

THÖRN STRÖMS

Pilgrimsmusslor med äpple, libbsticka och rotselleri, picklad chili och eldat enebuskesmör

Ingredienser 4 personer:

8 st pilgrimsmusslor
1 msk smör
1 msk matolja

1 dl vitvin
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 st rotselleri
2 dl grädde

1 st syrligt äpple

1 st röd chili
½ dl matättika
1 dl socker
1½ dl vatten

Rens och slöjor från pilgrimsmusslorna (utan den svarta delen)

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 dl vitvin
1 dl grädde
1 msk smör
1 knippe libbsticka

1 enekvist
8 st enbär
1 citron
3 vitlöksklyftor
120 g osaltat smör
1 knippe dill
Salt och svartpeppar

Matolja att fritera i

Beredning:

Öppna och rensa ur muskeln ur pilgrimsmusslorna. Halstra dem hastigt i smör och olja. De skall ha en rå kärna. Salta och peppra.

Skala och skär rotselleri i bitar. Spara en bit som strimlas och friteras krispigt i 160 gradig olja. Salta de friterade strimlorna. Fräs rotselleribitar med hackad lök, vitlök och lagerblad. Slå på vin. Koka upp. Tillsätt grädde och sjud rotsellerin mjuk. Mixa till en slät puré. Salta och peppra.

Koka upp rensat från pilgrimsmusslorna tillsammans med vin, lök och vitlök. Sila buljongen och tillsätt grädde och smör. Koka ihop såsen. Tillsätt hackad libbsticka. Salta och peppra.

Skär chillin i tunna skivor. Koka upp skivorna i ättika, socker och vatten. Låt svalna.

Bryn smör gyllenbrunt och nötigt i doften. Tillsätt krossade enbär, hackad vitlök, dillstjälkar och citronskal. Tänd eld på enekvisten i en kastrull med en brännare. Håll över det brynta smöret och släck kvisten. Låt svalna och tillsätt citronsaft och hackad dill. Salta och peppra.

Arrangera de tillagade delarna på en varm tallrik. Garnera med äpplestavar, friterad rotselleri och picklad chili. Slå libbstickasåsen runt om. Skeda ljummet eldat smör över anrättningen



THÖRN STRÖMS

Glacerad kalvlägg med kalvbräss, toppmurklor, tomat och vit sparris

Ingredienser 4 personer:

1 st rimmad kalvlägg

1 bit rotselleri

1 kvist timjan

1 st morot

1 st gul lök

1 st lagerblad

1 kvist persilja

10 st svartpepparkorn

250 g kalvbräss

1 dl vetemjöl

2 st ägg

1 dl pankoströbröd

50 g smör

2 msk matolja

Salt och svartpeppar

1 l kalvfond

2 dl madeiravin

2 dl rödvin

1 dl balsamicovinäger

2 msk smör

Salt och svartpeppar

200 g förvällda toppmurklor

2 st Charlottenlökar

50 g smör

Salt och svartpeppar

1 ask cocktailtomater

1 msk olivolja

Salt och svartpeppar

4 st AAA vit sparris

1 knippe körvel

Beredning:

Sjud kalvläggen tillsammans med lök, rotfrukter och kryddor i vatten. Ca 3,5 timma. Den skall vara så att köttet börjar släppa från benet. Tag upp läggen och låt den svalna.

Koka ihop kalvfond med rödvin, vinäger och madeira. Det skall reduceras ordentligt innan salt, peppar och smör tillsätts. Pensla läggen med såsen minst 4 gånger i omgångar då den tillagas den i ugn på 160 grader.

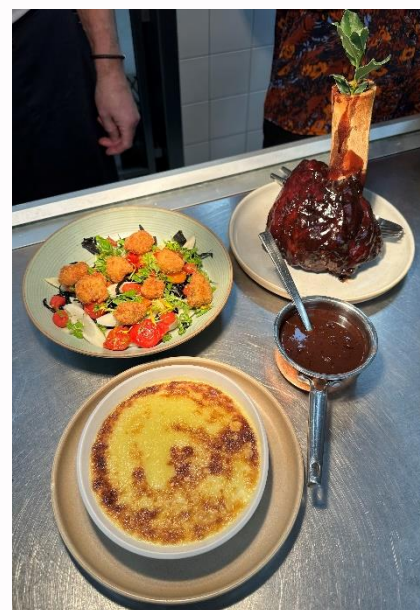
Förväll kalvbrässen i lättsaltat vatten i ca 8 minuter. Tag av hinnor och senor. Dela brässen i bitar. Dubbelpanera bitarna i mjöl, ägg och ströbröd. Stek dem i rikligt med smör och olja så att de blir krispiga och gyllenbruna. Låt bitarna rinna av på hushållspapper. Salta och peppra.

Dela tomaterna och salta och peppra halvorna. Rippla över olivolja. Ugnsbaka tomaterna i 110 grader i ca 1,5 timma så att de blir lätt uttorkade.

Skala och förväll sparrisen. Dela dem i bitar. Fräs sparrisen tillsammans med delade toppmurklor och skivad schalottenlök i smör. Salta och peppra.

Arrangera rätten på fat. Garnera med färsk körvel.

Servera rätten med mandelpotatispuré.



THÖRNSTRÖMS
*Privata
Rum*

Postgatan 2, 411 13 Göteborg
info@privatarum.com, +46 31 132066
www.privatarum.com

THÖRN
STRÖMS

info@thornstroms.nu
+46 31 132066
www.thornstroms.nu

studio
THÖRNSTRÖM

Viktorigatan 22, 411 25 Göteborg
info@privatarum.com, +46 31 132066
www.thornstroms.nu/studio

THÖRNSTRÖMS

Fläder coupe Colonel med hallon och citronverbena

Ingredienser 4 personer:

4 dl konc. hemmagjord flädersaft
1st citron
1 äggvita
2 dl vatten
8 cl vodka
Färska hallon
1 knippe citronverbena

Beredning:

Blanda ihop flädersaft, citronsaft, äggvita och vatten.
Kör blandningen till sorbet i en glassmaskin.
Skeda upp sorbeten i glas. Häll över vodka på sorbeten.
Garnera med hallon och blad av citronverbena.

Choklad- och banan Eclair med jordgubbar

Ingredienser 4 personer:

70 g mjölk
70 g vatten
60 g smör
80 g vetemjöl
3 ägg
1 nypa salt
1 nypa socker

½ dl florsocker
1 tsk citronsaft

120 g mörkchoklad
½ banan
0,5 dl grädde
1 cl mörk rom
1 msk socker

½ banan
Jordgubbar
Citronmeliss

Beredning:

Koka upp mjölk, vatten, salt, socker och smör. Vispa i mjölet så att det tjocknar. Låt massan svalna och vispa i äggen. Fyll en spritspåse och spritsa ut tjocka strängar om 1 dm på plåt med smörpapper. Baka eclairs i ugn på 175 grader i ca 15 minuter tills de får fin färg och får en krispig yta. Låt svalna och dela dem på längden.

Rör ihop florsocker och citronsaft. Pensla locket med citronglasyren.

Sjud upp grädde, mörk rom och socker i en kastrull. Tag av värmen. Rör ut chokladen i grädden. Mosa bananen och tillsätt även den i chokladcremen. Fyll cremen i en spritspåse och kyl den så att den blir spritsbar. Fyll bottendelen av eclairerna med chokladcremen. Lägg på det glacerade locket och servera med jordgubbar och garnera med citronmelissblad.

