

Nyårsmeny a la Görgen Tidén:

(4 personer)

Förrätt: Souvas (lättrökt ren) eller rökt renstek med pumpakräm toppad med löjrom.

Varmrätt: Mörad biff med parmesansmör, ugnsbakade tomater och hemgjord pasta.

Efterrätt: Hjortronsorbet med fransk maräng



Pumpakräm

2 charlottenlökar
1 vitlöksklyfta
2 msk smör
1 butternutpumpa
1 dl creme fraiche
½ dl vatten
½ apelsin
2 enbär
Salt, peppar

Fräs lök och vitlök i lite smör. Dela pumpan i bitar och lägg i kastrullen tillsammans med skalet från en ½ apelsin. Tillsätt creme fraiche, vatten och enbär. Koka ihop i 10 minuter, håll av eventuell kvarvarande vätska och mixa. Salt och peppar efter smak. Servera tillsammans med den lättrökta renen och löjrom.

Mörad biff

Skär biffen i 3 cm tjocka skivor och stek på hög värme i ca 3 minuter på varje sida. Stek färdigt i ugnen, 160 grader i 10 minuter. Ta ut, låt vila några minuter, krydda med salt, peppar och örter, gärna timjan.

Parmesansmör

100 gram smör mjukt
1 deciliter riven parmesanost
Salt, peppar

Blanda rumsvarmt smör och parmesanost i en skål. Smaka av med salt och peppar.

Bakade tomater i ugnen

20 cocktailtomater
10 orange plommontomater
1 vitlöksklyfta
havssalt
3 kvistar timjan
½ dl olivolja

Sätt ugnen på 100 grader. Koka upp vatten i en kastrull och gör ett kryss i tomaternas ovansida, doppa dem i det kokande vattnet tills skalet spricker. Lägg dem sedan genast i kallt vatten, skala dem när de svalnat. Skär i önskad storlek och lägg på bakplåtspappersklädd plåt tillsammans med vitlöken. Strö över salt och timjankvistar, ringla över olivoljan. Baka tomaterna i ugnen ca 2 timmar.

Pasta

80 g ägg (2 små)
180 g äggula (ca 10 gulor)
400 g durumvete

Blanda till en deg och forma till spaghetti i en pastamaskin. Koka pastan al dente. Bland i lite av parmesansmörret, salt, peppar och en god olivolja i den kokta pastan.

Hjortronsorbet

500 g färska hjortron
3 ½ dl sockerlag
Saft från 1 citron

Mixa och passera hjortronen genom finmaskig sil. Tryck med baksidan av en sked så att all vätska pressas ur. Blanda vätskan med sockerlag och citronsaft. Ställ i frysen och vispa var trettionde minut tills det är fryst, tar ca 4 timmar.

Fransk maräng

50 g hackad mörk choklad av god kvalitet
2 ½ dl florsocker
4 äggvitor

Sätt ugnen på 130 grader. Smält chokladen över vattenbad. Häll florsocker i en bunke, tillsätt äggvitorna och ställ över vattenbadet. Vispa kontinuerligt tills temperaturen mäter 64 grader, ta bort skålen och vispa hårt med elvisp till smeten svalnat. Vänd ner chokladen i smeten men rör inte för mycket, det ska vara chokladränder i marängen. Klicka ut smeten på bakpappersklädd plåt, ställ mitt i ugnen i 10 minuter. Sänk värmen till 100 grader och grädda vidare i 8 minuter. Öppna ugnen, låt ugnslucka stå öppen i 2 minuter, grädda sedan i ytterligare 8 minuter. Ta ut och låt svalna.

