



LYXKASSEN - FEM RÄTTER MED POSTGATAN

Frasig potatiskrutong med ljummen ramslök, löjrom från Bottenviken, brynt smör och spädlok

Stek potatiskrutongerna frasiga i smör. Värm upp det brynta smöret tills det doftar nötigt. Värm den inkokta löken och ramslöken försiktigt i det brynta smöret. Lägg upp på potatiskrutongen och toppa med löjrom och dill

Sparris från Yxneberga primörer med pata negra, vinaigrette på rökta mandlar, toppmurklor och kallpressad olivolja ala prestige

Stek den gröna sparrisen i olja på medelvärme. När sparrisen börjar få lite färg - montera med lite smör samt krydda med salt, peppar och citron. Känn efter så att sparrisen mjuknat något. Lägg upp på tallrikar och toppa med murkelvinaigretten med dem rökta mandlarna samt pata negra

Glasbakad torskrygg från lofoten med tryffel, rostade hasselnötter och vit sparris AAA

Sätt ugnen på 150°. Rumstemperera torsken och hasselnöts och tryffelvinaigretten. Bränn av torsken med en brännare om ni har - annars går det utmärkt utan. Baka torsken 5-7 minuter i ugnen - känn efter så att den har blivit ljummen/varm. Glacera under tiden den vita sparrisen i smör och citron. Krydda med salt och socker. Arrangera på varma tallrikar och toppa med nöt och tryffelvinaigretten samt den skurna gräslöken.

Wagyubiff med inkokt och brynt fänkål, sauce maillard, frasiga plommon samt pannstek anclever smaksatt med backtimjan

Sätt ugnen på 150°. Rumstemperera köttet. Stek köttet i medelvarm panna tills det har fin färg. Vänd köttet och tillsätt smör, vitlök och backtimjan. Stek köttet tills det är 45-48° i kärntemperatur cirka 2 minuter efter ni har vänt det. Lägg köttet åt sidan och låt vila i 10 minuter. Stek den inkokta fänkålen i smör i en liten kastrull. Stek anclevern i medelvarm panna i cirka 2 minuter per sida. Strösslå över den hackade timjanen på anclevern. Koka upp såsen. Värm köttet i ugnen i 1-2 minuter. Arrangera på varma tallrikar och toppa med den syltade fänkålen och dem torkade plommonen.

Nygräddad mandelkaka med flamberad rabarber, citronbavaroise och punschkaramell

Sätt ugnen på 150°. Ta ut citronbavaroisen och stoppa i kylan en halvtimme innan ni ska äta desserten. Värm upp rabarbern i en kastrull tills den kokar och börjar fräsa lite. Slå på spriten och tänd på med en tändare. OBS! Gör inte detta under köksfläkten och se till att ha ett lock nära till hands. Skär av toppen på mandelkakan och värm kakan i ugnen 2 minuter. Lägg upp kakan på tallrik och skeda över punschkaramell. Lägg på rabarbern och citronbavaroisen.

Smaklig måltid och tack för stödet!

POSTGATAN

www.postgatan.nu - 0480 40 86 90 - hej@postgatan.nu