

Välkommen på bröllop!

Följ med på fest till Karingön i Bohuslän där det firas bröllop med god mat och bästa tänkbara väder. Här bjuder vi på de läckra festrecepten, så att du kan laga den goda menyn själv.

av BIRGIT NILSSON BERGSTRÖM
foto ÅSA DAHLGREN och REBECCA WENDESTEN

KÄRINGÖN ÄR EN sommarfavorit för Oscar Bergström och Emma Malmeby och när de planerade sitt bröllop var det självklart att gifta sig på den lilla, idylliska klippön väster om Orust.

Mitt på ön sticker den vita träkyrkan från 1700-talet upp och invid den finns den gamla prästgården som numera är populära sommarkrogen Simsons restaurang & vincafé.

Krogen drivs av Carl Bodin Svensk och Mika Westfahl som står för bröllopsmenyn. Båda gillar klassiska smaker på nya sätt, gärna i kombination med oväntade råvaror. I förrättens räk- och kräfröra anar man kummin och vällagrad prästost. Varmrätten stavas kummel och den serveras med en elegant blåmusselsås och silkeslen blomkålspuré med brynt smör som höjer rätten till verklig festmat. Grönsakerna kan enkelt varieras efter säsong.

Till dessert bjuds en fräsch och god gurksorbet med oväntad kombo av syltad fänkål och dragonpudrad maräng. I stället för bröllopstårta har svärmödrarna bakat morotscupcakes med limefrosting, en lättbakad sötsak med smaker som alla gillar. De blir extra festliga med blomdekorationer och brudparets initialer. ♥

Meny

Smörig brioche med
Öjebyråra

Drösad kummel med blåmussel-
buljong, rostad blomkålspuré
& säsonggrönsaker

Gurksorbet med syltad fänkål,
svartvinbärsbladsolja
& dragonmaräng

Morotscupcakes med
limefrosting

Det är inte svårt
att förstå varför
brudparet valde
att gifta sig på
vackra Karingön
i Bohuslän.

Elegant
& smakeriket!

Smörig brioche
med Öjebyröra inleder
festmåltiden.



Glatt skålande på Simsons
punschveranda.

SMÖRIG BRIOCHE MED ÖJEBYRÖRA

Briocher kalljäser en natt och serveras nygräddad till skaldjursröran som innehåller långlagrad prästost och kummin. Majonnäsen kan du köpa färdig men den går snabbt att göra själv.

10 PORTIONER
TID: 1 TIMME 20 MINUTER

Briocher
8 g torrjäst, ½ påse drygt
1 dl mjölk
40 g strösocker, ½ dl
6 ägg
1 tsk salt
500 g vetemjöl, ca 8.3 dl
200 g smör, rumsvarmt
Pensling
1 ägg uppvispat
1 msk vallmofrön
Hemslagen majonnäs
1 ägg
2 ½ dl smakneutral rapsolja
2 tsk dijonsenap
2 tsk vitvinsvinäger
salt och peppar
Öjebyröra
400 g skalade kräftstjärter
i saltlake
400 g skalade räkor i saltlake

200 g långlagrad prästost,
riven
1 knippe dill, finhackad
2 tsk hel kummin, stött
2 ekologiska citroner,
skal och saft
1 skvätt akvavit
salt och nymald peppar
1 ½ dl majonnäs, se recept
eller använd färdig
Garnering
200 g stenbitsrom
1 knippe dillkvistar
smörgåskrasse
ätbara blommor, t ex gurkört,
ringblomma
1 citron tunna klyftor

1. Dag 1: Blanda jäst, mjölk, socker och ägg i en matberedare. Låt smeten svälla några minuter.
2. Tillsätt salt och mjöl och knåda den lösa degen i maskinen på medelhastighet minst 5 minuter.
3. Fortsätt knådningen när smeten börjar formas till en deg och klicka ner smöret i omgångar tills allt smör är inknådat.
4. Knåda degen i ytterligare ca 10 minuter tills den är riktigt



smidig och glansig. Täck med plast och låt jäsa i kyl under natten.
5. Dag 2: Ta upp degen på mjölat bakbord, forma till en rulle och dela i 16–18 bitar. Forma till små portionsbröd, lägg dem i bakformar eller på plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa till dubbel storlek under bakduk ca 1–1 ½ timme. Sätt ugnen på 210°.
6. Pensla bröden med uppvispat ägg och strö över vallmofrön. Grädda gyllene mitt i ugnen 9–12 minuter.
7. Majonnäs: Mixa ägg, olja, senap och vinäger med stavmixer i en hög och smal bunke. Smaka av med salt och peppar.
8. Blanda väl avrunna kräftor och räkor med 1 ½ dl majonnäs. Blanda ner riven ost, hackad dill, stött kummin och rivet citronskal. Smaka av med pressad citronsaft, akvavit, salt och peppar.
9. Lägg upp skaldjursröran på tallrikar. Dekorera med rom, dillkvistar, smörgåskrasse, ätbara blommor och citronklyfta. Servera den ljumma och nygräddade briocher vid sidan om.

Tips

Några ätbara blommor som är fina att dekorera mat med är violer, syrén, gurkört, gullviva, ringblomma, krasse och ros. Plocka inte alldeles invid en väg eller sådana som kan ha utsatts för bekämpningsmedel.

DRÖSAD KUMMEL MED BLÅMUSSELBULJONG, ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ OCH SÄSONGSGRÖNSAKER

Rostad blomkål mixas med brynt smör och musslorna fräses med lök och vin.

10 PORTIONER

TID: 2 TIMMAR 15 MINUTER

Kummel

1 ½ kilo kummel-
eller torskrygg

1,2 dl salt, 150 g

1 ½ liter vatten

Blomkålspuré

2 blomkålshuvuden

2 bananschalottenlökar

2 vitlöksklyftor

1–2 msk rapsolja

50 g smör, att bryna

50 g smör, smält

½ dl vispgrädd

salt och nymald svartpeppar

1 msk färskpressad
citronsaft

Blåmusselbuljong

2 kg blåmusslor, 2 nät à ca 1 kg
olja till pannan

1 tsk fänkålsfrön

1 tsk dillfrön

2 vitlöksklyftor, finhackade

2 bananschalottenlökar,
finhackade

1 färsk röd chilifrukt,
finhackad

½ dl vitt vin

50 g smör, rumsvarmt

en skvätt vispgrädd

salt

färskpressad citronsaft

Säsongens grönsaker

1 ½–2 kg potatis

500 g färska kantareller

smör till stekning

2 färska majscolvar

2 morötter, tunna strimlor

ätbara blommor

1 förpackning ärtskott

dillkvistar

1. Lös upp saltet i vattnet. Lägg fisken i en form med höga kanter. Häll över saltlagen så att fisken täcks. Låt dra cirka 15 minuter.

2. Ta upp fisken och låt rinna av på hushållspapper. Lägg fisken på fat, täck med plastfolie och låt stå i kyl fram till tillagningen, nära servering.

3. **Blomkålspuré:** Sätt ugnen på 200°. Ansa och skär blomkålen i mindre bitar. Fördela på en plåt eller i en ugnform.

4. Tillsätt skivad schalottenlök och vitlök. Blanda ner rapsolja. Rosta allt i ugnen tills ganska hårt rostade, ca 50–60 minuter. Rör om någon gång under tiden.

5. Bryn smöret (50 g) i en kastrull på medelhög värme. Vispa hela tiden tills smöret har en gyllenbrun färg och nötig doft. Ta från värmen och kyl snabbt.

6. Smält resten av smöret (50 g) i en annan kastrull. Tillsätt grädden.

7. Håll den varma blomkålsblandningen i en mixer. Tillsätt det

brynta smöret samt smör- och gräddblandningen. Mixa silkeslent och helt slätt. Smaka av med salt, peppar och lite pressad citron.

8. **Blåmusselbuljong:** Rensa och skölj blåmusslorna väl. Släng trasiga eller öppna musslor. Hetta upp oljan i en stor kastrull. Tillsätt fänkålsfrön och dillfrön och rosta någon minut under omrörning. Blanda ner hackad vitlök, schalottenlök och chili. Fräs någon minut utan att det bränns.

9. Blanda ner musslor och vin. Låt koka under lock på hög värme några minuter tills de flesta musslor har öppnat sig.

10. Sila av musselfonden ner i en mindre kastrull. Koka fonden på hög värme tills den reducerat och drygt hälften återstår. Ta hand om musslorna och ställ i kylan.

(De används inte i denna rätt men passar perfekt i t ex en pasta senare.)

11. **Säsongens grönsaker:** Koka potatisen så den är färdig lagom till serveringen. Ansa och smörfräs kantarellerna. Skär av majs från kolvarna och dela i mindre bitar. Rosta eller ånga majscolvarna.

12. **Servering:** Sätt ugnen på 100°. Ångkoka eller baka fisken mitt i ugnen 15–20 minuter beroende på fiskens tjocklek, tills innertemperaturen är ca 48°.

13. Värm under tiden blomkålspurén försiktigt.

14. Värm musselfonden, tillsätt smör och en skvätt grädd. Smaka av med salt och pressad citron. Mixa med stavmixer till en skummig musselbuljong, precis före servering.

15. Skär fisken i portionsbitar. Bränn av ytan med en gasolbrännare för fin färg. Lägg upp fisk, blomkålspuré, potatis och säsongens grönsaker på mattallriker. Toppa med blommor, dill och ärtskott. Avsluta med den skummiga musselfonden. Servera direkt!

Gästerna trivs med umgänget och den goda maten vid det vackert dukade bordet.



Tips

Sommaren är den bästa säsongen för kummel. Att drösa, eller snabbbrimma, gör fisken fastare och jämnare salt.



Festfin gurksorbet med friska, läckra smaker som rensar smaklökarna och rundar av den långa, härliga middagen.



Det lyckliga brudparet möts av gästernas lyckönskningar utanför kyrkan.



GURKSORBET MED SYLTAD FÄNKÅL, SVARTVINBÄRSBLADSOLJA OCH DRAGONMARÄNG

En lätt gurksorbet i fin harmoni med krispig maräng och söt fänkål. De olika delarna kan förberedas helt dagen före.

10 PORTIONER
TID: CA 2 TIMMAR

Gurksorbet

750 g gurka, 1–2 st
200 g strösocker, drygt 2 dl
2 dl vatten
75 g glukossirap, knappt ½ dl
75 g citronjuice ¾ dl, av ca 1 ½ citron

Dragonmaräng

100 g äggvitor, ca 3 st
½ tsk ättikspirit, 12 %
200 g strösocker, drygt 2 dl

Torkad dragon

100 g färsk dragon
Svartvinbärsbladsolja
150 g smakneutral rapsolja, 1 ½ dl
50 g svarta vinbärsblad

Syltad fänkål

1 dl vatten
½ dl strösocker, 45 g
1 fänkål

1. Gurksorbet: Riv eller mixa gurkan. Lägg i en silduk eller finmaskig sil över en bunke. Pressa ur vätskan, (gurkköttet ska inte användas).

2. Häll socker och 2 dl vatten i en liten kastrull. Värm upp under omrörning tills sockret har löst upp. Blanda ner gurkvatten, glykossirap och citronjuice. Häll blandningen i en plastlåda, sätt på ett lock och låt stå i frysen minst 8 timmar. Eller kör blandningen i en glassmaskin till fin konsistens.

3. Torkad dragon: Sätt ugnen på 70°. Skölj, torka och repa dragonbladen. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Torka mitt i ugnen 6–8 timmar tills dragonen är riktigt torrt. Mixa till ett fint pulver och sikta genom en finmaskig sil. Förvara i en liten glasburk med lock.

4. Dragonmaräng: Sätt ugnen på 100°. Häll äggvitor och ättika i en ren, torr bunke. Börja vispa på låg hastighet och sedan på medel till ett vitt skum. Tillsätt lite socker i taget och fortsätt vispa till en

glansig, vit och slät smet. När det går att göra fasta toppar som inte sjunker ihop är marängen klar.

5. Bred ut marängsmeten på en plåt, ca 30 x 40 cm, täckt med silikonmatta eller bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen tills krispig, 45–50 minuter.

6. Stäng av ugnen. Låt plåten stå kvar i den avsvalnande ugnen ca 1 timme. Pudra över dragonpulver och bryt marängen i lagom portionsbitar.

7. Svartvinbärsbladsolja: Värm oljan till 70°. Mixa den varma oljan med vinbärsbladen. Sila ner i en behållare och låt dra över natten.

8. Syltad fänkål: Koka upp vatten och socker. Låt svalna. Skiva fänkålen tunt, gärna på mandolin. Lägg i en skål. Häll över sockerlagen och låt stå minst 1 timme.

9. Ta fram sorbeten ur frysen ca 10 minuter före servering. Fördela lite fänkål i botten på desserttallrikarna. Droppa vinbärsbladsolja över. Lägg på en kula gurksorbet och avsluta med dragonmaräng. Servera direkt.

Tips!

Silduk är användbart till svartvinbärsbladsolja och gurksorbet. Glykossirapen gör att sorbeten får en krämig konsistens.

MOROTSCUPCAKES MED LIMEFROSTING

Här lånar vi ett recept från Roy Fares – stort tack! Muffinsen går fint att baka flera dagar i förväg. Vänta med frosting och dekor till en stund innan servering.

20 STYCKEN

TID: 1 TIMME OCH 15 MINUTER

Muffins

170 g rivna morötter, 2–3 st

2 ½ dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

½ tsk salt

2 tsk mald kanel

1 tsk finstött kardemumma

½ tsk mald ingefära

2 ägg

2 dl strösocker

1 ½ dl neutral olja

Limefrosting

200 g smör, rumsvarmt

300 g färskost

1 msk vaniljsocker

3 ½ dl florsocker, 200 g

1 ekologisk lime,
finrivet skal

Limesocker

1 ekologisk lime,
finrivet skal

1 dl strösocker

Garnering

20 ätbara blommor

t ex penseér

1. **Limesocker:** Mixa rivet skal från 1 lime med 1 dl strösocker. Bred ut på ett fat och låt torka. Förvara i en glasburk med lock.

2. Sätt ugnen på 200° och fördela ut muffinsformar på en eller flera ugnsplåtar.

3. Skala och riv morötterna fint. Blanda vetemjöl med bakpulver, salt, kanel, kardemumma och ingefära.

4. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda i morötter. Vänd ner mjölblandningen, lite i taget för att undvika klumpar. Blanda ner oljan.

5. Sprintsa eller klicka ner smeten i muffinsformarna. Fyll inte ända upp. Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter. Prova med en sticka att de är genomgräddade. Låt muffinsen svalna på ett galler.

6. **Limefrosting:** Vispa smör, färskost och vaniljsocker slätt. Tillsätt florsocker, lite i taget och vispa till en slät och fast frosting. Blanda ner limeskal.

7. Lägg frosting i en spritspåse (använd en slät eller krusig tyll) och låt påsen vila i kylen ca 15 minuter.

8. Sprintsa frosting på muffinsen, strö limesocker över och avsluta med en ätlig blomma.

Krögarparet

Carl Bodin
Svensk och
Mika Westfahl
driver Simsons
Restaurang i
den gamla
prästgården på
Käringön.
I hamnen finns
deras vinfé
som serverar
bland annat
finpizza och
naturvin.



I stället för bröllopstårta serveras saftiga muffins med frisk frosting och pressade och torkade penseér.

