

# Johan Backeus

Fem vegetariska smårätter, 4 portioner

---

## Purjolök, persilja och pepparrot

Sjuden purjolök:

8 små purjolökar

Skär bort rötterna och lägg undan till senare. Skär av en 6 cm stor bit från roten på varje purjolök. Spara den gröna delen till purjolöksoljan. Sjud purjolöksbitarna 6–10 min i saltat vatten. Kyl i isbad.

Skär ett snitt från roten hela vägen upp och vik över de första 2 lagren över roten så att de fortfarande sitter fast i rotfästet. Skär av innanmätet och spara det till purjolökskrämen. Vik sedan tillbaka de 2 lagren.

Purjolökskräm:

innanmätet från den sjudna purjolöken

2 dl vispgrädde

0,5 dl mjölk

salt

pressad citronsaft

Hacka purjolöksbitarna grovt och sjud i grädde och mjölk. Låt koka ihop till en krämig massa. Mixa till en slät kräm och smaka av med salt och citronsaft. Lägg i spritspåse och förvara i kyl.

Rå grädde:

2 msk ättiksprit, 12%

2 msk strösocker

10 g pepparrot

1 dl mjöl

2 dl vispgrädde

salt

Sjud upp ättika och socker, låt svalna. Riv pepparroten fint och mixa med mjölken.

Blanda pepparrotsmjölken med grädden. Sila bort pepparroten innan servering och droppa några droppar av ättikslagen i grädden under omrörning så att grädden reder sig. Smaka av med salt.

Persilje- och purjolöksolja:

2,5 dl rapsolja

100 g grön blast från purjolöken

50 g persilja

Mixa olja, purjolöksblast och persilja i en blender tills allt är slätt. Sila.

Friterade rötter:  
rötterna från purjolökarna  
olja till fritering

Tvätta rötterna noga, låt torka. Friterar rötterna i 130° varm oljan tills de är gyllene i färgen. Låt rinna av på papper och salta.

Persiljeskott:  
2 krukor persiljeskott

Klipp persiljeskotten ner i isbad.

*Vid servering:*

Fyll de urgröpta purjolökarna med purjolökskrämen. Blanda den råa grädden försiktigt med purjolöksoljan så att grädden "spräcks" och häll i små tallrikar. Lägg i purjolökarna och garnera med de friterade rötterna samt persiljeskott.

## Fänkål, gurka och ostronblad

Knäckebröd:

180 g vetemjöl med hög proteinhalt

80 g vatten

1 nypa salt

2 msk olivolja

1 msk svart färg från rostade grönsaker eller bläckfiskbläck

30 g gröna alger

10 g fänkålsdill

olja till fritering

Dag 1: Rör ihop mjöl, vatten, salt och olivolja till en deg. Lägg degen i en plastpåse och låt ligga i kyl över natten.

Dag 2: Kavla ut degen lagom tunn med en pastamaskin eller för hand. Pensla med den svarta färgen och toppa med gröna alger och hackad fänkålsdill. Kavla igenom degen en gång till. Lägg degen över ett ostronskal eller baksidan på en stor sked och riv av kanterna runt om. Toppa med aluminiumfolie och baka av i ugn på 170° varmluft i 5 min. Lossa degen från skalet eller skeden och fortsätt baka ca 4 min till. Ta ur ugnen och fritera bröden i 170° varm olja i 10 sek. Låt rinna av på papper och salta.

Fänkålsmajonnäs:

1,5 msk fänkålsfrön

2,5 dl rapsolja

1 ägg

0,5 citron, pressad saft

salt

Rosta fänkålsfröna i en kastrull och tillsätt oljan. Låt dra ca 10 min. Spara 0,5 dl fänkålsolja till gurkan (se nedan). Mixa ägget i t ex en avlång bunke eller ett litermått med en stavmixer och häll i 2 dl fänkålsolja till en majonnäs. Smaka av med citronsaft och salt.

Fermenterad fänkål:

5 minifänkål

2 msk matyoghurt, 8%

2 krm salt

Skär fänkålen på längden i tunna skivor, lägg i en bunke och tillsätt yoghurt och salt. Blanda väl och lägg plastfilm mot ytan. Placera en tyngd över så att fänkålen hålls hoppresad. T ex en tallrik med en plastpåse fylld med vatten. Låt stå i rumstemperatur i 2 dagar.

Råhyvlad fänkål:

4 minifänkål

Hyvla fänkålen tunt med en mandolin och lägg i kallt vatten.

Gurka:

0,5 fänkål

0,5 dl fänkålsolja (se ovan)

1 krm salt

0,5 gurka

Kör fänkålen i en råsaftcentrifug. Blanda fänkålsjuicen med fänkålsolja och salt. Kula ut innanmätet av gurkan med ett kuljärn. Lägg gurkan i fänkålsvätskan och låt dra i minst 1 tim.

Övrigt:

10 ostronblad

10 g sea grapes

10 g fänkålsdill

Strimla ostronbladen och skär sea grapes i mindre bitar. Plocka fänkålsdillen. Lägg allt i isbad.

*Vid servering:*

Pensla knäckebrödet med fänkålsmajonnäsen. Blanda den fermenterade fänkålen med den råhyvlade samt de strimlade ostronbladen och fyll knäckebröden med blandningen. Toppa med gurkan och garnera med sea grapes och fänkålsdill.

## Ägg, blomkål och tryffel

Blomkålskum:

200 g blomkål

2 dl vispgrädde

Plocka 8 små blomkålsbuketter och lägg undan till senare. Skär ner resterande blomkål grovt och sjud helt mjuk i saltat vatten. Sila bort vätskan och tillsätt grädden, låt koka ihop till en krämig konsistens. Mixa helt slät i en blender. Fyll en sifon med blomkålskrämen, ladda med 1 patron och håll varm i ett vattenbad på 65°.

Cirkulerat ägg:

4 små ägg

Låt äggen ligga i ett vattenbad (cirkulator) som håller 65° i 1 tim. Plocka upp äggen och plocka ut äggulorna. Dela dem i mindre bitar. Äggulan ska vara krämig.

Tryffelvinägrett:

0,5 bananschalottenlök

0,5 dl rapsolja

0,5 dl olivolja

0,25 dl tryffeljuice

1 droppe tryffelolja

kantbitar av den färska tryffeln (se nedan)

0,5 citron, pressad saft

salt

Skala och finhacka schalottenlöken och sautera i rapsoljan tills den är mjuk. Sila bort oljan och tillsätt olivolja, tryffeljuice, tryffelolja och färsk tryffel. Smaka av med citronsaft och salt.

Övrigt:

8 plockade små blomkålsbuketter

50 g Almnäs tegelost

20 g färsk tryffel

1 msk finskuren gräslök

Koka upp saltat vatten och lägg i blomkålsbuketterna. Låt det koka upp igen, sila och lägg ner buketterna i isbad.

Bryt ner osten i mindre bitar. Hyvla tryffeln tunt och stansa ut små cirklar ur tryffelskivorna, kantbitarna används till vinägretten (se ovan).

*Vid servering:*

Blanda blomkålsbuketter, ost och tryffelvinägrett och lägg i små skålar. Toppa med blomkålskum, cirkulerad äggula, gräslök och tryffel.

## Potatis, ängssyra och rökt tång

Rostad potatispuré:

500 g mandelpotatis

4 dl vispgrädde

1 dl mjölk

200 g smör

salt

Tvätta och skala potatisen (spara skalet) och koka den mjukt i saltat vatten. Häll av och pressa potatisen genom en finmaskig sil eller potatispress.

Rosta potatisskalen i ugn på 170° varmluft ca 40 min. Sjud upp grädde och mjölk och tillsätt det rostade skalet och låt sjuda ca 5 min. Sila gräddmjölken och blanda med den pressade potatisen och smöret, blanda till en slät puré. Smaka av med salt och håll varm till servering.

Ängssyrevinägrett:

20 g ängssyra

2 msk rapsolja

5 tsk olivolja

0,5 citron, pressad saft

salt

Mixa ängssyran med raps- och olivolja med en stavmixer så oljan bli grön och örterna grovt hackade. Smaka av med citronsaft och salt.

Potatisnystan:

1 bakpotatisar

olja till fritering

salt

ev torkat yoghurtpulver

Svarva bakpotatisarna i tunna strimlor och skölj dem noga i kallt vatten. Gör små nystan av potatisstrimlorna och lägg i tesilar. Friterar i 130° varm olja tills de är gyllene i färgen. Låt rinna av på papper. Salta och krydda ev med yoghurtpulver.

Syltad potatis:

1,5 dl vatten

1 dl strösocker

0,5 dl ättikspit, 12%

5 små potatisar

Koka upp vatten, socker och ättika, låt svalna. Skiva potatisen tunt med en mandolin och lägg i ättikslagen.

Kokt potatis:

8 små potatisar

vatten

2 msk smör

1 msk olivolja  
salt

Skrubba potatisarna och sjud dem i lite vatten, smör, olja och salt strax innan servering.  
Dela potatisarna på hälften.

Övrigt:

50 g röd tångkaviar

alspån till rökning

1 bananschalottenlök

20 g ängssyra, små blad

Bred ut tångkaviar på ett bakplåtspapper och rök den i en ABU-rök med alspån i 4 min.

Torka den sedan i ugn på 70° varmluft ca 2 tim.

Finhacka schalottenlöken och lägg ängssyrebladen i isbad.

*Vid servering:*

Lägg den rökta tångkaviaren på tallrikar. Lägg på rostad potatispuré och toppa med ängssyrevinägrett, schalottenlök, kokt potatis, syltad potatis, friterade potatisnystan och ängssyra.

## Svamp, krasse och hasselnöt

Svampbuljong:

2 kg champinjoner

50 g torkad svart trumpetsvamp

4 kvistar backtimjan

1 vitlöksklyfta

30 g kombu alg, grillad eller rostad i grillpanna

20 g torkad gurka

3 msk japansk soja

salt

Torkad gurka: Dela 1 gurka i 6 bitar och torka i ugn på 80° varmluft i 2 dygn.

Krossa champinjoner och lägg dem i en kastrull och fyll upp med vatten så att det täcker. Koka upp och tillsätt trumpetsvamp, timjan och krossad vitlök, låt sjuda ca 2 tim, fyll på vatten om det behövs.

Ta bort svampbuljongen från värmen och tillsätt kombu och torkad gurka, låt dra i 1 dygn. Sila buljongen och reducera till god smak. Smaka av med soja och salt.

Rökta hasselnötter och hasselnötsolja:

50 g hasselnötter, skalade

2 dl rapsolja

alspån till rökning

Krossa hasselnötterna och lägg dem i oljan. Rök nötter och olja i en ABU-rök med alspån i 4 min.

Ostronskivling, shiitake, skogschampinjon:

200 g ostronskivling

alspån till rökning

8 små shiitakesvampar

8 små skogschampinjoner

Rök ostronskivlingen i en ABU-rök med alspån i 4 min. Bränn den rökta ostronskivlingen och de små shiitakesvamparna med en brännare tills de är gyllenbruna. Dela shiitakesvamparna på hälften. Skiva skogschampinjoner tunt med en mandolin.

Pickels:

2 dl vatten

0,5 dl salt

1 dl ättiksprit, 12%

70 g vita vinbär

50 g ramslöksbär

Koka upp vatten, salt och ättika och håll lagen över bären i en burk. Sätt på locket och låt stå i 1 år (ja, det stämmer med 1 år!).



Övrigt:

8 persiljeskott

8 små buskkrasseblad

5 hasselnötter, skalade

Lägg persiljeskotten och buskkrassebladen i isbad.

*Vid servering:*

Riv ostronskivlingen i mindre bitar och lägg i små skålar med de andra svamparna, de picklade vinbären och ramslöksbären. Toppa med de rökta hasselnötterna och oljan, persiljeskott, buskkrasseblad och håll försiktigt på den varma svampbuljongen. Riv över de skalade hasselnötterna.