

RECEPT

GLACERAD RÖDBETA MED KÖRSBÄR, ÖRTSORBET OCH JORDÄRTSKOCKA

”Rödbetan har en fantastisk naturlig sötma och här ville jag låta den möta både syra, fruktighet och mycket gröna smaker. Körsbären förstärker rödbetans djup, medan örtsorbeten ger friskhet och jordärtskockan en rundare, nötig ton. För mig handlar rätten om att visa hur mycket smak och elegans det faktiskt finns i våra rotfrukter.”

– Marcus Nemrin



Marcus Nemrins signaturrätt i Roots Rotmästare 2027.

Tillagning

Glacerad rödbeta

Torka de förkokta rödbetsklyftorna i en tork i ca 6 timmar.

Koka vin, strösocker, vanilj, rosépeppar samt hälften av körsbären till en simmig konsistens. Sila, tillsätt rödbetor, resterande körsbär samt citronsaft. Låt sjuda på svag värme i ca 5 min.

Jordärtskocksmjolk

Skiva jordärtskockorna. Koka upp dem i mjölk. Låt stå och dra. Sila.

Spungecake

Blanda alla torra ingredienser. Blanda i resterande ingredienser. Häll upp i sifon.

Tillsätt 1 patron. Skaka.

Stick små hål i botten av en pappmugg.

Fyll muggarna till hälften med smeten från sifonen. Baka i mikrovågsugn i 40 sek.

Bryt sedan i bitar

Ingredienser

(4 portioner)

Glacerad rödbeta

240 g Rödbeta förkokt klyft sous vide (art nr 317883)

24 st körsbär urkärnade

6 dl rött vin

½ dl strösocker

1 st vaniljstång

10 st rosépeppar, krossade

½ citron, saften

Jordärtskocksmjolk

2 st jordärtskockor (art nr 1794)

1 dl mjölk

Spungecake

50 g strösocker

40 g vetemjöl

50 g mandelmjöl

100 g jordärtskocksmjolk

1 st ägg

3 st äggvitor

Fortsättning på nästa sida.

RECEPT

GLACERAD RÖDBETA

MED KÖRSBÄR, ÖRTSORBET OCH JORDÄRTSKOCKA

Tillagning

Örtsorbet

Mixa alla ingredienser.
Häll upp i pacojet-rör och frys in.

Dragon Caramelle

Mixa örterna i kall sockerlag och sila.

Rostad jordärtskocka

Dela jordärtskockorna i halvor. Rosta dem gyllenbruna i stekpanna. Torka i torken i ca 6 timmar. Skiva dem tunt till servering.

Plocka dragonblad och fritera till garnering.

Ingredienser

Örtsorbet

(anpassat till ett rör och räcker till fler än 4 personer)

160 g grönt äpple
175 g sockerlag
250 g vatten
60 g citronjuice
75 g örter totalt av: dragon, persilja, libbsticka, körvel, spenat och mynta

Dragon Caramelle

4 dl sockerlag (simmig konsistens)
5 g dragon
5 g bladpersilja
5 g spenat

Rostad jordärtskocka

2 st jordärtskockor (art nr 1794)

