

# Primörrecept från Smakrike Krog & Logi som ingår i restaurangnätverket Kulinariska Gotland

*Här är de eftertraktade recepten (varje recept för 4 personer) från  
PrimörPremiär 2009:s programtidning – om du missade dem!  
Smaklig spis!*

## *Grillad grön sparris med luft- torkad skinka serveras med tryffelvinaigrette och hyvlad pecorino*

250 g gotländsk grön sparris  
100 g lufttorkad skinka tunt skivad  
(gotländsk fårskinka )  
1 dl olivolja  
0,3 dl balsamico vinäger  
10 g gotländsk tryffel (kan bytas ut mot  
tryffelolja, minska då olivoljan)  
1 msk strösocker  
1 tsk salt  
sv artpeppar efter smak  
150 g pecorino (gotländsk)  
50 g smör  
1 msk salt  
Börja med att blanchera sparrisen.  
Koka upp vatten i en kastrull som rymmer  
sparrisen, tillsätt 50 g smör och 1 msk salt.  
Skär eventuellt bort det längst ner på  
sparrisen som kan vara lite träigt  
(spara till glassen)  
Lägg i vattnet och låt koka i ca 3 min, ta upp  
och lägg i iskallt vatten för att avstanna  
kokningen och behålla den fina gröna färgen.

## *Tryffelvinaigrette*

Hacka tryffeln fint.  
Lägg i en bunke tillsammans med olivolja,  
balsamico, socker och salt.  
Mixa allt med en stavmixer, smaka av med

peppar och eventuellt mer salt eller socker.  
Grilla sparrisen och lägg upp på en tallrik  
med skinkan i botten, ringla lite tryffelvinaigrette  
över och hyvla över pecorinon.  
Avsluta med lite flingsalt och lite  
svartpeppar.

## *Ramslöksrisotto*

3 dl Risottoris (vialone nano)  
1 st schallottenlök  
4 dl kycklingbuljong  
2 dl vitt vin  
4 msk mixad ramslök  
1 dl riven parmesanost  
Fräs lök och ris i lite olivolja. Tillsätt vin och  
buljong lite i taget och koka riset sakta under  
omrörning. När riset är klart blandar  
man i ramslök och osten.  
Ta ut lammet ur plastfilmen och bryn i en  
panna med lite smör, salta och kör färdigt i  
ugn på 180 grader i ca 10 min.  
Låt vila och skär upp.

## *Pepparstekt lamminnanlår med ramslöksrisotto och rostad vitlökssky*

600 g lamminnanlår  
grovmald svartpeppar  
Skär lamminnanlåret i portionsbitar, täck  
med peppar och rulla in i plastfilm. Baka av  
i ugnen på 85 grader tills köttet har en  
innertemperatur på 50 grader. Ta ut och  
låt svalna i kylen.

## *Sorbet*

1 dl jordgubba (frysta)  
0,5 kg skalad rabarber  
350 g sockerlag  
0,75 dl citronsaft  
2 msk Absolut citron  
4 g gelatin  
Koka, mixa, sila, kör i glassmaskin.  
Häll smeten i glassmaskin eller om ni  
inte har någon sådan i en bunke och  
ställ in i frysen.  
Ta ut och rör då och då tills glassen

har bra konsistens.

## *Vitchoklad Cberèt Brûlée med rabarbersorbet*

125 g grädde

80 g vitchoklad

40 g äggula ( ca 2 st )

20 g socker

Koka upp grädden och häll över den hackade chokladen. Rör om så chokladen smälter.

Rör ihop äggulor och socker.

Blanda äggsmeten och grädden. Häll i formar och baka av i ugn 100 grader i ca 30 min ( gärna i vattenbad).

Ställ brûléerna i kylan.

Ta fram och bränn av med cassonadesocker.