




**Golfhotellet Knistads herrgård  
satsar på modernare manér:**

# Här får gästerna gärna delta i mat- lagningen





I sju år har Rikard Hallberg varit kökschef på Knistads herrgård.



Har du kantareller i frysen, passa på att laga den läckra piggvaren.



På vackra golfparadiset Knistads herrgård utanför Skövde hittar vi mästarkocken Rikard Hallberg. Han kommer från Töreboda och har bland annat ett förflutet i köket på Läckö slott.

Kärleken både till barndomens rötter och till en tös på orten fick Rikard att återvända till Västergötland och sedan sju år tillbaka är han verksam som kökschef på herrgården. Här har man precis inlagt det nya topputrustade köket där också gästerna kan få prova på att laga mat.

På Knistad arbetar man mycket med lokalt producerade råvaror. Vätternröding, gös från Vänern och vilt från egna jaktmarker står ofta på menyn. Som de flesta vet är golfare inte bara hungriga utan också ganska kräsna matgäster, men här ser man till att alla får ut det ultimata av gommens njutning.

Rikard är en modern kock med miljötänkande och han ser till att ha ekologiska råvaror i största möjliga mån i skafferiet.

Restaurangens egen vinkällare är inrymd i utrymmen från 1100-talet och man har ofta vinprovningar på herrgården. På somrarna grillar man gärna på terrassen. Fonduekvällar, råkaftnar och annat står också på programmet.

Knistads herrgård har gamla anor. Byggnaden är från 1700-talet och var privatägd i många år innan den byggdes om till hotell. I dag drivs den av Silvester Jellinek som tidigare hade hotellkedjan Home i Sverige och Norge.

## Herrgårds- meny

*Kungskrabba med pumpa*

*Stekt kalvrygg med bräсс och pressgurka*

*Piggvar med stekta kantareller och kräftsmör*

*Hallon och björnbär med lakritsmousse och flädergelé*

Recept på  
nästa sida



Piggvaren ska stekas försiktigt i ugn för att inte bli torr och smaklös.



## Kungskrabba med granäpple, passionsfrukt och pumpa

(4 personer)

**200 g kungskrabba**  
**1 liten pumpa, helst av typen butternut squash**  
**lök**  
**koriander**  
**citron**  
**olivolja**  
**1 granäpple**  
**1 passionsfrukt**  
**1 msk florsocker**

Börja med att ta ut köttet ur krabban, lägg på ett papper för att rinna av en stund. Skala och skär till 4 fina portionsbitar pumpa. Ställ åt sidan.

Lägg resten av pumpan i en ugnform och blanda med olivolja, citronsaft, lök och koriander. Baka pumpaköttet i ugn på 180°, när köttet är mjukt mixas det ihop till en slät massa med lite olivolja. Smaka av med salt, peppar och ytterligare citronsaft. Plocka ut kärnorna och köttet ur granäpplet och passionsfrukten och smaka av med saft och skal från citron samt florsocker. Tillsätt olivolja till en fin dressing.

Halstra de undanlagda pumpabitarna i stekpanna och baka klart i ugnen. Stek krabbköttet hastigt i lite smör så det får fin färg. Servera krabban med de två pumparätterna.

**1/2 dl socker**  
**1 krm vitpeppar**  
**1/2 tsk salt**  
**3 msk hackad persilja**

## Stekt kalvrygg med pressgurka och bräss

(4 personer)

**200 g kalvrygg**  
**1 dl kraftig kycklingbuljong**  
**2 msk grovkornig senap**  
**1 msk söt senap**  
**1 dl rapsolja**  
**1 skalad gurka**  
**1 rödlök**  
**100 g kalvbräss**  
**blandade salladsskott och dill**

**Lag till pressgurkan:**  
**2 msk ättikssprit 12 procent**

Börja med att göra pressgurkan redan dagen innan. Skiva gurkan och rödlöken i tunna fina skivor och lägg i lagen. Bind upp och bryn kalvryggen fint runt om, stek den till 52° på svag ugnsvärme, cirka 100–120 grader (det tar 3–4 timmar) och slå sedan in den i folie för att vila. Spola kalvbrässen ren i kallt vatten, koka sedan upp vatten och doppa brässen snabbt för att kunna plocka bort alla hinnor. Dela upp brässen i 4 lika stora bitar, Värm kycklingbuljongen, mixa den med senapen och tillsätt oljan droppvis under konstant mixning, till en tjock och fin dressing. Bryn kalvbrässen i rikligt med smör och skiva upp kalvryggen. Servera köttet med dressing, gurka, salladsskott och dill.

## Krabba och tropisk frukt – en delikat kombination



Bären i efterrätten är ekologiska, precis som det mesta på Knistad.

### Piggvar med kantareller, pepparrot och kräftsmör (4 personer)

Hel piggvar, 1 1/2 kg eller 350–400 g  
i portionsbitar  
1 liter kantareller  
1 bit pepparrot  
20 smålökar  
1 dl kraftig kräftbuljong  
200 g smör  
1 msk soja

Salta piggvaren ordentligt och stek i ugnen med lite smör på 120° först i cirka 20 minuter, efterstek sedan på 200° i cirka 10 minuter. Stek under tiden kantarellerna i smör, plocka upp dem när de börjar bli knapriga och lägg i smålökarna till stekning, tillsätt lite socker så att de får en fin karamelliserad yta. Bryn försiktigt smöret i en kastrull, tillsätt kräftbuljongen och sojan. Skala och riv pepparrot och servera till.

### Hallon och björnbär med lakritsmousse och flädergelé

3 äggulor  
2 1/2 dl grädde  
1 dl mjölk  
1 dl socker  
2 citroner  
1 msk lakritspulver eller lakritskrä

2 dl blandad flädersaft  
2 gelatinblad

1 dl hallon  
1 dl björnbär

Vispa gulor och socker. Koka upp grädde och mjölk och mixa sedan med skalerna från citronerna och lakritsen. Blanda försiktigt i de mixade gulorna och sockret, låt sedan kallna.

Blötlägg gelatinbladen och värm upp flädersaften, tillsätt gelatinet när det har blivit mjukt och gjut gelén i önskad form. Servera bären med moussen och flädergelén.