

## Äppelmeny av Tareq Taylor för Svenska Musterier

Dessa recept är utarbetade av Tareq Taylor inför en workshop för Svenska Musterier på Kockeriet i Malmö, den 14 februari 2017. Syftet med workshopen var att visa på kvalitetsegenskaper hos olika mustsorter, lyfta fram och diskutera behov av olika kvaliteter i måltidssammanhang och inspirera till ökad användning av must vid kvalificerad matlagning. Till maträtterna serverades särskilt utvalda sorter av äppelmust som deltagarna medtagit. Musternas olika egenskaper såsom syrlighet, sötma, beska, fiberinnehåll och arom diskuterades i förhållande till den upplevda smaken både separat och tillsammans med de rätter som serverades.

### **Förrätt: Tempererad gös med persiljerot-äppelpuré, vattenkrasse och äppelgelé**

#### **Äppelgelé till gös**

3 dl klar Gravenstein must från Kiviks Musteri  
3-4 gelatinblad

Blöt upp gelatinet i musten och smält den sedan försiktigt i en liten kastrull. Blanda samman med musten och ställ kallt i minst fyra timmar i kyl. Vispa sönder gelén till små bitar.

#### **Fisk-äpple vinägrette**

2 dl fiskfond  
1 dl Transparent Blanche must från Rudenstams  
3 msk lökolja (se "grillad purjolök" rätt 2 nedan)

Koka samman till halva mängden.  
Smaka av med salt. Tillsätt lökolja.

#### **Tempererad gös**

400 g gösfilé utan skinn  
1 vacuumpåse  
Lite olivolja  
Salt

Skär gösen i 100 gram stora portioner. Olja dem lätt och lägg i vacuumpåse. Vacuumsug påsen och pochera i ånga på 40 grader i 25 minuter. Ta ut fisken och salta lätt. Servera direkt.

### Persiljerot-äppelpuré

150 g persiljerot  
100 g Aroma äppelpuré  
25 g smör  
salt

Skala och skär ner persiljeroten. Koka i vatten tills den är mjuk nog att puréa, ca 20 minuter. Häll av och mixa persiljeroten tillsammans med övriga ingredienser. Smaka av med salt.

### Persiljerotsslantar

2 st persiljerötter  
lite äppelmust t.ex. Transparent Blanche från Rudenstams  
olivolja eller rapsolja  
ev. salt

Skala och skiva persiljeroten tunt på mandolin och lägg i kallt vatten. Koka upp vatten i en kastrull och blanchera persiljerötterna i ca 30 sekunder. Lägg allt i en skål och slå på lite äppelmust och lite olja. Tillsätt eventuellt lite salt.

### Upplägg

Vattenkrasse  
Ev. lökaska och torkad torskrom (kan uteslutas)

Börja med en bas av persiljerot-äppelpuré. Lägg på den gösen och sedan persiljerotsslantar. Därefter fiskvinägrette, vattenkrasse, gelé och ev lökaska och riven torkad torskrom.



**Förrätt.** *Tempererad gös med persiljerot-äppelpuré, vattenkrasse och äppelgelé.*  
Foto: Kimmo Rumpunen

## Huvudrätt: Äppelbrässerad griskind med morot, grillad lök och libbsticka

### 4 portioner

800 g griskind  
3 liter vatten  
210 g salt  
90 g socker  
10 lagerblad  
10 vitpepparkorn

Tvätta griskinderna i kallt vatten. Blanda samman vatten, salt, socker, lagerblad och vitpeppar tills socker och salt har löst sig. Låt stå övertäckt och kallt i två dygn.

0,5 dl äppelcidervinäger  
2 liter söt äppelmust Cox Orange från Roslagens Musteri  
5 dl vatten  
2 gul lök, skalad och klyftad  
4 vitlöksklyftor, skalad  
2 kvistar timjan

Tag upp kinderna ur rinningslagen och låt de rinna av. Lägg ut kinderna på en ugnssäker plåt med höga kanter. Bryn kinderna i ugn på 200 grader i ca 30 minuter eller tills de har fått fin färg. Tillsätt övriga ingredienser och täck över med lite folie eller ett lock. Fortsätt att brässera i ugnen på 200 grader i ca 2 timmar eller tills kinderna är riktigt möra.

### Morotspuré

500 g orange morötter  
50 g smör  
salt

Skala och dela morötterna i stora bitar. Koka i lättsaltat vatten tills de är riktigt mjuka. Ta upp ur vattnet och mixa till en slät puré tillsammans med smöret. Smaka av med salt.

### Rostad morot

200 g lila morötter  
200 gula morötter  
olivolja  
salt och peppar

Skrubba och putsa morötterna. Gnid in dem i olja, salt och peppar. Rosta morötterna i ugn 220 grader i ca 15 minuter eller tills de har fått fin färg och fortfarande har tuggmotstånd.

### Crudit   på morot

100 g lila morot

Skala mor  terna och skiva dem tunt på mandolin. Lägg skivorna i iskallt vatten i minst en timme så att de blir riktigt krispiga.

### Grillad purjolök

2 st små purjolökar

2 dl matolja

salt

Skär av den mörkgröna delen på purjolöken. Tvätta noggrant. Strimla purjon och lägg i en mixer. Hetta upp oljan till 50 grader och mixa purjolöken sl  t i den varma oljan. H  ll upp i en finmaskig sil och l  t oljan rinna av. Spara l  koljan i en flaska.

Sk  r en sk  ra längs hela den ljusa delen av purjolöken och tvätta noggrant i kallt vatten. Lägg purjolöken i en ugnsfast form. Toppa med lite lökolja och salt. Grilla tills den   r nästan svart i salamander. Dela purjon i två till tre delar och servera tillsammans med griskinden.

### Uppläggning

Libbsticka till garnityr

Börja med morotspuré i botten på tallriken, lägg på griskinder, bitar av grillad morot, purjolök, lökolja, steksky från br  sseringen, r   skivad morot och toppa med libbsticka.



**Huvudrätt.**   ppelbr  sserad griskind med morot, grillad lök och libbsticka.

Foto: Kimmo Rumpunen

## Efterrätt: Äppelsorbet på havrecrunch med äppelskum och persiljelag

### Citroncurd

100 g socker  
4 ägg  
1 dl pressad citron  
50 g smör  
1 blad gelatin

Blanda samman socker, hela ägg, och pressad citron i en bunke som tål värme. Placera bunken i ett vattenbad och vispa försiktigt i smeten tills den tjocknat (ca 70 grader). Sila citronkrämen genom en chinoise. Lägg i smöret och rör ut det med en visp. Blötlägg gelatinet. Krama ur vätskan och smält i citronkrämen. Täck smeten med plastfilm så att den har kontakt med hela ytan på citroncurden för att undvika skinnbildning och ställ i kyl.

### Persiljejuice

100 g persilja  
2 dl vatten  
30 g socker

Värm socker och vatten till 50 grader så att sockret löser sig. Mixa med persiljan så att det blir helt slätt. Sila genom chinoise

### Äppelsorbet

5 dl äppeljuice Rörumsro Ingrid Marie  
5 dl äppeljuice Rörumsro vinteräpplen  
340 g Aromaäpple, skalade och i bitar  
120 g socker  
60 glykos  
20 ml pressad citron  
1 blad gelatin

Lös upp socker, glykos och gelatin i lite av äppeljuicen. Blanda i resen av äppeljuicen och citronsaften. Lägg de skurna och skalade äpplena i Pacojet burkar och slå på äppellagen så att det täcket. Täck burkarna med lock och frys hårt.

### Äppleskum

500 g äppelpuré av Aromaäpple  
75 ml äggvita

Mixa och genom chinoise. Upp i sifon med två patroner. Kallt!

## Havrecrunch

2 dl havre  
2 msk honung  
1 msk socker

Knåda samman allt i en bunke. Rosta i ugn på 180 grader tills det har fått fin färg, ca 15 minuter. Rör då och då. Låt svalna och krossa sedan till mindre smulor.



**Efterrätt.** Äppelsorbet på havrecrunch med äppelskum och persiljelag.  
Fo