

Höstmeny med färg och sälta

En färgrik höstgryta står på menyn den här gången. Grytan är gjord på älg som finns i de flesta köttdiskar så här års. Inte alldeles billigt, men väl värt sitt pris. Älg är magert och bra kött. Och jättegott.

Den som har tillgång till svamp och vågar prova något annorlunda, kan testa den ryskinspirerade svampröran. Godast blir röran på en blandning av Karl Johan och andra soppar, blandat med blodriskor, men den går förstås att göra på annan blandsvamp. Lika god som förrätt på en rostad brödskiva som i en bakad potatis till lunch.

När det gäller svamp har vi en del att lära från våra östra grannländer. Där är de bra på att ta hand om svamp. Den som tycker att salt svamp inte låter något vidare kan istället laga kantarell- och getostpaj. Smakar utmärkt som ensamrätt eller med lätt, smörfräst älgskav till.

Lingonparfaiten kan göras efter alla konstens regler, men själv brukar jag fuska och använda färdigköpt glass.



Höstragu 4-6 port

600 g benfritt älgkött, gärna av bog
2 stora morötter
1 palsternacka
1 stor gul lök eller 2 mindre
2 medelsstora potatisar
1 zucchini
3 dl vatten
2 dl rött vin
2 msk vilt- eller kantarellfond
(2 msk vetemjöl)
1 lagerblad
1 dl svarta, urkärnade oliver
salt och svartpeppar efter smak
olja till stekning

Till garnering:

2 dl skuren, förvälld svamp, gärna en blandning av kantareller och soppar
1 röd paprika
1 kruka persilja

Gör så här:

Skala löken och ansa rotsakerna. Skär i mindre bitar och fräs i en stekgryta.

Bryn köttet i en stekpanna och lägg över det i grytan. Häll på vatten, vin och fond och krydda med peppar, smulat lagerblad och lite salt. Tänk på att oliverna är salta. Låt småputtra tills morötterna känns halvmjuka. Skär under tiden potatisen i skivor och zucchini i bitar. Lägg ner i grytan och låt den fortsätta att puttra tills rotsakerna är lagom mjuka. Rör ner oliverna och låt dem bli genomvarma. Red eventuellt av med lite vetemjöl utrört i vatten.

Strimla paprikan och fräs snabbt tillsammans med svampen. Strö fräset över grytan, klipp över persilja och servera med bit gott rågbröd och gärna en grönsallad till.



Rysk svampröra 4-6 port

1/2 l blandsvamp
1/2 l vatten
2 msk salt

Till servering:

2 dl smetana eller creme fraiche
1 stor röd lök
salt, svartpeppar

Gör så här:

Rensa svampen och skär den i skivor. Koka upp vatten och salt och lägg i svampen att koka cirka fem minuter. Sila sedan bort spadet och skölj svampen hastigt i kallt vatten. Inte så mycket att saltan försvinner. Låt svampen rinna av i en sil eller durkslag och pressa försiktigt bort det sista vattnet.

Skala och finhacka löken. Blanda den med smetana eller creme fraiche och rör ner den avrunna svampen. Blanda väl. Skeda upp röran på rostade brödskivor och garnera med lite dill.

Kantarell- och getostpaj

4-6 port

Pajdeg:

150 g margarin
3 dl vetemjöl
3 msk kallt vatten

Fyllning:

1/2 liter kantareller, gärna trattkantareller eller
1 medelstor gul lök
100 g riven ost av grevtyp
75 g getost (från rulle)
2 msk smör
3 dl mjölk
3 ägg
salt och peppar

Gör så här:

Arbeta snabbt ihop pajdegen. Låt den vila i kylskåp ungefär en timma och tryck därefter ut degen i en pajform. Den som har svårt att arbeta samman och trycka ut deg, kan med fördel använda färdig pajdeg på rulle. Det finns utmärkt sådan i affärernas frysdiskar.

Förgrädda pajskalet cirka 10 minuter i 200 grader varm ugn.

Skala under tiden löken och hacka den fint. Ansa kantarellerna och skär i bitar. Fräs svamp och lök lätt i smör. Vispa samman mjölk och ägg och blanda ner den rivna osten. Krydda med salt och peppar. Blanda ned svamp- och lökblandningen och fördela fyllningen i den förgräddade pajformen. Skiva getosten och tryck ner skivorna i fyllningen.

Grädda ca 15 - 20 minuter. Känn med sticka att fyllningen har stannat.



Lingonparfait 4-6 port

5 dl vaniljglass, gärna yoghurtglass
3 dl lingon

Mandelskorpor och eventuellt lite vispgrädde till serveringen

Gör så här:

Kör lingonen till mos i en mixer eller matberedare. Spara några bär till garnering. Skeda ner glassen och kör tills glass och lingon har blandats väl. Något extra socker brukar inte behövas. Glassen är tillräckligt söt ändå. Den som ändå vill ha lite extra sötma kan smaka av med lite florsocker. Lägg upp i en frystålig bunke och ställ i frysen tills det blir glasskonsistens.

Servera i portionsglas och strö över några lingon. Den syndfulle toppar med en klick grädde. Andra nöjer sig med skorpan.