Karamellíseruð seljurótarsúpa með brauðteningum og stökkri parmaskinku

Karamellíseruð seljurótarsúpa

2,5 kg frosinn seljurót
1 kg laukur
Olía
500 gr smjör
100 gr Oswald kjúklingakraftur
2 l rjómi
2 l mjólk
Salt
Sítrónusafi

Seljurót og laukur er steikt í potti með olíu þar til gullinbrúnt. Smjöri bætt við, steikt í 5 mín til viðbótar. Rest af hráefnum bætt við og komið upp að suðu. Maukuð með töfrasprota og smökkuð til með salti og sítrónusafa.

Oswald krafturinn gerir allar sósur og súpur töluvert betri!

Stökk parmaskinka

Parmaskinka er skorinn í sneiðar og steikt á lágum hita með örlítið af olíu þar til gullinbrún.

Brauðteningar

Túnfisktataki í soya og garðablóðbergslegi með gulrótarmauki og sesam gljáðum haricot vert baunum

Túnfisktataki

Túnfiskteik
250 ml soya
200 ml mirin
2 stk chilli, skorinn gróft án fræja
20 gr villisveppir, þurrkaðir
50 gr garðablóðberg
100 gr lime safi

Allt fyrir utan túnfisk er sett í pott og komið upp að suðu og kælt. Túnfiskur er skorinn í steikur og brenndur með því að nota blowtorch. Túnfiskur er settur í kaldan löginn og leyft að marinerast í 12 klst. Skorinn í sneiðar.

Ég kann að meta yellowfin túnfisksteikurnar hjá Garra, auðvelt að nota og maður veit að gæðin eru til staðar.

Gulrótarmauk

2,5 kg frosinn og skorinn gulrótarbitar
100 ml olía
1 l rjómi
500 gr smjör

Gulrætur og olía er sett í heitan pott og sáterað þar til gullinbrúnt, smjör er bætt við og sáterað. Bætt við rjóma og komið upp að suðu. Maukað þar til flauelsmjúkt, smakkað til með salt og sítrónusafa.

Sesam gljáðar haricot vert baunir

Frosnar haricot vert baunir
Soya sósa
Sesam olía
Sesamfræ

Panna er hituð með örlítið af olíu, frosnum haricot vert baunum er skellt á pönnuna og steikt í nokkrar mín, pannan er deglazeuð með soya sósu, sesam olía og sesamfræ.

Frosið grænmeti hjá Ardo er alltaf þægilegt að nota, henda því frosnu á heita pönnu virkar alltaf vel.

Smjörsteikt hörpuskel með humarfroðu, “confit” tómötum, humarfroðu og silungahrognum

Smjörsteikt hörpuskel

Frosin hörpuskel (fæst hjá Garra)
Olía
Smjör
Salt

Hörpuskel er af þiðin og þurrkuð vel með klút. Næst eru þær saltaðar og settar á funheita pönnu ásamt smá olíu, eftir 2 mín er kominn flott brúnun á þær en þá er þeim snúið við og eldað í 2 aðrar mín, bætt við smjöri og leyft því að brúnast vel.

Oftast getur verið erfitt að brúna frosna hörpuskel en þessi svínvirkar, gríðarlega sáttur með hörpuna.

“Confit” tómatar

10 stk íslenskir kirsuberjatómatar
Salt
Pipar
Flórsykur
Basso ólífuolía

Skorið er X í kjarnann á tómötunum og eru þeir “snöggsoðnir” í sjóðandi heitu vatni í 15 sek og úr því settir í klakabað. Næst er hýðið tekið af þeim og er þeim velt upp úr ólífuolíu, salti, flórsykri og pipar. Settir á bakka og confit eldað þá í 4 klst á 70°c án blásturs.

Humarfroða

2 laukar, skornir gróft
4 hvítlauksgeirar, sneiddir fínt
30 gr tómatpúrra
20 gr timian
400 ml hvítvín
25 gr humarkraftur (fæst hjá Garra)
250 ml g mjólk
200 ml rjómi
4 gr soya lecithin
Salt og sítrónusafi eftir þörf

Laukur og hvítlaukur er sáteraður í potti ásamt olíu í u.þ.b. 5 mín. Næst er púrru og timian bætt við, eldað í pönnunni í 2 mín til viðbótar. Hvítvín er notað til að “deglazea” pottinn og leyft því að sjóða niður um helming. Vínið er sigtað og þá er bætt við humarkraft, mjólk, rjóma og soya lecithin, sprullað vel saman. Sósan er smökkuð til með salti og ferskum sítrónusafa.

Ég er hrifin af því að nota soya lecithin frá SOSA í froðumiklar sósur því efnið hjálpar sósunni að standa freyðandi í þó nokkuð lengri tíma en að nota aðrar aðferðir.