör i het panna. Tranchera i 14 bitar.

Tungan steks i brynt smör, karamelliseras med honungen och degladeras med vinägern. Några vrid på pepparkvarnen och det är klart.

Frasig getkvarg

400 g getkvarg
2 g xantana (pulver som skapar emulgering och förtjockning)
5 g salt
20 g instant gel
10 g gellan (värmestålig vegetabilisk gelé)
500 g vatten
50 g vetemjöl
2 ägg
200 g panko (asiatiskt ströbröd)
olja till fritering

Kvargen ljummas upp och mixas med xantana, salt och instant gel. Gjut i form och kyl. När den stelnat skärs kvargen i kuber à 25 g. Koka upp gellan med vatten. Doppa kvargkuberna i blandningen. Vänd dem sedan först i mjöl, sedan i vispat ägg och sist i panko.

Vid servering: Friteras i olja, 190° tills de är gyllene.

Gräddkockt jordärtskocka

1 kg jordärtskocka
4 dl vispgrädde
salt och nymalen vitpeppar

Skala skockorna (spara de två minsta till garnering) och ånga i ugn, 100° i 15 minuter. Koka ner grädden tills hälften återstår och mixa med de mjuka skockorna. Smaka av med salt och peppar.

Persilja

300 g kruspersilja
1 liter vatten
20 g bikarbonat
1 msk rapsolja
de sparade jordärtskockorna från ovan
olja till fritering
salt

Skär bort de grövsta stjälkarna av persiljan samt skölj den. Koka upp vatten med bikarbonat. Spara ca 1 dl plockad persilja till garnering och koka resten 4 minuter. Håll av vattnet och mixa persiljan med rapsolja. Smaka av med salt.

Vid servering: Friteras den plockade persiljan i olja, 140° med jordärtskockan som skivats mycket tunt på mandolin. Salta försiktigt. Servera detta som garnityr till purén på jordärtskocka.

Buljong på rostad rosenkål och sirap

1 kg rosenkål
renkalvbuljongen från ovan
2 dl mörk sirap
2 msk ättika, 12 %
5 svartpepparkorn
salt

Ansa rosenkålen. Spara 100 g mellanstora blad till garnering och rosta resten i torr stekpanna. Koka ihop buljong, kål, sirap, ättika och peppar tills 4 dl återstår. Sila genom finmaskig sil och smaka av med salt.

Pärlök

200 g strösocker
4 gula lökar
3 liter vatten
2 msk god vitvinsvinäger
50 g tapiokapärlor
100 g pärlök
100 g röd pärlök
rosenkålsbladen från ovan
42 mini-ekskivlingar
1 msk smör
1 friskt äpple, ex Transparent Blanche
salt och peppar

Karamellisera socker i en stor kastrull (4 liter) med skalad, grovskuren lök. Häll på vatten samt vinäger och låt sjuda i ca 1 timme. Sila.

Reducera 1 liter av lökbuljongen tills den är simmig, ca 1 dl. Resten kokas upp igen. Tillsätt tapiokapärlorna och koka ca 20 minuter, tills de är helt transparenta. Sila och skölj i kallt vatten.

Skala, klyfta och blanchera pärlökarna med rosenkålsbladen i 10 sekunder. Lägg i isvatten. Stek ekskivlingen i smör. Skala äpplet och skär i brunoise, 2 x 2 mm.

Vid servering: Blanda pärlor, lök, rosenkålsblad, svamp och äpple med den reducerade lökbuljongen till en "sallad". Smaka av med salt och peppar.