

Recept Årets krogrätt 2007/ *Agaton, Ramundbergets Fjällgård/Jonas Gustavsson*

Meny Årets krogrätt 2007

Peppar & chokladglaserad killing från Nyvallen, blodpudding på killingblod, Fjällsida från Bruksvallarnas Rökeri, Heaven från Jämtlandsbryggerier samt honung från Blåklintens Bigård, friterad tjävre från Kullens Gårdsmejeri, fondant på mandelpotatis från Rödön, kompott på bondbönor & ostronskivling från Ingmo, portvinsky, kulor på hemplockade härjedalslingon

Killing

Blanda 125g socker, 85 g smör, 45g glykos, 2,5g pektin, 8g kakao, 40g mörk choklad, 40g vatten & 10g svartpeppar. Bred över silpatmatta, baka i ugn på 200', ca 5 minuter. Bryt i lämplig storlek

Stek killingfilé i ca 5 min, låt vila. Lägg på ett chokladark & bränn med gasolbrännare.

Blodpudding

Sikta 1dl rågsikt i 1dl blod. Blanda med 1 msk honung, 0,5dl Heaven, 0,5dl fint tärnat stekt sidfläsk samt 0,5dl gula russin. Häll i smorda formar & baka i vattenbad tills de stannar.

Fondant

Skär 4 st. stor mandelpotatis rektangulärt & lägg i form. Häll 200g smält smör över samt någon timjankvist & 1 krossad vitlöksklyfta. Baka i ugn 140'ca 40 min.

Grönsak

Plocka 2dl ostronskivling, skala 1 dl bondbönor, slanta 1 stycke sticklök. Fräs i smör, salta & peppra.

Tjävre

Rulla 4 kulor a'25g. Panera i vetemjöl, ägg, vetemjöl, ägg, panko. Friterar i fritösfett alt. olja tills gyllene.

Lingon

Koka upp 200g vatten med 200g lingon. Mixa, sila, koka upp & smaka av med salt. Tillsätt 12g agar agar /liter vätska. Häll ca 2dl kall olja i en bunke & droppa i lingon"gelén". Plocka upp kulorna & låt rinna av på papper.

Portvinsky

Koka en kalvfond enligt konstens alla regler alternativt köp färdig & blanda enligt anvisning. Tillsätt portvin & låt koka tills bra smak & konsistens finns (eller red med lämpligt redningsmedel).

Lokala leverantörer Årets krogrätt 2007

Killing	- Nyvallens Fäbod
Heaven	- Jämtlands Bryggerier
Honung	- Blåklintens Bigård
Fjällsida	- Bruksvallarnas Rökeri
Tjävre	- Kullens Gårdsmejeri
Ägg	- Pelle & Lisa
Potatis	- Rödön
Ostronskivling	- Ingmos Naturprodukter
Lingon	- Ramundberget skog