

Välkomna på trerätters meny med Black Liquorice!

Esteban´s matkreatör Catharina Fundin har här satt ihop en läcker trerätters lakrits meny med Black Lakritspulver.

Förrätt:

Halstrade Pilgrimsmusslor med Lakrits, Hallon & Basilika vinegrette:

4 Portioner Tillagning ca 30 min

Ingredienser: 4 stora eller 8 små Pilgrimsmusslor, 4 krm salt, 2 tsk olivolja. **Vinegrette:** ca 1 dl finhackade Basilikablåd (gärna Taibasilika som har smak av lakrits) , 3 msk olivolja, 1 msk hallonvinäger, 1 tsk honung, 0.5 krm salt, 1 tsk lakritspulver.

Tillagning: Rör ihop eller mixa alla ingredienser till vinegretten.

Tina musslorna om de varit frysta. Torka dem torra, salta och peppra och pensla med olja. Halstra eller grilla i varm stekpanna eller grill tills de är genomvarma, ca 1-2 min på var sida. Lägg upp på tallrikar och ringla över vinegretten, garnera gärna med färska hallon och basilikablåd.

Vintips: Mousserande rosé, gärna av **Pinot Black** (Pinot Noir)



Huvudrätt:

Lakritsrimmad Torskrygg med färska rödbetor, räkor och fetaost med lakritsvinegrette:

4 Portioner Tillagning ca 1 timma (Rimma torsken ca 4 timmar)

Ingredienser: Torsk: Torskrygg 4 bitar x 200g, 30g salt, ca 1 msk lakritspulver, 1 liter vatten **Tillbehör:** 500g färska rödbetor, 300g skalade räkor, 200g Fetaost, 1 knippe körvel, 50g hasselnötter

Lakritsvinegrette: 3 schallottenlökar, 1 dl vitvinsvinäger, 4 msk olivolja, 1 tsk hackad körvel, salt, vitpeppar och 1 tsk lakritspulver.

Tillagning: Fisken: Rör ut salt och lakritspulver i vattnet och lägg i fisken. Låt ligga i lagen minst en timma men gärna längre upp till 4 timmar. Blir med detta lättrimmad och fastare i konsistensen. Baka fisken i en smord form i ugnen ca 170g i ungefär 15 min. För mer lakrits-smak strö gärna över lite lakritspulver på fisken innan du sätter in i ugnen. Sätt in fisken lagom innan servering. **Tillbehör:** Rosta hasselnötterna i ugnen på 225 grader i ca 5 min, ta bort skalet och grovhacka dem. Koka rödbetorna i saltat vatten tills de blir mjuka, skala och skär dem i klyftor. Lägg upp på tallrikar tillsammans med övriga ingredienser och häll över vinegretten på fisken och tillbehören.

Lakritsvinegrette med schallotenlök och körvel: Finhacka löken och koka i vitvinsvinäger tills det bara är lite vätska kvar. Krydda med salt, vitpeppar och lakritspulver medan varm. Låt sedan kallna, tillsätt sedan olivolja och den hackade körveln.

Vintips: Helt suveränt kombination till denna rätt är vårt givna val av ett svalt rött vin av **Pinot Black** (Pinot Noir) De som föredrar vitt så rekommenderar vi en Riesling.



Efterrätt:

Lakrits Pannacotta med vit choklad och Passionsfrukt:

4 Portioner Tillagning ca 15 minuter + 3 timmar i kylan.

Ingredienser: 5 dl grädde, 40g vit choklad, 4 msk socker, 1 msk lakritspulver.

Tillagning: Blötlägg gelatinbladen. Koka upp grädden med vit choklad, socker och lakritspulver. Ta bort från värmen och tillsätt vaniljsockret.

Krama ur gelatinbladen och vispa ner dem i den varma grädden. Häll upp i små snygga glas, sätt in i kyl i ca 1 timma.. Ställ in i kylan 3 timmar. Garnera med passionsfrukt

Vintips: En festlig avslutning med mousserande vin med lite sötma passar perfekt till denna lyxiga efterrätt.

