

Daniel Räms

Modern restaurangrätt 14 portioner

Gotländsk hängmörad oxrygg Bordelaise serverad med rotfrukter från Skags gård

Confiterad persiljerot med gulbeta, pärlök och inkokta morötter samt frasig rotselleri. Hällstekt märg och rödvinssky. Tunt skuren biff från Gotland och en grov oxkorv serveras à part på ek med ett vispat smör smaksatt med fettkappa och rostade hasselnötter.

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

Gotländsk hängmörad biff

3 kg utskuren hängmörad biff
backtimjan
vitlösklyftor
200 g osaltat smör
salt och svartpeppar
1 dl skalade hasselnötter

Putsa bort fettkappan från biffen och tärna den fint. Stek ur fett ur kappan och avsluta med 1 kvist timjan och 1 krossad vitlösklyfta. Lyft bort timjan och vitlök. Mixa fett med smöret i en matberedare till ett slätt kryddsmör och smaka av med salt och svartpeppar.

Rosta hasselnötterna och hacka fint. Lägg undan till serveringen av smöret.

Dela biffen på längden i smala loins och bind upp med bindgarn. Bryn köttet i smör så det får fin färg, avsluta med timjan och krossade vitlösklyftor. Baka klart biffen i ugn, 90° till 56° innertemperatur. Låt vila innan tranchering.

Vid servering: Skiva köttet tunt och blanda det med köttjuicen från blecket. Lägg köttet i en skål à part tillsammans med kryddsmöret, hasselnötterna och oxkorven (se nedan).

Oxkorv

300 g finmald fläskfärs
600 g grovmald färs på putset från biffen
160 g finmalet späck
150 g grovmalet späck
100 g grovmalet rökt sidfläsk
36 g vatten
32 g nitritsalt
16 g citronzest
6 g vitlök
9 g fänkålsfrön, malda
3 g hett chilipulver
10 g svartpeppar
2 meter lammfjälster
osaltat smör

Blanda ihop fläskfärs, nötfärs, späck, sidfläsk, vatten och nitritsalt till en korvfärs. Smaksätt korven med citronzest, finhackad vitlök, fänkålsfrön och chilipulver. Fyll fjälstret med hjälp av en korvspruta och knyt små, vackra runda korvar. Koka korvarna ca 5 minuter i osaltat vatten. Kyl ner dem.

Vid servering: Stek korvarna i smör tills de får fin färg. Servera à part tillsammans med köttet.

Bordelaisesås

7 bitar stor oxmärg
4 rödlökar
1 vitlök
rapsolja
1 dl farinsocker
1½ liter mörk kalvfond
5 dl rött vin från Bordeaux
maizena
salt
sherryvinäger

Skiva märgen och lägg åt sidan till serveringen. Strimla rödlök och vitlök, fräs dem i lite olja tills de fått ordentlig färg. Tillsätt farinsocker och låt det karamelliseras. Slå över kalvfond och vin, låt reducera till hälften. Red av med maizena och smaka av med salt och sherryvinäger.

Vid servering: Sota märgen direkt på plattan. Låt putset från märgen koka med i såsen precis innan servering. Sila av såsen och slå den över märgen.

Confiterad gotländsk persiljerot

1 kg osaltat smör
7 persiljerötter
½ dl vispgrädde
½ dl citronlag från morötterna (se nedan)

Bryn smöret så det får en nötig ton. Skala persiljerötterna och dela dem på längden så det blir 14 platta skivor. Confitera skivorna tillsammans med persiljrotsputset i det brynta smöret tills de blir mjuka. Mixa persiljerotsputset till en kräm med grädde och citronlag. Lägg undan persiljerotsskivorna till servering.

Vid servering: Stansa ut 3 hål ur persiljeroten och fyll hålen med persiljerotskrämen.

Gotländska rotfrukter

2 dl vatten
3 dl pressad citronsaft
2 dl strösocker
2 stora gula morötter
14 knippmorötter
14 pärllockar
7 små gulbetor
1 stor rotselleri
vetemjöl
2 ägg
2 dl pankostbröd
1 knippe kruspersilja
olja till fritering
28 skalade hasselnötter, rostade

Koka en lag på vatten, citronsaft och socker.

Skala morötterna. Hyvla de gula morötterna tunt. Koka både de hyvlade morötterna och knippmorötterna mjuka i citronlagen.

Skala och koka pärllockarna mjuka i citronlagen.

Koka gulbetorna mjuka i saltat vatten och dra sedan försiktigt av skalet. Dela gulbetorna i fyra klyftor.

Skala och skär rotsellerin i långa stavar och dubbelpanera. Lägg åt sidan till servering.

Plocka och fritera kruspersiljan i olja, 160°.

Vid servering: Lägg grönsakerna på den confiterade persiljeroten och värm försiktigt under plast i ugn, 90°. Fritera rotsellerin i olja, 190°. Lägg grönsakerna och hasselnötterna på den confiterade persiljeroten.