RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

HENRIK WESTERLUND, RESTAURANG ROSENGÅRDEN

TEMPURAFRITERAD OSTRONSKIVLING MED GOTLANDSLINSER

TEMPURAFRITERAD OSTRONSKIVLING MED GOTLANDSLINSER

HENRIK WESTERLUND, RESTAURANG ROSENGÅRDEN

4 portioner

- 150 g ostronskivling, sparris eller salladslök
- 1/2 dl vetemjöl

Frityrsmet:

- 1 1/2 dl vetemjöl
- 1 1/2 dl Mazena majsstärkelse
- 2 dl öl, gärna Wisby Klosteröl
- 1 krm salt
- Ca 1 liter rapsolja

Gotlandslinser:

- 2 dl torkade gotlandslinser
- 5 dl vispgrädde
- 2 skalade, krossade vitlöksklyftor
- 1 msk finhackad färsk dragon
- 2 kvistar repad backtimjan
- 2 finhackade salladslökar
- 2 dl riven parmesanost eller västerbottensost
- 1 tsk salt
- 2 krm nymald peppar
- färsk riven tryffel

Tillbehör:

- 4 fikon i klyftor
- flagad parmesanost eller västerbottensost

Garnering:

- blad av rölleka, senapsört och andra blad

Gör så här

Gotlandslinser:
Skölj linserna väl och koka dem enligt anvisningarna på förpackningen. Häll av vätskan. Koka ihop grädden med vitlöksklyftan tills hälften av vätskan återstår. Sila ner grädden i linserna och låt dek koka ihop några minuter. Rör ner dragon, timjan, salladslökar och parmesanost. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner riven tryffel precis innan serveringen.

Fritering:
Blanda ihop vetemjöl, maizena och öl till en smet, i en bunke. Låt vila 15 minuter. Dra ostronskivlingen i fingertjocka remsor och blanda dem med vetemjölet. Hetta upp oljan till 180 grader i en kastrull eller fritös. Tänk på att oljan bubblar upp vid friteringen så använd en tillräckligt stor kastrull. Ha alltid ett lock till hands. Doppa svampremsorna i frityrsmeten och fritera dem i omgångar i oljan. Låt rinna av på hushållspapper. Servera direkt!

Servering:
Rör ner riven tryffel i linserna och lägg upp dem på varma tallrikar. Lägg på ostronskivlingen, fikonklyftor och riven parmesan. Garnera med 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