

FEST PÅ SLOTTET MED  
*apéritif  
dînatoire*

*Meny*

HUMMERCOCKTAIL

PILGRIMSMUSSELTARTAR  
med tryffelolja

ANKLEVER I KRUSTADER

POCHERADE OSTRON  
med gurknudlar

BLINIER MED RÖKT LAX  
rödlökssmör och örtig senapscreme

SAINTE MAURE DE TOURAINE  
med rödbetscreme

GRÖNMÖGELOST PÅ FRUKTBRÖD  
med päronkompott

BAYONNESKINKA  
med morotsrilette



**Buffé med kanapé** skulle vi kanske säga på svenska – men håll med om att det franska **apéritif dînatoire** låter flottare. Svenska **Marie** dukar upp på sitt slott i **Bretagne** med små läckerbitar som förgyller din mottagning – och i glasen håller vi förstås **champagne!**

Av LILIAN BYLUND Foto PETTER OFTEDAL



Marie och Roland Nilsson d'Aubigné spenderade fyra år i sökandet efter det perfekta slottet. I början av 90-talet fann de äntligen sin dröm: Château du Grand Val, en egendom med fantastiska möjligheter. Läs mer på deras hemsida [grandval.nu](http://grandval.nu)

## apéritif dînatoire

**MARIE D'AUBIGNÉ** hälsar oss välkomna till slottet **Château du Grand Val** i **Combourg**, beläget i den norra delen av Bretagne. I denna trakt, fylld av mytomspunna sagor med kelter och vikingar, har vi nordbor lätt att känna oss hemma.

Maries franska historia i Sverige började 1775 när släkten d'Aubigné invandrade till vårt nordliga rike. Hon växte upp i Halmstad, hemmet var frankofilt och längtan till släktens ursprung var konstant.

Under ett besök i Frankrike träffade Marie en känd osthandlare, ett möte som blev början på ett äventyr. Marie startade ett bolag och blev ostrepresentant. Hon sålde ost till krogar i södra och västra Sverige, även stjärnbestrodda krogen Bagatell i Oslo blev kund. Under tiden hann familjen hitta och köpa sitt drömslott i Bretagne.

I dag har Marie avslutat ostaffärerna, all tid går åt till att driva slottet tillsammans med maken **Roland**.

– Vi hyr ut både slottet och lägenheter, och arrangerar en hel del event. Många bröllop, flera brudpar har lovat varandra evig kärlek här, berättar Marie.

Men är det inte tufft för en svenska att driva verksamheten med mat och viner just i Frankrike?

– Jag har en matglad mor som givit mig råg i ryggen, säger Marie.

– Så har jag min mentor **Hans Borsén** från restaurangen 28+ i Göteborg som ger mig massor av stöd när vi ska duka upp olika läckerheter i slottets salar. Till större festligheter samarbetar vi med några lokala kokkar.

När vi tillsammans förberedde en **apéritif dînatoire** (nästan middag) för Allt om Vins läsare kom Hans med tips, Marie dukade upp och jag fick ihop recepten. Vi använde råvaror som är lätta att få tag på i Sverige. I glaset höllde vi slottets egenetiketterade champagne från huset Bouby-Legouge.



### PILGRIMSMUSSELTARTAR MED TRYFFELOLJA

Tryffelolja finns med olika smakintensitet. Var försiktig och smaka av så den inte tar över hela föreställningen.

TILL 12 SKEDAR:  
8–10 pilgrimsmusslor, färska eller frysta tinade  
1 dl vatten + 1 dl vitt torrt vin  
1 liten bit rostad paprika  
några droppar tryffelolja  
1/2 tsk espilettpulver eller annat chilipulver  
salt

- Koka musslorna lätt i saltat vatten blandat med vitt vin. Ställ kallt.
- Skär musslorna i fina små bitar och blanda med fint hackad rostad paprika.
- Smaka av med tryffelolja, espilettpulver och salt.
- Fördela röran på skedar.

### HUMMERCOCKTAIL

Så här i slutet av hummersäsongen får man kanske nöja sig med fryst, även om ingenting kan slå en nyfångad och nykokt.

TILL 12 SMÅ GLAS:  
1 kokt hummer  
3 msk små rostade brödtärningar

1/2 msk majonnäs  
1/2 msk hummersmör  
små fina groddar

avrugakaviar (svart strömmingskaviar)

CITRONCONFIT:  
2 citroner  
2 krm salt  
1/2 msk socker

- CITRONCONFIT: Skala citronerna och skär noga bort allt det vita på skalén, annars blir confin besk. Koka upp vatten, lägg i skalén och låt koka upp. Upprepa fem gånger med nytt vatten.
- Filea citronen och blanda

filéerna med de blancherade skalén, salt och socker. Låt ligga och dra över natten. Blanda samman ingredienserna i en mortel eller med en handmixer.

- Skala och dela hummern i bitar. Skrapa ur smöret, blanda med majonnäs och vänd ner i hummerbitarna.
- SERVERING: Bottna små glas med groddar och fördela hummerröran, toppa med brödtärningar, avrugakaviar och citronconfit.

## ANKLEVER I KRUSTADER

Krustaderna kan bytas ut mot rostade skivor av briochebröd. Lyxigast är halstrad anklever, men även andra varianter av anklever gör sig bra i denna lilla kubbe.

### TILL 12 KRUSTADER:

12 bitar halstrad anklever eller  
12 skedar anklevermousse  
12 små krustader  
3 msk hasselnötter  
mango chutney  
små salladsblad

### ÄPPELGELÉ:

1 dl äppeljuice  
1 msk socker  
2 gelatinblad, blötlagda 5 min

- Börja med gelén. Koka upp juice och socker, tillsätt de uppblötta gelatinbladen. Ställ kallt att stelna någon timme.
- Rosta hasselnötterna i torr panna och gnid dem i en handduk så en del av skalet lossnar. Hacka grovt.
- Bottna krustaderna med ett litet salladssegel, lägg i lite mango chutney. Halstra och fördela anklavern och toppa med rostade hasselnötter och den lite rinniga gelén.



## POCHERADE OSTRON MED GURKNUDLAR

Närheten till Cancale, en av Frankrikes stora ostronodlarorter, har gjort att det blivit ett måste för nya gäster att prova ostron. Vi bjuder på pocherade, en bra start för en inte allt för ivrig nybörjare.

### TILL 12 OSTRON:

12 ostron  
lite torrt vitt vin + ostronspadet

### VINGELÉ:

2 dl vitt halvtorrt vin  
3 gelatinblad, blötlagda 5 min

### GURKNUDLAR:

1/2 gurka  
1/2 tsk neutral olja  
några droppar sesamolja  
1/2 tsk ris- eller äppelcidervinäger

salt  
friterad persilja  
olja

- VINGELÉ: Koka upp vinet och rör ner gelatinbladen. Ställ kallt att stelna.
- Skala och hyvla gurkan i tunna skivor, skär sedan i fina strimlor med vass kniv. Blanda med oljor, vinäger och en nypa salt.
- Friterar persiljeblad i het olja. Låt rinna av på hushållspapper.
- Öppna ostronen. Häll av ostronspadet i en kastrull tillsammans med torrt vitt vin och koka upp. Pochera ostronen däri ca 1/2 minut.
- SERVERING: Rulla några gurknudlar och bottna ett ostronskal. Lägg på ostronet, lite fint hackad gelé och ett friterat persiljeblad.

## BLINIER MED RÖKT LAX, RÖDLÖKSSMÖR OCH ÖRTIG SENAPSCREME

Sällan möter man någon som inte tycker om rökt lax. Den senapssöta örtsåsen passar utmärkt även till gravlax.

### TILL 12 SMÅ BLINIER:

12 små blinier  
6 skivor lax, delade

### RÖDLÖKSSMÖR:

30 g smör  
1/2 liten rödlök, fint hackad

### ÖRTIG SENAPSCREME:

2 msk dill  
1 1/2 msk honung  
1 1/2 msk skånsk senap  
1/2 dl creme fraiche

### SERVERING:

limeklyftor och nymalen svartpeppar från kvarn

- Rör ihop ört- och senapscremen. Låt vila minst 30 minuter. Blanda smöret med lökhacket.
- Värm blinierna i torr panna. Bred på rödlökssmöret. Rulla ihop en laxskiva och lägg på. Toppa med örtcreme och en liten limeklyfta, vrid lite peppar över.

### TILL HUR MÅNGA RÄCKER SNITTARNA?

Räkna med att man äter minst 6 snittar per person. Varje recept räcker till 12 stycken småbitar. Gör du hela buffén så räkna med att den räcker till 10–12 personer. Alla vill ju gärna smaka på allt...



### VAD DRICKER VI TILL?

På Grand Val serveras husets egen champagne – vi väljer ur **Systembolagets** sortiment med **Allt om Vins** stora provning i detta nummer som din allra bästa guide. Maten rymmer många smaker, så köp gärna **flera sorters bubbel**; från lätt och frisk **blanc de blancs** till **fylligare**, rikare sorter. Lägg till någon bra **standardcuvée på magnum** och toppa med en **årgångschampagne**, så blir festen hur lyckad som helst!





### SAINTE MAURE DE TOURAINE MED RÖDBETSCREME

Till den sotade, lite torra gestosten med halmstrået och en valnötston i smaken har vi valt att servera ett kryddigt rödbetshack.

TILL 12 BITAR:

1 *Sainte Maure De Touraine*,  
ca 250 g  
12 fullkornsbröd i rundlar  
smör

RÖDBETSHACK:

2 små inlagda rödbetor  
1 vitlöksklyfta, pressad  
1 msk honung  
ev lite salt

GARNERING:

rödbetsskott och groddar

- Finhacka rödbetorna och blanda med vitlök och honung. Smaka av med lite salt.
- Smörstek bröden. Skär osten i skivor och fördela på bröden tillsammans med rödbetshacket, skott och groddar.

### GRÖNMÖGELOST PÅ FRUKTBRÖD MED PÄRONKOMPOTT

En av Maries favoritostar är Roquefort Vieux Berger. Men varför inte prova någon av de svenska blåmögelostar som flera små tillverkare kan erbjuda.

TILL 12 BITAR:

12 små bitar Roquefort  
12 skivor tunt skivat, hårt  
rostat fruktbröd  
rostade valnötter

PÄRONKOMPOTT:

1 päron  
1 msk smör  
1 msk vit balsamvinäger  
1 tsk socker

- Skala, kärna ur och skär päronet i cm-stora bitar.
- Fräs päron i smöret. Tillsätt vinäger och socker. Låt koka under lock ca 10 minuter tills päronbitarna är mjuka och säsen har fått en sirapsliknande konsistens.
- Arrangera ost, päronkompott och rostade valnötter på fruktbrödet.

### BAYONNESKINKA MED MOROTSRILLETTE

Med sin ingefärsfriska ton passar den här morotsrilletten till de flesta skinksorter.

TILL 12 BITAR:

6 skivor kantfritt vitt formbröd  
smör  
finhackad persilja  
6 skivor bayonneskinka

MOROTSRILLETTE:

1 lättkokt morot i bitar  
1/2 tsk färsk riven ingefära  
1 krm spiskunmin  
1/2 msk majonnäs, gärna Hellmans  
eller hemslagen  
1 msk creme fraîche  
salt och nymalen svartpeppar  
från kvarn

GARNERING:

storbladig persilja eller körvel

- Blanda alla ingredienser till rilletten, smaka av med salt och peppar.
- Skär brödskivorna till trekanter och stek i smör och persilja.
- Lägg på en bit skinka och toppa med morotsrilletten. Garnera med storbladig persilja eller körvel.

