

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

WEBERGRILLAD GÅS MED INDIREKT VÄRME

KANARISK POTATIS, BEURRE BLANC MED APELSINCEST & VITLÖK SAMT
SMÖRSTEKT BRYSSELKÅL MED FINHACKAT ÄPPLE



4 personer:

- 1 gås á ca 4 kg
- Salt & peppar

Beurre Blanc:

- 250 g rumsvarmt smör
- 1 schalottenlök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk kycklingfond
- 1 msk äppelcidervinäger
- 2-3 msk apelsincest
- ½ dl vispgrädde

Kanarisk potatis:

- 1 kg potatis, små, t ex deilkatesspotatis
- 3,5 dl salt (ja, det stämmer)
- 1,5 l vatten

Brysselkål med finhackat äpple:

- ½ kg brysselkål

Gåsen:

Beredning:

1. Ta ur eventuellt medföljande krås ur gåsen. Skär bort överflödigt halsskinn och gumpen från gåsen.
2. Om du håller upp gåsen som en tubkikare mot skyn ska du kunna titta rakt igenom gåsen. Att värmen kommer igenom gåsen är viktigt för tillagningstiden.
3. Skär upp gåsens skinn i ett kryss-mönster över hela gåsen. Nu har du gjort det möjligt för värmen att forcera det mycket värmebeständiga skinnets och därmed kortat tillagningstiden väsentligt. Gnid in gåsen med salt och peppar efter behag.

Tillagning/ grillning:

1. Vi använde Webers klotgrill ca 50 cm i diameter. Skruva bort grillens underrede så att fett kan droppa ur grillen ner i ett kärl som du placerar på

- 1 st syrligt äpple
- 2 msk smör
- Salt

marken under grillen. Låt spjället i grillen vara helt öppet. Tänd kolet. Det bör hålla en jämn temperatur på minst 250°. Fördela den glödande kolet längs två sidor. Placera gåsen i mitten av grillen så den endast bakas med indirekt värme. På med locket. Kolla då och då, vänd gåsen vid behov. Skinnet på gåsen blir krispigt och gåsen behöver inte ösas med fett. Tillagningstien för en gås runt 4 kg ligger runt 60 minuter men kan variera något beroende på hur hög värme du kan hålla i grillen.

2. Tag kråset och stek det separat i en panna. Om du vill kan du smälta lite av fett från gumpen i en panna och confitera kråset i.

Såsen:

1. Hacka schalottenlöken och vitlöksklyftan fint. Fräs löken sakta med fond, vinäger och en klick av smöret.
2. Montera ner resten av smöret klickvis och vispa hela tiden. Låt apelsincesten gå med i såsen. Mot slutet vispar du i grädden för en ännu lenare smak. Smaka av med salt och peppar.
3. Garnera gärna med ytterligare lite apelsincest som ger en skön brytning till såsen. Servera direkt.

Kanarisk potatis och brysselkål med finhackat äpple:

Ursprunget till Kanarisk potatis sägs komma ifrån att spanska sjöfarare kokade potatisen i havsvatten, därav den höga saltmängden.

1. Tvätta potatisarna om det behövs, låt skalet vara kvar. Koka upp salt och vatten och lägg i potatisen. Den kommer att flyta i grytan på grund av vattnets höga salthalt. Koka tills potatisen är nästan genomkokt.
2. Häll av nästan allt vatten ur potatisgrytan, sänk värmen på spisen och ställ tillbaka grytan utan lock. Låt vattnet ånga bort så att potatisen torkar. Skaka kastrullen då och då. Stäng av plattan, lägg hushållspapper eller en handduk över potatisen i fem minuter. Nu är potatisen skrynklig och har ett lager med salt på sig.
3. Har du stora brysselkål kan du förkoka brysselkålen i några minuter. Stek kålen i smör tills den mjuknat något och fått lite färg. Tärna äpplet (behåll skalet på) och tillsätt mot slutet. Salta efter tycke & smak.