

Recept 20. Antonios Grandiosa Middag

Antonio Carluccio är en av mina favoritkockar och han har en speciell kärlek för svamprätter. Han har skrivit en fantastisk kokbok som heter ”Galen i Svamp”. Vilken bl a innehåller även efterrätter av svamp! Denna rätt är min variation av Antonios ”storslagna vilträtt till jul” som jag serverade den hos familjen Nordin i Tyresö nyårsafton 1998 och hade då även en inspiration från Casseruola del cacciatore. En svamprätt jag gör ofta om hösten

De församlade gästerna blev först helt förstummade sedan utbröt ett härligt jubel och festen fick en kanonstart vad gällde humöret.

Denna rätt gör man kanske bara 1 eller 3 ggr i sitt liv, men man kommer väl ihåg varje tillfälle. Det garanterar jag.

Ingredienser för 12 personer:

1 anka
4 fasaner
8 skogsduvor
10 ripor
12 vaktlar
Levern från alla fåglarna
5 msk olivolja
150 g smör
1 stor lök tunt skivad
4 vitlöksklyftor tunt skivade
3 kg fryst blandsvamp
Några kvistar rosmarin
1 knippe salvia
salt och peppar
Muskot
1 knippe gräslök, finklippt.

Garnering:

2 salladshuvuden, tomater i klyftor och lussebloss.

Tillbehör:

Nykokta jordärtskockor, nykokt brysselkål och hasselbackspotatis.

Tillberedning:

Köp fåglarna plockade och ansade, med levern separat. Finns ibland att tillgå hos vilthandlare eller i saluhallar färska, men oftast finns frysta. Om man inte har ett mycket stort fat hyr ett från något cateringföretag för denna kreation tar utrymme och slår middagsgästerna med djup häpnad! Denna rätt skall och måste serveras så storslaget som möjligt.

Salta och peppra fåglarna inuti och utanpå. Bryn dem hela med startordning enligt receptet och stek kronologiskt med början med ankan 5,4,3 och 2 minuter.

Sätt sedan i tur och ordning in fåglarna i ugn som håller ca 200 grader. Vänd och ös fåglarna då och då. Fåglarna bör stå inne ca 50 minuter till en timme.

Hacka nu levern, löken och vitlöken och stek upp i ca 50 gram smör i ca 10 minuter. Häll över leverblandningen en skål och stek nu svampen i samma gryta tillsammans med resten av smöret. När så ca 50% av svampvätskan reducerats lägger du i leverblandningen och rör om. Stek ytterligare fem minuter och lägg sedan i muskot, salvia, gräslök, rosmarin och salt och peppar och rör om. Låt puttra lätt i ytterligare 5 minuter.

Börja med att fördela salladsbladen jämt över fatet. Med blad utfallande runt om kanterna.

Därefter Lägg nu 2/3 av svampröran som en hög på serveringsfatet. Högt på mitten sedan utfallande mot alla kanter. Placera fasanerna i mitten – gump mot gump – i en fyrkant. Lägg ankan ovanpå fasanerna. Duvorna i en cirkel runt fasanerna. Längs fatranden och som yttercirkel placeras vaktlarna jämt fördelade med ett litet mellanrum. Häll nu resten av svampröran över hela anrättningen. Placera tomatklyftorna mellan vaktlarna runt om jämt fördelade.

Avsluta med att sticka ned 4 till 5 tomtebloss. Tänd på dem och se till att det är släckt i matsalen. Servera och bravera!