

Det nya köttet





STRUTSTOURNEDOS ROSSINI

10 portioner

500 g färsk anklever
8 g finsalt
2 g nitritsalt
3 g vitpeppar
2 cl cognac

2 kg strutsfilé
smör, salt, peppar

10 st färskva vintertryfflar à 20 g
2 dl madeira
1 tsk arrowrot
1 tsk svarttryffelolja

5 dl madeirasås
50 g finhackad tryffel
20 g smör

Maldonsalt, peppar

Ev. smörstekt toast

Det tar två dagar att göra denna terrin så var ute i god tid.

Två dagar före:

Putsa anklevern ren från hinnor och blodrester, blanda in saltet, pepparn & cognacen. Pressa den i en avlång 5 deciliter porslinsterrinform, vira sedan några varv plastfolie runt. Låt stå i kyl över natten.

Dagen före:

Baka av den i vattenbad på ca 120 grader i ca 15 min. Därefter flyttas terrinen på ett nytt bleck, stick några hål i plasten på ovansidan och lägg på något tungt så det rinner ut fett, ställ den i svalen över natten. Ta bort plasten och lägg allt fett som bildats i en kastrull, även översta lagret på själva terrinen, lättast med en stekspade, jämna till så terrinen har ett jämnt och fint översta lager. Smält fett och sila det över terrinen, ställ i kyl ett par timmar på ett jämt underlag så den konserverande fettkakan bildas, så här håller terrinen minst 2 veckor.

Putsa och bind upp strutsfilén och stycka den i 10 lika stora bitar. Låt den ligga framme minst 2 timmar innan servering så blir stekningen mer skonsam i och med att kärnan redan har rumstemperatur speciellt om köttet ska serveras blodigt. Salta och peppa köttet och stek till önskad stekgrad i samband med serveringen.

Häll madeiran i en kastrull, vispa i arrowroten. Låt koka upp tillsammans med tryfflarna, häll i tryffleoljan vid servering för att ge den sista "doftkicken".

Koka upp såsen med den finhackade tryffeln och "blanka" av såsen med smöret just innan serveringen.

Vid serveringen:

Lägg en spegel av tryffelsåsen därefter tournedon med en fet skiva ankleverterrin ovanpå, strö lite maldonsalt över samt dra några varv på pepparkvarnen. Trevligast är att servera gästen tryffeln i sin reduktion vid bordet som bilden visar.



STRUTSTARTAR MED EXOTISKA FRUKTER, CHILI & KORIANDE

10 portioner

600 g strutsfilé

1 avokado

1 papaya

1 mango

1 röd chilifrukt

1 lime (saften)

maldonsalt, peppar

1 ask jungfrusallad

50 g koriander

1 msk olivolja

1 lime (saften)

maldonsalt, peppar

lime till servering

rostat bröd till servering



Skär samtliga ingredienser till tartaren i kuber om 0,5 cm, blanda och smaka av med limesaften, salt och peppar. Pressa tartaren tätt i stansringar och applicera dem mitt på tallrikarna och ta försiktigt bort stansringarna.

Plocka örterna och blanda dem sedan med olivoljan, salt och peppar, fördela örterna mellan tartarerna. Strö över lite maldonsalt, dra några varv på pepparkvarnen, garnera med en limeklyfta och servera med en skiva rostad bröd (om man vill).



STRUTSBIFF MED PRIMÖRER, TOMATCONFIT & VÄSTERBOTTEN

10 portioner

2 kg strutsbiff

5 dl grädde

400 g lagrad västerbotten

salt, peppar

1,5 kg grönsparris

30 st knippmorötter

10 st cartiofini

1 msk olivolja

1 st liten schalottenlök

1 st vitlösklyfta

1 dl vittvin

1 dl hönsbuljong

1 msk citronjuice

1 timjankvist

1/2 rosmarinkvist

30 st cocktailkvisttomater

1 dl olivolja

1 st vitlösklyfta

1 tsk plockad rosmarin, timjan

maldonsalt, peppar

200 g basilika

1 dl olivolja

1 msk citronjuice

salt, peppar

4-5 dl rödvinsky (byt bara ut kalvbenen mot strutsben)

Skälla och skala kvisttomaterna gärna med kvisten kvar, ställ dem på ett bleck, finhacka vitlösklyftan och strö över den, strö över rosmarin och timjan, salta, peppra och håll över olivoljan. Ställ dem i 40 graders värme ca ett dygn.

Plocka basilikabladen, mixa dem med olivoljan, juicen, salt och pepparn till en slät puré.

Ta ut strutsköttet, låt det vara framme minst två timmar innan stekning.

Hacka vitlösklyftan och schalottenlöken. Turnera cartiofinin, dela den i mitten långs med. Stek den sedan i olivoljan hastigt, strö sedan över den finhackade vitlöken och schalottenlöken, vänd runt ett par varv. Slå på vittvin, hönsbuljongen, citronjuicen och örterna. Låt koka under lock 5 minuter, låt svalna.

Koka upp grädden, smält osten i gräd-

den, mixa sedan i en matberedare, smaka av med salt och peppar. Låt svalna.

Skala sparrisen nertill och ta bort "fjäl-len" på resterande delen, ansa knippmorötterna.

Blanchera i väl saltat vatten. Kyl ner dem i is.

Fördela sparrisen på ugnsfasta tallrikar, fördela ostmassan över sparrisen, gratinera i salamander. Stek biffen, först hårt så köttet får fin färg, dra sedan ner värmen så köttet bara ligger och småputtrar till den optimala innetemperaturen 58 grader.

Slunga upp cartiofinin, knippmorötterna och tomatconfiten i basilikapurén. Skiva köttet och fördela det på tallrikarna, lägg resten av grönsakerna ovanpå. Rippla lite rödvinsås över tallrikarna. Strö över lite maldonsalt och dra några varv på pepparkvarnen.



CARPACCIO PÅ STRUTS MED CHÈVRE, FIKON & RUCCOLA

10 portioner

600 g strutsfilé

1 kavring

50 g smör (rumstempererat)

1 lime

maldonsalt, peppar

250 g chèvre

125 g creme fraiche

100 g valnötter

1 tsk honung

salt, peppar

5 st fikon

1/2 flaska portvin

1 msk molassesocker

1 kanelstång

5 st svartpepparkorn

3 st hela nejlikor

ev. maizena

Vid servering:

rostade valnötter

nötolja

250 g ruccola

maldonsalt, peppar

Dagen före:

Putsa strutsfilén och rulla in den hårt i plastfolie och lägg in i frysen.

Skiva kavringen så tunt som möjligt på längden, lägg den sedan i plastfolie till serveringen så den inte torkar ut.

Vispa smöret med saften och cest från limen, smaksätt med maldonsalt och peppar.

Skär bort skalet från chèvren och mixa den i en matberedare med resten av ingredienserna, var försiktig med saltet.

Koka ner portvinet till hälften tillsammans med sockret och kryddorna. Sila därefter bort kryddorna och lägg i fikonen

(delade på hälften) och sjud vidare ett par minuter. Låt fikonen svalna i portvinsreduktionen.

Vid servering:

Bred limesmöret tunt över kavringen, lägg den i mitten på en avlång tallrik. Skiva strutsfilén så tunt som möjligt och täck brödet med dessa. Pensla carpaccion med nötoljan, gör ett ägg av chèvremoussen, lägg på en fikonhalva och rippla över portvinsreduktionen. Garnera med ruccola, strö över lite maldonsalt och dra några varv på pepparkvarn.



KAVRING MED TORKAD FRUKT & NÖTTER

Ca 10 limpor

- 3 l vetemjöl
- 1 l vetekli
- 1,75 l rågsikt
- 1,75 l rågkross
- 1 l blandad torkad frukt
- 1 l blandade nötter
- 1,5 dl salt
- 1 dl bikarbonat
- 1 l mörk sirap
- 5 l filmjök

Blanda allt med degkroken i en blandare och fördela massan till 75% i välsmorda 2-liters bakformar. Baka i 175-gradig ugn i 100 minuter.

Förvaras lämpligast i plastfolie och är godare dagen efter.



Smaklig måltid!



www.struts.nu

Recepten är sammanställda av Johan Jureskog, Rolfs Kök, medlem i Svenska Kocklandslaget, i samarbete med Svensk Struts.

SVENSK STRUTS
BOX 96, 462 21 VÄNERSBORG
0521-57 24 53