

Daniel Müllern presenterer

Påsken

Daniel Müllern



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Daniel Müllern

Daniel Müllern
Kokk Unilever Food Solutions

Påskan er vårens fest. Da ønsker vi å se freshe menyer, oppdaterte klassikere og smakkombinasjoner vi vil huske helt til neste påske. Vi vil gi vårens råvarer all den plassen vi kan, slik at vi kan få smakene til å overraske oss – selv om vi kjenner dem fra før.

Når vi planlegger påskemenyen gjør vi det med utgangspunkt i den vårlige opplevelsen. Vi vil fange sollyset og vise takknemlighet for jorden ved å sette ekstra pris på det som vokser opp av den på denne tiden av året.

Vi velger brennesler og egg, laks og løyrom, hylleblomst og asparges, lam og geitost, marengs og sitron. Når vi har tatt valgene, setter vi sammen en tilsynelatende myk og harmonisk fest. Det blir tradisjonelt. Men allikevel ikke.

Nå sier vi god påske og godt måltid!



Forrett

Svenske påsketapas

Brennesle, asparges og laks. Tre små, men fristende gode og vanvittige vakre vårretter å sette på menyen. Passer like bra som take away eller hvorfor ikke en påsekkasse?

Brenneslesuppe med røkt eggeplomme

Enkel, luksuriøs og mer vårlig enn det meste. En neslesuppe blir nesten alltid tatt imot med et smil, ikke minst hvis den har en røkt eggeplomme som kronen på verket.

Brenneslesuppe

8 dl Knorr Professional Kyllingfond
100 g fennikel
1 ss hele fennikelfrø
2 dl tørr sherry
½ purreløk i biter
2 ss nøytral matolje
200 g rensede brennesler
50 g plukket bladpersille
50 g fersk spinat
100 g normalsaltet smør

Røkt eggeplomme 65°C

10 stk eggeplommer
2 dl kaldrøkt rapsolje

Brenneslesuppe

1. Fres fennikelfrø, fennikel og purreløk i olje.
2. Hell over sherryen og la det småkoke i 5 minutter.
3. Hell på buljongen og kok i ytterligere 30-40 minutter. Sil gjennom en finmasket sil.
4. Forbered en stor bolle med iskaldt vann.
5. Kok opp vannet og blansjer brennesle, spinat og persille i ca. 1 minutt. Avkjøl i isvannet.
6. Press ut væsken og bland sammen med buljongen og smøret i en blender.

Servering

Garner med små brødkrutonger

Røkt eggeplomme

1. Sett ovnen på 65°C.
2. Varm oljen til 70°C.
3. Legg eggeplommene i et lite fat og dekk med oljen. Sett fatet i ovnen og la stå i 1 time. Ta ut eggeplommene og ta de forsiktig opp fra fatet.





Innkokt hvit asparges med hylleblomstemulsjon

Hvit asparges, vakre spiselige blomster og en hylleblomstemulsjon som får vårfølelsene til å bryte løs. Her har du vårens vakreste rett.

Innkokt hvit asparges

10 stk hvite asparges
1 dl vann
2 ss sitronsaft
1 ss sukker
2 ts salt
30 g smør

Hylleblomstemulsjon

150 g **HELLMANN'S Extra Thick**
2 ss hylleblomsteddik
1 krm nymalt svartpepper

Till garnering

blomsterkarse
tagetesblomster

Slik gjør du

1. Sett sirkulatoren på 84°C.
2. Skrell den hvite aspargesen nøye. Legg skall, asparges, vann, sitron, sukker, salt og smør i en vakuumpose. Vakuumer hardt.
3. Legg posen i vannbadet og la den ligge i 25 minutter. Legg i kjøleskapet.
4. Ta ut aspargesen fra laken og tørk av dem. Topp med hylleblomstemulsjon, urter og blomster.

Tips! Hvis du ikke har tilgang til en sirkulator kan du i stedet koke en lake på skall, sitron og krydder. Sil og tilsett rensset hvit asparges. Kok forsiktig til aspargesen er passe myk.



Sukkersaltet laks med løyrom

Frisk, sitronduftende og herlig luksuriøs. Det her er en laks som er verdig et stortilt påskemåltid.

- 300 g fersk laks, f.eks. Salma eller Frøya
- 1 ss sukker
- 1 ss salt
- 1 ss MAILLE Dijon Original
- 2 ss HELLMANN'S Real Majones
- 1/3 agurk
- 1/2 banansjalottløk
- 1/2 sitron, saft og skall
- 10 g gressløk
- 80 g løyrom f.eks. Kalix
- 10 g dill
- nymalt svartpepper



Slik gjør du

1. Begynn med å gni laksen inn med salt og sukker. Legg i en pose og la ligge i kjøleskapet over natten, minst 12 timer.
2. Skrell og fjern kjernen på agurken, og skjær den i små terninger, ca. 5x5 mm.
3. Bland majones med sennep, revet sitronskall, gressløk og nymalt svartpepper. Sett i kjøleskapet.
4. Ta ut og tørk av laksen. Skjær i små terninger på 5x5 mm. Vend inn laksen i majonesen.
5. Fordel tartaren i små glass eller små tallerkener. Topp med løyrom og plukket dill.



Lammesadel med rødbeter, rips og yoghurt

At lam passer i påsken, syns nok mange. Men vet du hva som passer til lammet? Jo, grillede rødbeter, rørt solbærgelé og rødbeteknuter med geitost og mynte. Godt måltid.

Stekt lammesadel

- 1 stk lammesadel med fettkappe
- 100 g smør
- 10 g bakketimian
- 10 g rosmarin
- 2 stk hvitløksfedd
- salt
- pepper

Grillede rødbeter

- 20 stk små rødbeter
- 3 ss olivenolje
- 1 ss grov salt
- 2 dl rødbetejuice
- 2 msk sherryeddik

Rødbeteknuter med geitost og mynte

- 2 stk store rødbeter
- 10 stk yoghurtboller
- mynte
- svartpepper

Lammesadel

1. Bein ut lammesadelen, rens kjøttet og snitt fettkappen.
2. Brun smør sammen med urter og hvitløk, og vakuumer dette sammen med kjøttet. Bak i sirkulatoren på 54°C i 1 time.
3. Stek kjøttet gyllenbrunt i stekepannen (ha fettkappen ned). Pensle med det brunede smøret og skjær i 10 biter. Ta på salt og pepper.

Rørt solbærgelé

- 5 dl solbærpuré
- 2 ts lakrispulver
- 4 g Knorr Texture
- 200 g sukker

Lammesky

- 1 L Knorr Professional Demi-Glace
- Beinet fra lammesadelen
- 4 dl hvitvin
- 2 stk gule løker
- 1 stk fennikel
- 2 stk gulrøtter
- 2 stk hvitløksfedd
- 4 ss sitronjuice eller sherryeddik
- MAIZENA Maisstivelse
- timian
- rosmarin
- salt
- pepper

Rødbeter

1. Vend betene i salt og olje, og bak de myke i ovnen på 250°C i ca. 30 minutter. Avkjøles før du skreller de.
2. Del betene i to.
3. Reduser ned juicen til halvparten og tilsett eddiken og de grillede betene. Kok inn juicen i betene.



Rødbeteknuter med geitost og mynte

1. Høvle rødbetene ganske tynt og stans ut sirkler på ca. 4 cm.
2. Del yoghurtbollene på midten og lag små knuter med yoghurt, mynte og svartpepper.

Rørt solbærgelé

1. Kok opp solbærpureen med sukker og lakrispulver. Rør inn Knorr Texture.
2. Lå stå i kjøleskapet i 6 timer og blend så til en jevn puré.

Lammesky

1. Skjær sadelen i små biter og stek i ovnen på 225°C i ca. 20 minutter sammen med rotgrønnsakene som er skåret i biter.
2. Hell i en gryte og dekk med vin, fond og urter og la koke forsiktig i 1 time. Skum av fonden underveis.
3. Sil og kok ned til ca. 7 dl gjenstår. Jevn til med MAIZENA og smak til med salt, pepper og sitron.

Eton mess med sitron og bringebær

En uimotståelig klassiker som vi har gjort enda litt bedre med hjelp av sitronkrem, bringebær og en spennende krydderik marengs. Forsyn deg!

Sitronkrem

100 g sitronsaft
10 g revet sitronskall
4 stk egg
100 g sukker
130 g smør
2 stk gelatinblader, bløtlagde

Krydderik marengs

8 stk eggehviter
4 dl sukker
1 ts sitron
eddik til rengjøring
chiliflakes
grovmalt svartpepper (nymalt)

Krydrete marengs

1. Rengjør en bolle med eddik.
2. Pisk eggehviter, sitron og 3 ss av sukkeret til et skum.
3. Tilsett resten av sukkeret og pisk til en hard marengs.
4. Fordel marengsen med en spiseskje på en bakematte i silikon eller bakepapir. Dryss over med pepper og chili.
5. Tørk i ovnen på 70°C over natten, ca. 6-8 timer. Oppbevares tørt.

Bringebærsaus

5 dl bringebær, frosne
2 dl melis

Till servering

Ferske bringebær
[Lettpisket Rama Piske](#)

Sitronkrem

Kok opp sukker, smør, sitronsaft og sitronskall. Rør deretter inn eggene og de bløtlagde gelatinbladene. Gi et oppkok og sil blandingen. Avkjøl kremen.

Bringebærsaus

Kok sammen bringebær og melis i ca. 10 minutter. Sil og avkjøl.

Ved servering

Legg sitronkremen i en dyp skål. Topp med ferske bringebær og bringebærsaus, samt lettpisket piske. Avslutt med å knekke over litt marengsbiter.





Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.