

RECEPT

ODLAD SVAMP

MED JORDÄRTSKOCKA & KONFITERAD EKO-ÄGGULA

"Att göra en god buljong är som att brygga ett gott te. Det tar lite tid och den får absolut aldrig koka. Om man ger den respekten buljongen förtjänar, finns det inget bättre. Japanernas Dashi är en av mina största inspirationskällor"

- Daniel Müllern



Daniel Müllerns signaturrett i Roots Rotmästare 2027.

Tillagning

Konfiterad äggula

Sätt ugnen på 65°C. Värm oljan till 70°C. Lagg gulorna i ett litet fat. Täck med oljan. Sätt in fatet i ugnen och låt stå i 1 timme. Ta ut gulorna och ta försiktigt upp dem.

Karamelliserad jordärtskockspuré

Skala skockorna med potatisskalare, spara och torka skalen i ugn 150°C tills de är torra. Spara till dashin.

Dela skockorna i mindre bitar, vänd upp dem med oljan och vitlöken, rosta dem gyllenbruna och mjuka i ugn 175°C i ett djupt bleck. Tillsätt grädden och baka dem ytterligare i ca 10 minuter. Mixa dem tillsammans med misopastan till en slät puré.

Torkade jordärtskocksskal

Lägg ut skalen luftigt på en plåt med bakplåtspapper. Torka på 89°C i ca 6 timmar.

Ingredienser (10 p)

Konfiterad äggula

10 st äggulor, från frigående ekohöns
3 dl neutral matolja

Karamelliserad jordärtskockspuré

1 kg stora jordärtskockor med skal, tvättade
2 msk matolja
1 st solovitlök, skalad och skivad
5 dl grädde
2 msk misopasta

Torkade jordärtskocksskal

Skalen från purén

RECEPT

ODLAD SVAMP

MED JORDÄRTSKOCKA & KONFITERAD EKO-ÄGGULA

Tillagning

Jordärtskocksbuljong

Skiva ner jordärtskockor, champinjon, purjolök och fänkål i tunna skivor. Koka upp vattnet och lägg i grönsakerna. Tillsätt ingefära, vitlök och timjan. Låt sjuda i ca 60 minuter. Tillsätt den torkade jordärtskockan och svampfond. Låt stå och dra i 30-45 minuter. Sila genom finmaskig sil eller silduk. Smaka upp med vinäger, soya och fisksås. Hoppa över fisksåsen för en vegetarisk buljong.

Picklad jordärtskocka

Dela skockorna i 1 cm tjocka skivor. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten ca 5-6 minuter. Kyl dem. Koka en lag med ättika, socker, vatten och kryddor. Slå den varma lagen över skockorna. Låt stå i kyl minst 24 timmar. Ta upp dem och skär i små kuber 5x5 mm.

Smörbrynt svamp

Skär ner svampen i mindre bitar. Stek dem i matolja på medelvärme i ca 10 minuter. Höj värmen och stek ytterligare 5 minuter. Avsluta med smöret. Smaka av med salt och nymald svartpeppar

Ingredienser

Jordärtskocksbuljong

- 1 L vatten
- 200 g jordärtskockor
- ½ st fänkål
- 50 g champinjon
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- 50 g purjolök
- 10 g färsk ingefära, finhackad
- 5 g färsk backtimjan
- torkade jordärtskocksskal (se recept ovan)
- 2 msk japansk ljus soya
- 2 msk sherryvinäger
- 30 g torkad shiitake eller karljohansvamp

Picklad jordärtskocka

- 3 st skalade jordärtskockor (art nr 1794)
- 0,5 dl ättika, Winborgs
- 1 dl strösocker
- 2 dl vatten
- 5 svartpepparkorn
- 1 lagerblad
- 5 g backtimjan

Smörbrynt svamp

- 100 g shitake
- 100 g shimeji eller kejsarhatt
- 2 msk neutral matolja
- 30 g normalsaltat smör
- salt
- svartpeppar, nymald

Till servering

- 10 cl granskottsolja
- 20 g solroskärnor, nyrostade
- 50 g champinjonpärlor, tunt hyvlade

