



Grapefruktsrecept skapade av Joakim Broström, kökschef på restaurang Threesixty^o – Sheraton Stockholm Hotel

Recepten är beräknade för 4 stycken personer som förrätt.



1. "Grillad rökt pilgrimsmussla med Florida grapefruktgelé"

Musslorna

8 stycken pilgrimsmusslor
1 msk Liquid smoke
2 msk oliv olja
2 msk vitvin
1 knippe färsk hackad timjan
Salt/peppar

Juicen ifrån 2 stycken Florida Grapefrukter
5 Gelatinblad

Blanda liquidsmoke, olivolja, vittvin samt timjan. Marinera musslorna i cirka 45 minuter. Ta upp dem ur marinaden salta och peppra och grilla dem lätt så de har en liten kärna kvar.

Gelén

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. När de är mjuka krama ur vattnet. Värm grapefruktjuicen till ca 40 grader och smält gelatinbladen i juicen. Sila ner juicen i en låg form med plastfilm i botten. Låt kallna i kyl tills gelén är hård. Hacka upp gelén och toppa de grillade musslorna med den. Rätten serveras med en liten sallad på bladsallad.



2. "Kryddpastrami på reninnanlår med Florida grapefruktsalsa"

Renen

200 gram reninnanlår

Pusta köttet och bryn på alla sidor i en stekpanna salta och peppra. Rulla det sedan i kryddblandningen och kör av i ugn 180 grader i 8 minuter, låt kallna. Innan servering skiva köttet tunt och lägg ovanpå salsan.

Kryddblandning

10 gram Malen lakritsrot
10 gram Sellerisalt
10 gram Malen kummin
10 gram Paprikapulver
10 gram Malen anis

10 gram Malen kanel
10 gram Malen vitpeppar
10 gram Maldon havssalt

Salsa

2 stycken tärnade Florida grapefruktfiléer
½ skalad tärnad slanggurka
1 stycken hackad röd chili
1 knippe hackad koriander
½ hackad rödlök
Juicen från grapefrukten
2 msk olivolja
Salt/peppar



3. "Lättgravad lax med dill och Florida grapefruktspuré samt friterad grapefruktsskal"

Laxen

400 gram färsk lax
50 gram socker
50 gram salt
10 gram krossad vitpeppar
1 knippe grovhackad dill
Tunt strimlat skal samt juicen från 1 stycken Florida grapefrukt

Blanda socker, salt, vitpeppar, dill samt skalen och lägg under och över laxen. Pressa juicen över laxen. Låt grava i kyl under 36 timmar vänd på laxen var tolfte timme. När laxen är klar skall den skivas tunt.

Purén

400 gram mandel- eller annan mjölig potatis
1 dl grädde
1 dl crème fraîche
50 gram smör
1 knippe hackad dill
Tunt strimlat skal samt juicen från 1 stycken Florida grapefrukt
Salt/peppar

Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Häll av vattnet och gör en potatispuré till en mjuk och fin konsistens. Tillsätt den hackade dillen samt grapefrukten smaka av med salt och peppar.



4. "Sallad på Florida grapefrukt med rostad ostronskivling och Pankostekt anklever"

Sallad

50 gram tvättad jungfrusallad
10 gram ärtskott
50 gram smörstek kyld ostronskivling
Filéer från 1 stycken Florida Grapefrukt

Dressing

1½ dl hallonvinäger
Juice från 1 stycken citron
3 dl Karl-Johansvampolja
Salt/peppar

Anklever

4 skivor a cirka 30 gram styck av anklever
50 gram Panko, japanskt ströbröd, alternativt vanligt ströbröd
Salt/peppar

Salta och peppra anklevern, panera i ströbröd och stek klara i lite smör i en medium varm panna cirka 1 – 2 minuter per sida. Servera på salladen.



Sabayonne

2 ägg
150 gram socker
0,5 liter vispad grädde
4 cl Florida grapefruktjuice
3 cl mango likör eller annan likör efter egen smak

Blanda ägg, socker, likör samt grapejuice. Vispas fluffigt i varmt vattenbad till fingervarmt. Ta bort från vattenbad och vispa sabayonnen kall. Vänd försiktigt i den vispade grädden.

5. "Hyvlad fänkål med Florida grapefruktsabayonne"

Fänkål

2 stycken fänkål tunt skurna på en mandolin i avlånga skivor
Juice ifrån 1 stycken Florida grapefrukt
2 msk vaniljsocker

Lägg den skurna fänkålen i kallt citronvatten och låt den ligga kyld i cirka 1 timme. Ta bort vattnet och smaksätt fänkålen med grapefruktjuicen och vaniljsockret.



6. "Citrongräs-panacotta med kardemumma-friterad Florida grapefrukt"

Panacota

Juice från 2 citroner
1 vaniljstång,
2 stycken bankade citrongräs
350 ml grädde
100 g socker
4 gelatinblad
100 g crème fraiche

Koka grädde med vanilj, socker, och de bankade citrongräsen. Tillsätt citronskal och juice, låt det dra i 15 minuter. Sila, tillsätt smält gelatin och crème fraiche. Fylls i portionsformar. Låt stå i kyl över natten.

Grapefrukt

1 stycken Florida grapefrukt
6 msk tempura mjöl (self-raising flour) blandad enligt förpackning
2 msk malen kardemumma
2 msk vaniljsocker

Skala och filea 1 stycken Florida grapefrukt.
Blanda tempurasmet och smaksatt med malen kardemumma och socker
Friterar grapefruktfiléer i tempura i en kastrull med olja.

Gaspacho

50g papayapuré
50g mangopuré,
50g passion fruitpuré
50g coconutpuré
¼ skrapad stycken vaniljstång
60 gram strö råsocker
1dl orangejuice.

Blanda ihop alla ingredienser och servera till rätten.