

Lårterrin med dillstekt tuppbröst, tuppkorv, brynt potatis med västerbottenost och jordärtskockskum samt kryddgrönsaker och rödvinisky



Kategori: Varmköket
Grupp: Varmrätt
Mängd: 10 personer

Ingredienser

Tuppbröst

800 g tuppfilé, putsad
30 g dill
100 g hackade hasselnötter
1 g metil
30 g vatten

Lårterrin

130 g kalvbräss
100 g grönsaks buljong
55 g kalvbacon
70 g lardo
1 g purjolöksaska
500 g tupplår, putsade

Korv

140	g	tupplår, grovmalet
70	g	tupp skinn, finmalet
35	g	schalottenlök
2	g	vitlök
4	g	timjan
30	g	vatten
5	g	citronzest
1	m	lammfjälster
4,5	g	salt
		Vitpeppar

Sås

300	g	kyckling fond
80	g	lök, gul
30	g	morötter
20	g	rotseller
3	g	vitlök
2	dl	vin, vitt
		tuppskrov
		maizena

Brynt potatis

700	kg	mandelpotatis, skalad
1	st	bananschalottenlök, skalad
2	g	backtimjan
1	st	vitlösklyftor, skalade
1,5	cl	citronsaft
9	g	socker
2	dl	vatten
150	g	smör, brynt

Fyllning till potatis

40	g	västerbottenost, riven
10	g	mjök
15	g	crème fraîche
1	st	gelatinblad

Jordärtskockscrème

200	g	jordärtskockor, skalad
0,5	st	bananschalottenlök, liten, skalad
0,5	st	vitlösklyfta
1	dl	grädde
1	dl	mjök
50	g	äggvita
		salt

Överbak

20	g	lök, rostad
15	g	tunnbröd
25	g	bladpersilja

Citronglaze

80	g	citron
70	g	honung
1	g	svartpeppar krossad

Spetskålsterrine

1	st	spetskål à 800 g
1	st	vitlösklyfta
40	st	timjankvistar
10	g	salt
0,5	g	bikarbonat

Morot

2	dl	kycklingbuljong
300	g	gul morot, skalad
300	g	orange morot, skalad
20	g	crème fraîche
		salt
		svartpeppar

Grönsaksgarni

10	st	steklökar, röda
2	dl	vatten
3	cl	ättika
40	g	socker
70	g	bondbönor, skalade
0,5	ask	krasse, klippt

Metod

Tuppbröst

Fixera filéerna och baka i ugnen på 80° C till en innertemperatur av 73° C. Kyl sedan ner. Stek sedan filéerna med salt och peppar och dill. Mixa metil och vatten. Pensla brösten och panera med hasselnötterna.

Lårterriner

Skär kalvbacon, bräss och lardo i tärningar. Koka brässen med grönsaksbuljongen och låt det svalna. Varva köttet med aska i terrinformar och baka i ugnen på 90° C ånga till en innetemperatur av 85° C. Låt svalna under press och skär i portions bitar

Korv

Köttet ska vara väl kylt. Finhacka lök och vitlök och låt det koka i vatten , citron och timjan tills det mjuknat. Blanda köttet med späck och tillsätt därefter vätskan. Fyll i fjälster och baka i ugnen på 80° C ånga.

Sås

Skär grönsakerna i små bitar och rosta dem tillsammans med benen. Slå därefter på vin och vatten så att det täcker. Låt det koka i 3 timmar, reducera och smaka av och red av med maizena .

Brynt potatis

Koka potatisen mjuk i saltat vatten.

Hacka lök och vitlök. Koka i saltat vatten tillsammans med timjan, citron och socker tills det återstår 1 liter. Plocka bort timjanen.

När potatisen kokat mjuk, håll av vattnet och slå sönder potatisen med en visp och tillsätt det brynta smöret.

Blanda samman lökkoeket och den mosade potatisen och håll upp i spritspåse.

Fördela i runda utstickare och värm i ugnen innan servering.

Fyllning till potatis

Blötlägg gelatinbladen. Smält ost, mjölk och crème fraîche i vattenbad.

Rör i gelatinbladen och håll upp i en terrinform.

Låt stelan och skär upp 110 bitar.

Jordärtskockscrème

Dela jordärtskocka, lök och vitlök i mindre bitar. Koka mjuk i grädde och mjölk.

Mixa slät och smaka av med salt. Låt svalna och blanda med äggvita. Håll upp i 2 st sifoner och tryck i 2 patroner i varje. Värm innan servering.

Överbak

Hacka brödet och löken i mindre bitar. Blandaacket med persilja och toppa potatisen innan servering.

Citronglaze

Koka citronsaften med honung till 107° C och tillsätt svartpeppar. Kyl sedan ner.

Spetskålsterrine

Klyfta kålen och lägg i en kastrull. Fyll upp med vatten och tillsätt vitlöksklyftor, timjankvistar, salt och bikarbonat. Låt koka tills kålen är mjuk. Ta upp och skär bort roten. Fördela i terrineformar och ställ i press. Låt kallna, skär upp i 110 bitar och värm försiktigt innan servering.

Morot

Skär den gula moroten i slantar, skiva den orange moroten på längden. Koka resterna av moroten i saltat vatten tills de mjuknat. Sila bort vätskan och mixa slät med crème fraîche. Smaka av med salt. Koka sedan morötterna mjuka i kycklingbuljongen. Sila av och kyl ned. Fördela morötterna och crèmen i 110 terrinformar. Värm försiktigt innan servering.

Grönsaksgarni

Fyll en kastrull med vatten och lägg i rödlöken tillsatt ättika, socker och salt. Låt koka tills löken är mjuk. Kyl ned och dela löken på längden. Blanda lök och bönor med olivolja och fördela på morötterna. Avsluta med att klippa över krasse.