

GASTRONOMIHÖGSKOLAN

Stockholm | Göteborg | Varberg

**Recept skapat av Gastronomihögskolans studenter till
Riesling 2005 Sommerberg från Domaine P. BLANCK.**

**Kalvfärsbiffar med smörstekta kantareller, rotfruktskaka och
lingonchutney.**

Receptet avser 4 personer.

Ingredienser:

Kalvfärsbiffarna: 400 g finmald kalvfärs
4 st äggulor
3,5 dl vispgrädde
Muskotnöt
Ströbröd
Salt
Peppar

Rotfruktskakan: 600 g potatis (6-8 potatisar)
1 st palsternacka
1 liten bit rotselleri
1 stor morot
2 st äggvitor
Salt
Peppar

Lingonchutney: 2 dl lingon
2 dl socker
1 matsked balsamvinäger
2 schalottenlökar, hackade och mjukstekta

Samt efter säsong: kantareller, sockerärter etc.

GASTRONOMIHÖGSKOLAN

Stockholm | Göteborg | Varberg

Gör så här:

Kalvfärsbiffarna:

Lägg färsen i kylen i ca 30 minuter.

OBS! Alla ingredienser skall vara kalla (även matberedare, visp etc. – sätt in dem i kylen).

Mixa färsen med grädde (i tunn stråle medan mixern går), tillsätt sedan äggula, salt, peppar.

Forma till fyra platta biffar och panera med ströbröd. Stek på medelvärme försiktigt i 3-4 minuter. Efterstek i ugn på 200 grader i c 10 minuter.

Rotfruktskakan:

Skala alla grönsaker, riv ner allt i en bunke. Rör ner äggvita, salt och peppar.

Värm litet smör och olja, använd en stekpanna.

Forma små plättar och stek i c 2-3 minuter på varje sida.

Rårörda lingonen (tinade om de varit frysta):

Blanda i socker tills det löst sig

Smaksätt med stekt lök och balsamvinäger.

Servera med säsongsprimörer, på våren/sommaren t ex sockerärter, smörslungade bondbönor, på hösten kantareller.

Bon Appétit!

BUC-Besöksnäringens UtbildningsCenter AB

POSTADRESS Kommunalvägen 1-5, 7 tr, 141 47 Huddinge | BESÖKSADRESS Kommunalvägen 1-5, Huddinge

TELEFON 08-711 12 40 | FAX 08-556 408 89 | MOBIL 0708-20 78 40

E-POST info@gastronomihogskolan.com | WEBB www.gastronomihogskolan.com