

## **Lågtempad Renracks från Funäsdalen ,äpple/selleripuré samt ekologisk sidfläsk serveras med confiterad potatis från Rödön.**

4portioner

### **Renracks med ca 12-14revben kvar ca 1kg**

Smör till stekning.

Salt och vitpeppar

Salta och peppra renracksen och stek på högtemperatur tills en fin stekyta uppnåts, Baka av i ugn på 90grader tills en kärntemp på 48-50grader uppnåts. Låt därefter vila ca 10min innan tranchering, servera ca 3-4racks p/p

### **Rostad vitlökskrisp:**

2st kingsolo vitlökar

1dl olivolja.

Finhacka vitlöken och rosta i oljan, detta går snabbt så var beredd. Lyft upp och lägg på papper och låt torka, strö över renen strax innan den serveras.

### **Äpple/selleripuré:**

1 Rött Äpple

200g rotselleri

2dl Grädde

"puts" från confiteradpotatis

Salt och vitpeppar.

Skala rotselleri och skär i mindre bitar och lägg i grädden. Skala äpplet och skär i bitar lägg i seller/grädden, ta potatisputset och blanda. koka tills allt är mjukt, ta upp ur grädden och mixa i mixer tills det är helt slätt, späd eventuellt med lite grädde, den får inte bli för lös ska ha en crème konsistens. Smaka av med salt och peppar.

### **Bueof borgignon inspirerad sås:**

Ca20st små skalade steklökar

Ca20st små fina champinjoner

150g tärnat ekologiskt sidfläsk

5dl Rödvin

1dl mörk kalvfond

1 kruka färsk timjan

1lagerblad

Blasten av en purjolök.

1 kingslovitlök

1morot

2msk socker

Maizena till redning

Gör en bouqe garni av vitlök,timjan, vitpeppar, lagerblad,morot och purjolöken. Tärna fläsket i små tärningar och stek knaprigt. Fräs smålöken och champinjoner i socker, låt sockret karamelliseras och slå på rödvinet och låt koka ca5min slå på kalvfonden och håll i det stekta fläsket samt bouqe garni låt sjuda tills det reducerat. Lyft upp bouqe garni och red eventuellt av såsen till önskad konsistens smaka av med salt och peppar.

### **Confiterad potatis:**

4st stora potatisar från Rödön

3dl skiratsmör

3dl olivolja

1knippe timjan

Havsalt

Blanda skiratsmör, olivolja och timjan i en ugnsfast form. Skala potatisen och skär fyra lika stora fyrkantiga kuber, (spara "putset" till selleri purén) och Ställ i formen ska knappt vara så att smör/oljan täcker, på så sätt fås en fin gyllenfärg på ovan sidan. Baka i ugn på 200grader tills potatisen är mjuk. Salta med havsalt. Smör/oljan kan med fördel silas och användas till stekning.

### **Serveringsförslag:**

Centrera potatisen lägg 3-4 ny trancherade renracks snyggt lutade emot potatisen, lägg ett "ägg" med Äpple/selleri puré på ena sidan och lägg såsen med fläsk,smålok och champinjoner på motsatt sida. Strö den rostade vitlöken över renen. Pynta ev med ett strå gräslök.