RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

HENRIK WESTERLUND, RESTAURANG ROSENGÅRDEN

ROSASTEKT LAMMROSTBIFF FRÅN GRAUTE GÅRD MED STAFVA COVRÉCRÈME, CHILIGREMOLATA, ROSTAD FÄRSKPOTATIS OCH CONFITERADE TOMATER

ROSASTEKT LAMMROSTBIFF FRÅN GRAUTE GÅRD MED STAFVA COVRÉCRÈME, CHILIGREMOLATA, ROSTAD FÄRSKPOTATIS OCH CONFITERADE TOMATER

HENRIK WESTERLUND, RESTAURANG ROSENGÅRDEN

4 portioner

- 600 g lammrostbiff
- 1 tsk salt
- 2 krm nymald svartpeppar
- 1 msk smör
- 1 msk rapsolja

Confiterade tomater

- 400 g små kvisttomater
- 2 skalade, krossade vitlöksklyftor
- 3 kvistar backtimjan
- 1 kvist rosmarin
- 1/2 tsk salt
- 2 krm nymald svartpeppar
- ca 4-5 dl olivolja
- 2 tsk florsocker

Chiligremolata

- 1 dl hackad bladpersilja
- 2 rivna vitlöksklyftor
- rivet skal av 1 ekologisk citron
- 1/2 urkärnad, hackad röd chili
- 2 msk kallpressad rapsolja
- 1 krm salt

Stafva covrécrème

- 100 g Stafva covré eller getost
- 100 g neutral färskost
- 1 tsk flytande honung
- 1 krm salt
- 1 krm nymald svartpeppar

Rostad färskpotatis

- 500 g små färskpotatisar
- 2 msk olivolja
- 1/2 tsk salt

Tillbehör:

- salladsblad

Gör så här

Confiterade tomater:
Sätt ugnen på 100 grader. Skölj tomaterna och lägg dem tätt, med kvistarna kvar, i en liten ugnssäker form. Tillsätt vitlök, timjan, rosmarin, salt och peppar Täck tomaterna med olivoljan och pudra över florsockret för att ge tomaterna lite sötma. Baka dem mitt i ugnen ca 1 timme minuter. Låt dem svalna i formen. Sila från oljan, som gärna kan användas till dressingar eller matlagning.

Chiligremolata:
Mixa samman alla ingredienser till en tjock sås. Smaka av med salt.

Stafva covrécrème:
Mixa ost och färskost till en slät kräm. Smaka av med honung, salt och nymald svartpeppar.

Rostad färskpotatis:
Sätt ugnen på 225 grader. Skrubba potatisen och lägg den i en liten långpanna. Blanda den med olivolja och salt. Rosta potatisen gyllenbrun mitt i ugnen, 25-30 minuter

Lammrostbiff:
Sänk ugnsvärmen till på 125 grader. Krydda köttet med salt och peppar och bryn köttet runt om i smör och rapsolja. Lägg köttet i en ugnssäker form och stek mitt i ugnen till 56-58 graders innertemperatur, 25-30 minuter. Låt köttet vila 5-10 minuter innan det skärs upp.

Servering:
Servera köttet med chiligremolatan, covrécremen, tomater och rostad potatis. Garnera med salladsblad.

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