4 pers

Enbärsgravad hjort, jordärtskockskräm, pepparrot, krutonger på Upplandskubb

200 g kronhjort

1 dl socker

1 dl salt

5 st enbär

150 g jordärtskocka

2 dl grädde

50 g smör

25 g pepparrot

1 liten bit Upplandskubb

Färska örter till garnering

Putsa köttet rent från senor och hinnor.

Mortla enbär, salt och socker i en mortel till en massa. Gnid in massan i köttet runt om och placera i en plastpåse, förvara i kylen i 48 h.

Skala och dela jordärtskockorna i mindre bitar, koka upp i grädde med lite salt och peppar, koka tills mjuk. Sila bort och spar vätskan. Mixa skockorna i en blender, späd med vätskan till en slät konsisten, smaka av med salt och en klick smör.

Skär kubben till små kuber, stek på medelvärme till gyllenbruna och knapriga

Skär hjorten i tunna skivor och lägg ut på en tallrik, toppa med krämen, krutongerna och garnera med lite färska örter. Avsluta med lite nymald svartpeppar och havssalt.

4 pers

Mälargös med smörstekta bondbönor, krondillsbuljong, rödbetsolja rostad knippmorot och friterad palsternacka

600 g gös

2 dl skalade bondbönor

2 dl grönsaksbuljong

2 dl fiskbuljong

1 knippe krondill

2 st färska rödbetor

1,5 dl matolja

12 st små knippmorötter med en del av blasten kvar

2 st palsternacka

5 g rörsocker

Sätt ugnen på 60 grader varmluft.

Skär gösen i portionsbitar, ca 150 gr. Lägg gösen på en plåt med en rejäl klick smör på varje bit, salt och peppra. Täck plåten med plastfilm i ugnen och tillaga ca 40 min i ugnen (beroende på tjocklek)

Skala knippemorötterna försiktigt under rinnande vatten, försök bibehålla dess runda form utan att skala bort för mycket. Spara skalet och blasten i en kastrull. Häll på sockret och låt gå på låg värme till morötterna fått fin färg och lagom al dente.

Smörstek bondbönorna hastigt på medelvärme.

Stek morötterna på låg värme i lite smör och salt

Häll på buljongen, lägg i krondillen och koka upp, reducera ner till koncentrerad smak.

Skala rödbetorna och tärna ner i småbitar, lägg i en kastrull tillsammans med matoljan och värm till 70 grader, låt stå över natten. Mixa rödbetorna med stavmixer och sila.

Skala det yttersta skalet på palsternackan och använd som grund i buljongen ovan.

Skala sedan palsternackan med långa drag för att få större och längre bitar som håller ihop.

Fritera den skalade palsternackan på 150 gr i 1-2 minuter tills den blir gyllenbrun och frasig likt ett chips.

4 pers

Saffransglass, krossad choklad, havtornscouli, äppelplätt av Bergiusäpple

2,5 dl grädde

2,5 dl mjölk

1 påse saffran

6 äggulor

25 g mörk choklad (65-80%)

50 g socker

100 g havtorn

35 g socker

1 dl vatten

1 st Bergiusäpple

15 g maizena

10 g smör

Värm grädde, mjölk och saffran i en kastrull.

Vispa ihop äggulor och socker i en bunke.

Blanda försiktigt ner mjölkblandningen i äggblandningen och häll tillbaka i kastrullen. Värm försiktigt på låg värme under konstant omrörning tills den börjar tjockna.

Kyl smeten, rör om lite då och då för att slippa att det skummar. Kör sedan i glassmaskin.

Koka upp havtornen med socker och lite vatten, låt det svalna, mixa och sila.

Riv äpplet och blanda med maizena, forma små plättar och stek i smör.

4 pers

Upplandslåda med bondens rester, picklade senapsfrön och pepparrot

10 st potatis

0,5 gul lök

100 g isterband

400 gr blandat kött

0,5 dl senapsfrön

0,5 dl ättika

1 dl socker

2 dl vatten

1 dl riven pepparrot

Värm sockret i vattnet tills det löst sig, häll på ättika och kyl, lägg ner senapsfrön och förvara i en burk i kylen.

Skala och tärna potatis och lök.

Stek potatisen och löken i lite smör på medelvärme tills potatisen blir mjuk.

Tärna ner korven och ert utvalda kött i lika stora bitar som potatisen.

När potatisen och löken är klar, lägg upp det i mitten på en tallrik i en hög.

Stek köttet på hög värme i smör tills färdigt (stektid beror på vilken typ av kött man använder)

Forma en liten grop i potatisen där ni lägger köttet, avsluta med färskriven pepparrot och senapsfrön. Toppa med hackad persilja och ett rått ägg om man vill.