RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

HENRIK WESTERLUND, RESTAURANG ROSENGÅRDEN

JAPANSK RÅBIFF PÅ GOTLÄNDSK SIMGUS

JAPANSK RÅBIFF PÅ GOTLÄNDSK SIMGUS

HENRIK WESTERLUND, RESTAURANG ROSENGÅRDEN

4 portioner (förrätt)

Råbiff:

- 360 g malet innanlår av Simgus (köttras från Ejmunds Gård)

Marinad:

- 1/2 dl japansk soja
- 1 msk finhackad gari (inlagd ingefära)
- 2 tsk strösocker
- 1 tsk wasabi
- 1 msk kallpressad rapsolja
- 1 finhackad salladslök
- 1/2 dl finhackad persilja

Syltad shitake:

- 150 g shitake svamp
- 2 tsk sesamolja
- 1 krm salt
- 1/2 dl ättiksprit (12%)
- 1 dl strösocker
- 11/2 dl vatten

Friterat rispapper:

- ca 3 dl rapsolja
- 4-8 ark rispapper
- 1 nori ark (japanskt sjögräs)

Garnering:

- rostade sesamfrön, koriander, körvel, ärtskott, senapsblommor, torkade blomblad

Gör så här

Syltad shitake:
Rensa svampen och halvera eller skär den i bitar. Fräs den några minuter i sesamolja i en stekpanna, salta. Blanda vatten, socker och ättiksprit i en skål och rör tills sockret löst sig. Häll lagen i en glasburk, lägg ner den varma svampen och ställ burken i kylen några timmar. Svampen håller flera veckor,

Friterat rispapper:
Hetta upp oljan i en stekpannatill ca 170 grader. Lägg ner ett rispapper åt gången och fritera några sekunder. Lyft upp och låt rinna av på hushållspapper. Gör på samma sätt med resten av rispappersarken. Mixa noriarket till fint pulver, gärna i en liten kaffekvarn.

Råbiff:
Rör samman marinaden och blanda den därefter med köttet. Forma till 4 snygga biffar.

Servering:
Lägg upp råbiffarna på tallrikar och garnera med rispapper som pudrats med noripulvret, rostade sesamfrön, örter och blad.

HENRIK WESTERLUND

På anrika Restaurang Rosengården mitt i Visby, vackert belägen intill Sankta Karins kyrkoruin vid Stora torget, är Henrik Westerlund köksmästare.

Henrik har sina rötter på Gotland, i släkten som länge var ägare till Ihregården, men som i samband med farfaderns bortgång 1979 såldes vidare.

År 2004 fick Henrik Westerlund förfrågan att komma till Rosengården och 2010 tog han själv över själva driften. Han lägger stort fokus på närproducerade färska råvaror av hög kvalitet och maten är lagad från grunden med många lokala inslag i modern tappning.

Henrik tillbringar gärna tid i skog och mark, gärna runt Tingstäde där han har sin boning, för att hitta olika vilda örter och bär att smaksätta Rosengårdens olika rätter med.

DETTA RECEPT ÄR FRAMTAGET INOM PROJEKTET ÖKAD LIVSMEDELSFÖRÄDLING, EN TREÅRIG SATSNING PÅ KOMPETENSUTVECKLING OCH AFFÄRSMÄSSIG SAMVERKAN, SOM VÄNDER SIG TILL GOTLÄNDSKA LIVSMEDELSFÖRETAG.

läs mer på
grontcentrum.se/gront-naringsliv/projekt-okad-livsmedelsforadling