



Besök i köket på Kattilakoski Gastronomi.



Polaricas vilda sortimentslista.



Recept från det nya vilda köket.



Polaricas traditionsentliga julbord.

# POLARICA 06 | 07



Stjärnkockarna som  
valde ett vildare liv.

# Polarica är mästare på vilt.



Med allt från färskaste styckningsdetaljer till rökta och torkade produkter har du ett brett urval att välja mellan. Färskt älgkött finns från september till december och färskt renkött mellan oktober och april. Grytbitar, färser, fågel och andra delikatesser hittar du året runt i frysdisker.

Med råvaror från den nordiska vildmarken är festmåltiden komplett.



EN SMAK AV ORÖRD NATUR  
[www.polarica.se](http://www.polarica.se)

## KONTAKTPERSONER

Tommy Innala  
Tele +46 (0)922-292 11  
Fax +46 (0)922-292 22  
tommy.innala@polarica.se

Peter Juntti  
Tele +46 (0)922-292 21  
Fax +46 (0)922-292 22  
peter.juntti@polarica.se

Kristiina Sundelin  
Tele +46 (0)922-292 12  
Fax +46 (0)922-292 22  
kristiina.sundelin@polarica.se

Mattias Mukka  
Tele +46 (0)922-292 04  
Fax +46 (0)922-292 22  
mattias.mukka@polarica.se

Jonas Juhlén  
Tele +46-(0)922-292 05  
Fax +46-(0)922-292 22  
jonas.juhlen@polarica.se

Katri Suuronen  
Tele +46 (0)922-292 13  
Fax +46 (0)922-292 22  
katri.suuronen@polarica.se

Heidi Forsberg  
Tele +46 (0)922-292 14  
Fax +46 (0)922-292 22  
heidi.forsberg@polarica.se

Hans Persson  
Tele +46 (0)18-35 25 76  
Fax +46 (0)18-35 25 76  
hans.persson@polarica.se



FOTOGRAFER Anders Alm,  
Rickard Forsberg, Fredrik Bro-  
man, Tor Lundberg, Bildhuset,  
Norrlandia

IDÉ & FORM Vinter  
Reklambyrå

ADRESS Polarica AB,  
Box 804, 953 28 Haparanda  
www.polarica.se



*När vi på Polarica väljer ut de råva-  
ror som i slutänden hamnar på bordet  
i hemmen och på restauranger har vi  
alltid måltiden för ögonen. Vi vill all-  
tid försäkra oss om att våra kunder får  
det bästa Nordkalottens vilda skafferit  
har att erbjuda. När duktiga yrkesmän  
väljer att köpa vilt av oss har vi lyck-  
ats. För ett fullblodsproffs vet att upp-  
skatta kvaliteten.*

*När stjärnkockarna Simon Laiti och Christian Moborg slog upp  
dörrarna till Kattilakoski Gastronomi i Niskanpää, blev vi eld och  
lågor. Två unga, drivna entreprenörer och matkreatörer som val-  
de att flytta upp till Norrbotten. Och inte nog med det – de valde att  
driva restaurang i Polaricas hemtrakter.*

*Vid Torneälvens strand lagar de mat som lockat matälskare från  
hela Sverige. Snabbt har de fått rykte om sig att vara Norrbottens  
bästa restaurang, där högklassiga råvaror och gedigen yrkeskunskap  
resulterar i oförglömliga matupplevelser.*

*På Kattilakoski får nämligen de vilda smakerna ytterligare en di-  
mension. Med sin fantastiska vy över Kattilaforsen ger restaurang-  
en maträtterna en samhörighet med naturen runt omkring. Tillbaka  
till källan, där gastronomisk höjd på vilda maträtter levereras i sin  
rätta miljö.*

*”Den gastronomiska gränsen har flyttat femtio mil norrut” skrev  
Dagens Industri om Kattilakoski. Jag vill påstå att den vilda gastro-  
nomin äntligen hittat hem till sina rötter.*

Tommy Innala, vd Polarica



# Naturen är

*Ingenting är så äkta som vilt. Råvaror tagna direkt ur naturen där smakerna har utvecklats på ett karaktärsfullt sätt. Knappast ett enda kök av dignitet har undgått att servera någon av våra nordiska delikatesser: löjrom, ren, älg, ripa, röding – listan kan göras lång. Restaurangmänniskor som värnar om den goda maten letar inte särskilt länge innan de gör sitt val. De tar råvaran direkt från våra fjäll, rena vatten och djupa skogar.*



# generös.

Vilt är en viktig del i vår mattradition och kultur. För våra förfäder, jägar- och samlarfolken var det en fråga om överlevnad. Men även i det bofasta, uppodlade kulturlandskapet var vilt ett uppskattat tillskott i kosten.

Och nu, i det moderna köket, kanske vilt får sin viktigaste roll någonsin. För av vilt lagar du den moderna maten. Mat som passar i skolorna för barn och ungdomar som växer och be-

höver mycket energi. Men också mat som passar våra äldre, som behöver näringsrik kost med lite fett.

Vilda råvaror är alltid rätt och passar till både vardag och fest. Från restaurangernas finmat och rustika husmanskost till hemmens behov av att snabbt och enkelt laga till en god och närande måltid. Att äta vilt ligger också i samklang med vår samtid, där omsorg om miljön blir allt viktigare.

Vi låter skog och mark själv sköta djurhållningen. Det gör vilt till ett djurvänligt och varsamt sätt att nyttja naturens gåvor.

Polaricas vilt- och bärprodukter gör livet lite vildare och lite nyttigare. Det är bara att glänta på dörren till skogens skafferi och ta för sig. Naturen har gett oss råvaror som går att variera i det oändliga.

Det tackar vi för.



# Tradition och förnyelse i Polaricaland.

I hjärtat av Tornedalen, styvt nio mil rakt norrut från kusten och Bottenviken, gör Torneälven en krök. I selet mellan Sverige och Finland delas älven och Kattilaforsen av en liten klippö. Och här ligger också Sveriges nordligaste gourmetrestaurang, Kattilakoski Gastronomi.

Långt från storstädernas saluhallar och finkrogar har man ätit vilt i alla tider. Naturligtvis för att det smakar gott, men lika mycket ur en mer pragmatisk synvinkel – nämligen för att här finns viltet runt knuten. Uppe på fjället, i skogarna och i de strida älvarna.

Det här är Polaricaland.

För kockarna Simon Laiti och Christian Moborg var valet enkelt. De lämnade stjärnkrogarna i Göteborg för att satsa på en karriär och toppkvalitet i en avkrok. Ett vågat beslut i mångas ögon men en självklarhet för två ambitiösa tävlingsmänniskor.

”Här har vi mer kontroll och är närmare råvaran än någonsin tidigare”, säger Christian Moborg.







”Det ska vara äkta, genuint och ärligt. Mat utan besvärande brister och pråligt krimskrams.”

En måltid på Kattilakoski Gastronomi är en märklig upplevelse. Ett förstklassigt kök med vällagad och välkomponerad mat mitt ute i ingenstans. Genom de imponerande glasytorna i restaurangen, som vetter ut mot älvbrinken och grannlandet Finland, ser man i stort sett inget annat än skog. Och vatten. Utsikten är hänförande och ger ytterligare en dimension till kökets och restaurangens ambitioner.

Interiören är ljus och luftig och sparsmakat möblerad. Med sitt öppna loft påminner restaurangen mest om en lada, vilket också påpekades i jurymotiveringen när byggnaden vann arkitekturpris 2002. En perfekt avvägd kombination av form och funktion som känns så rätt i sitt sammanhang. En anläggning som vittnar om viljekraft och framtidstro i en hårt drabbad avfolkningsbygd.

Nu har framtiden flyttat in i lokalerna. I Kattilakoski har halvfabrikat och vägkrogsmenyer blivit förvisade till gastronomins skamvrå. Istället har ett brinnande intresse för mat och djup råvarukunskap fått sätta sin prägel på restaurangens utbud. Röding, ren, löjrom och hare samsas med hjortron, havtorn och åkerbär. Ett starkt lokalfärgat kök med influenser från hela världen.

”I grunden ligger alltid vilt och norrbottniska råvaror, men vi lagar mat med internationell touch”, säger Simon Laiti.





”I skickliga händer och med känsliga smaklökar når de vilda råvarorna ännu ett steg längre”



Satsningen har också gett resultat. Gästerna vallfärdar nu till den lilla restaurangen i Niskanpää. Spaltmeter skrivs i pressen och lockar även de kräsnaste storstadsbor att göra ett besök. För var i Sverige kan man annars uppleva mat och miljö i perfekt harmoni? Det känns onekligen som om viltet hittat hem när omsorgsfullt arbetade rätter ställs på bordet i midnattssol. Och efter maten väntar en riktig vedeldad sauna för dem som vill uppleva Norrbotten på riktigt.

Kärleken till råvarorna återkommer gång på gång i Simons och Christians matfilosofi. Att få möjlighet att följa hela kedjan, från renslakt till en konstfärdig, gastronomisk sensation på tallriken är alla kockars dröm. Det ska vara äkta, genuint och ärligt. Mat utan besvärande brister och pråligt krimskrams. Vilt ska smaka vilt – så är det bara.

”För oss finns inget annat sätt att laga mat än på den absoluta toppen av vår förmåga. Målet är naturligtvis förstaplatsen bland Norrbottens restauranger”, menar Christian Moborg.

Och för utpräglade yrkesmän som Simon och Christian ligger matlagningens grunder som ett orubbligt fundament. Endast förfuskare blandar och ger utan eftertanke och kunskap. På Kattilakoski Gastronomi söker man sig till ursprunget, en målmedveten jakt på matupplevelsens innersta kärna. Här tillagas vilt och lokalproducerade råvaror med respekt för traditioner som levt vidare i generationer.

Samtidigt visar köket upp en förbluffande spänst och vitalitet. Insiktsfullt och omsorgsfullt skruvas smaker till nya höjder. Grunden finns i vildmarkens skaffereri, i skickliga händer och med känsliga smaklökar når de vilda råvarorna ännu ett steg längre.

För Simon och Christian har förstått vikten av att bygga broar mellan tradition och förnyelse. Att ta det bästa av två världar och förena dem till något modernt och enastående.

Stilla brusar Torneälven i sommarnatten utanför, som den gjort i tusentals år.

Men det är ständigt nytt vatten som flyter förbi.



  
**POLARICA**

*à la Carte*



När du bjuder dina gäster till bords dukar du fram det bästa huset förmår. Med varsam hand och ypperliga råvaror får du garanterat saliga leenden och belåtna suckar runt borden i din restaurang. Precis så vill vi på Polarica att det ska vara. Genom att leverera bästa tänkbara råvara hjälper vi dig att prestera bästa tänkbara resultat. Och vad skulle våra à la carte menyer vara utan ren, åkerbär och hjortron? Eller vildand på sensommarren och älg på hösten?

Vår lappländska natur har gett oss ett ymnighetshorn att ösa ur. Med råvaror från fjäll och skog där smakerna har utvecklats på ett naturligt sätt.

## Förrätter

Kryddsotad vildlax och löjrom

Kallrökt ren med syltade morötter samt lingongelé  
Sparrismousse och tryffel i glas med hembakt knäcke

## Varmrätter

Vildand i två serveringar. Bröst och confit på lår serveras med pommefondant, rostad paprikakompott samt arabiasky.

Lättstekt renracks, saltrostad sharlottenlök samt en rökt tomatsky, serveras med potatisterrin smaksatt med getost och torkade nikkalatomater.

Halstrad fjällröding med skaldjurspaella samt en reduktion på sherryvinäger

## Desserter

Chokladganache med björnbär och åkerbär  
Havtornschibouste i nougatinerör och vaniljglass  
Åkebärscocktail med italiensk maräng

Fler recept och inspiration finns på [www.polarica.se](http://www.polarica.se)

# Polaricas vilda sortiment



## SORTIMENTSLISTA VILT

Art.nr Artikel Vikt/st Vikt/krt

### STYCKNINGSDETALJER AV REN

321140	Renstek rundsågad	3,0-5,0 kg	ca 15 kg
321232	Renrostbiff	0,3-0,5 kg	ca 4 kg
321240	Renstek benfri nätd	1,5-3,0 kg	ca 8 kg
321280	Reninnanlår utan kappa	0,6-1,2 kg	ca 4 kg
321330	Renbog benfri nätd	1,0-2,5 kg	ca 8 kg
321380	Renrygg utskuren (entrecote)	0,3-0,5 kg	ca 4 kg
321440	Rensadel 8 rib med innerfilé	2,5-3,5 kg	ca 9 kg
321462	Ren frenched racks med shortloin	0,8-1,2 kg	ca 5 kg
321471	Renytterfilé	0,4-1,2 kg	ca 4 kg
321476	Renytterfile skinnad	0,4-1,2 kg	ca 4 kg
321490	Reninnerfilé	0,2-0,4 kg	ca 4 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV RENKALV

321600	Renkalvstek tunnelbenad	1,5-2,5 kg	ca 8 kg
321640	Renkalvstek rundsågad	2,0-3,5 kg	ca 15 kg
321660	Renkalvsadel	2,0-3,0 kg	ca 9 kg
321680	Renkalvinnanlår	0,4-0,9 kg	ca 4 kg

### RENBIPRODUKTER

321540	Renmargben sågade	ca 8 st/kg	ca 5 kg
321560	Renbuljongben sågade av ryggben		ca 8 kg
321690	Renkalvlever	0,3-0,7 kg	ca 8 kg
321840	Rentunga	0,1-0,3 kg	ca 6 kg
321880	Renblod	0,5 l	12x0,5 l

### STYCKNINGSDETALJER AV RÅDJUR

326240	Rådjurstek benfri nätd	0,9-1,8 kg	ca 8 kg
326420	Rådjurssadel	1,6-2,8 kg	ca 6 kg
326471	Rådjurytterfilé	0,6-0,8 kg	ca 5 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV ÄLG

324220	Älgstek benfri 3cut	ca 15 kg	
324240	Älgstek benfri nätd	2,0-3,0 kg	ca 8 kg
324280	Älginnanlår utan kappa	1,5-4,5 kg	ca 8 kg
324320	Älgbogstek benfri	2,0-4,0 kg	ca 8 kg
324380	Älgentrecote	1,0-2,0 kg	ca 8 kg
324450	Älgytterfilé	1,0-4,0 kg	ca 6 kg
324490	Älginnerfilé	0,5-2,0 kg	ca 6 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV HJORT

327240	Hjortstek benfri nätd	1,0-3,0 kg	ca 10 kg
327280	Hjortinnanlår utan kappa	1,2-1,8 kg	ca 10 kg
327320	Hjortbog benfri nätd	1,0-2,2 kg	ca 10 kg
327421	Hjort frenched racks	1,3-1,5 kg	ca 10 kg
327471	Hjortytterfilé	1,5-2,0 kg	ca 10 kg
327473	Hjortytterfilé kort skinnad	1,2-1,5 kg	ca 10 kg
327490	Hjortinnerfilé	0,7-0,8 kg	ca 10 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV DOVHJORT

323240	Dovhjortstek benfri nätd	1,0-2,5 kg	ca 12 kg
323320	Dovhjortsbog benfri nätd	ca 1,5 kg	ca 12 kg
323471	Dovhjortsytterfilé	ca 12 kg	
323490	Dovhjortsinnerfilé	ca 12 kg	

### SKAVPRODUKTER

321900	Renskvav		5 kg
321902	Renskvav av bog (gourmet)		5 kg
321903	Fjällskav lättrokt		5 kg
321911	Renskvav	5 x 1 kg	5 kg
324900	Älgskav		5 kg
325690	Strutsskvav		5 kg
326090	Vildsvinsskvav		5 kg
329254	Lammskvav		5 kg
329900	Viltmästarskvav		5 kg
329911	Viltmästarskvav	5 x 1 kg	5 kg
329929	Kebabskav (kryddad) flingad		4 kg
329941	Mexiskav (kryddad) flingad		4 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV LAMM/FÅR

329241	Lammstek benfri	1,1-1,4 kg	ca 10 kg
329262	Lamm frenched racks	340-520 g	ca 10 kg
329271	Lammytterfilé (hare)	150-220 g	ca 10 kg
329272	Lamminnerfilé	50-90 g	ca 10 g
329345	Lammrostbiff utan kappa	135-190 g	ca 10 kg
329443	Förstek (tunnelbenad)	1,2-2,0 kg	ca 10 kkg

### TÄRNADE PRODUKTER

321950	Renkalops tärnat		5 kg
324950	Älgkalops tärnat		5 kg
326950	Rådjurskalops tärnat		5 kg
327950	Hjortkalops tärnat		5 kg

### FÄRSPRODUKTER

324740	Älgfärs	10 x 500 g	5 kg
324760	Älgfärs flingad	5 x 1 kg	5 kg
327760	Viltfärs flingad	5 x 1 kg	5 kg
327762	Viltfärs	10 x 500 g	5 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV HARE/KANIN

329000	Hare hel	ca 2 kg	ca 5 kg
329055	Kaninstek	250-300 g	ca 5 kg
329057	Kaninfilé	ca 0,1 g	ca 5 kg
329100	Harstek	260-380 g	ca 5 kg
329470	Harfilé	80-120 g	ca 5 kg

### CHARKPRODUKTER

322900	Renkorv rökt ca	0,6 kg	ca 5 kg
322902	Älgkorv rökt ca	0,6 kg	ca 5 kg
322949	Rensalami skivad	5 x 500 g	2,5 kg
322970	Viltpaté	ca 1,5 kg	ca 3 kg
322971	Renpastrami	ca 1,5 kg	ca 3 kg
329770	Viltköttbullar	357 x 14 g	5 kg
329775	Viltfärsbiffar	84 x 60 g	5,04 kg
329852	Rencarpaccio	10x(4x60g)	2,4 kg

### EXOTISKT VILT

326049	Vildsvinsinnerfilé	250-350 g	ca 7 kg
326050	Vildsvinsstek benfri nätd	0,8-1,6 kg	ca 8 kg
326062	Vildsvin frenched racks	0,6-0,7 kg	ca 5 kg
326071	Vildsvinsytterfilé	0,8-1,3 kg	ca 7 kg
328122	Myskoxestek 4cut	ca 3 kg	ca 6 kg
328142	Myskoxe frenched racks	ca 1,6 kg	ca 3 kg
328840	Bisonstek skinnad	ca 7 kg	ca 7 kg
328841	Bisonytterfilé	3,0-4,0 kg	ca 6 kg
328770	Antilopytterfilé	0,6-0,9 kg	ca 5 kg
328240	Björnstek benfri nätd	1,5-3,0 kg	ca 8 kg
328280	Björninnanlår		ca 8 kg
328390	Björnbog benfri	1,5-3,0 kg	ca 6 kg

328470	Björnfilé inner&ytter		ca 6 kg
329524	Kängurustek benfri	3,0-4,0 kg	ca 8 kg
329541	Kängurufilé	130-200 g	ca 6 kg

## RÖKT/TORKAT REN

322140	Renstek med rörben kallrökt	ca 1,8 kg	ca 5 kg
322143	Renklubba rökt	2,0-4,0 kg	ca 6 kg
322210	Renstek i rulle kallrökt	2,2-2,5 kg	ca 5 kg
322220	Renstek bfri i rulle enrisrökt	ca 2,5 kg	ca 5 kg
322223	Renstek i bit rökt	ca 1 kg	ca 6 kg
322230	Renstek rökt skivat	5 x 500 g	2,5 kg
322280	Renstek hel suovasrökt	1,0-2,0 kg	ca 8 kg
322283	Reninnanlår suovasrökt	0,9-1,1 kg	ca 6 kg
322285	Reninnanlår lättrökt	0,9-1,1 kg	ca 6 kg
322286	Reninnanlår kallrökt	0,9-1,1 kg	ca 6 kg
322288	Reninnanlår gravad	0,9-1,1 kg	ca 5 kg
322310	Renbog med ben hel rökt	1,6-2,0 kg	ca 12 kg
322380	Torrkött benfritt	0,2-0,8 kg	ca 4 kg
322470	Renyttterfilé lättrökt	0,5-0,6 kg	ca 6 kg
322810	Hjärta enrisrökt	0,3-0,5 kg	ca 5 kg
322830	Rentunga rökt	0,1-0,3 kg	ca 5 kg

## ÖVRIGT RÖKT VILT

322160	Älgstek rökt skivat	5 x 500 g	2,5 kg
322170	Älgstek rökt skivat	25 x 100 g	2,5 kg
322180	Älgstek bfri i rulle enrisrökt	ca 2,5 kg	ca 5 kg
322190	Älginnanlår flatrökt	1,7-2,3 kg	ca 6 kg
322728	Hjortinnanlår flatrökt	1,7-2,3 kg	ca 6 kg
322851	Lammfiol (av stek) rökt ca	1,7 kg	ca 3,5 kg
322151	Vilthack rökt	5 x 500 g	2,5 kg
322472	Hjortytterfilé lättrökt	0,8-1,2 kg	ca 6 kg
322721	Hjortstek benfri i rulle enrisrökt	ca 2,5 kg	ca 5 kg
322723	Hjortstek rökt skivat	5 x 500 g	2,5 kg
322600	Rådjursfiol (av stek) rökt	1,7-2,3 kg	ca 4 kg



## SORTIMENTSLISTA FÅGEL

Art.nr	Artikel	Vikt/st	Vikt/krt
325042	Ripa grytfärdig	ca 0,3 kg	10 st
325160	Skogsduva grytfärdig	ca 250 g	10 st
325161	Skogsduvfilé	ca 60 g	6xca 1 kg
325300	Rapphöna grytfärdig	250 + g	6 st
325301	Rapphönsfilé	ca 60 g	6xca 1 kg
325240	Fasan grytfärdig	700-800 g	10 st
325250	Fasan grytfärdig	800-900 g	10 st
325260	Fasan grytfärdig	900-1000 g	10 st
325270	Fasan grytfärdig	1000 + g	10 st
325281	Fasanfilé	ca 150 g	5xca 1 kg
325420	Vildand grytfärdig	700-800 g	10 st
325430	Vildand grytfärdig	800-900 g	10 st
325440	Vildand grytfärdig	900-1000 g	10 st
325451	Vildandsbröst benfri	180-250 g	ca 5 kg
325060	Orrtupp grytfärdig	0,8-1,0 kg	ca 5 kg
325080	Orrhöna grytfärdig	0,6-0,8 kg	ca 5 kg
325100	Tjädertupp grytfärdig	1,5-3,0 kg	ca 4 kg
325120	Tjäderhöna grytfärdig	0,8-1,0 kg	ca 5 kg
325121	Tjäderbröstfilé	ca 0,3 kg	ca 5 kg
325315	Pärhönsfilé suprême	160-180 g	ca 5 kg
325450	Ankbröst benfri	0,3-0,4 kg	ca 5 kg
325610	Strutsstek	ca 2,5 kg	ca 10 kg
325670	Strutsfilé	ca 2,5 kg	ca 10 kg
325676	Strutsmedaljong	14 x 150 g	2,1 kg



## SORTIMENTSLISTA FISK

Art.nr	Artikel	Vikt/st	Vikt/krt
332223	Rödingfilé	170 - 270g	ca 5 kg
332227	Fjällröding vild portions	ca 250 g	ca 5 kg
332602	Ljörom bottenviks	6 x 1 kg	6 k



## SORTIMENTSLISTA BÄR

Art.nr	Artikel	Förp	Krt/pall
410253	Hjortron	1 x 5,0 kg	72
410263	Hjortron	6 x 1,0 kg	63
420235	Blåbär	2 x 2,5 kg	72
420236	Blåbär	5 x 1,0 kg	72
430235	Lingon	2 x 2,5 kg	72
430236	Lingon	5 x 1,0 kg	72
440235	Svarta vinbär	2 x 2,5 kg	72
450264	Åkerbär	6 x 0,5 kg	63
460235	Tranbär	2 x 2,5 kg	72
460236	Tranbär	5 x 1,0 kg	72
462235	Krusbär	2 x 2,5 kg	72
463235	Körsbär	2 x 2,5 kg	72
470234	Hallon	4 x 2,5 kg	36
470235	Hallon	2 x 2,5 kg	72
470236	Hallon	5 x 1,0 kg	72
471235	Röda vinbär	2 x 2,5 kg	72
474235	Jordgubbar	2 x 2,5 kg	72
474236	Jordgubbar	5 x 1,0 kg	72
475236	Smultron	5 x 1,0 kg	72
478235	Björnbär	2 x 2,5 kg	72
478236	Björnbär	5 x 1,0 kg	72
480235	Exotisk blandning	2 x 2,5 kg	72
480335	Dessertblandning	2 x 2,5 kg	72
490235	Äppelklyftor	2 x 2,5 kg	72
491235	Rabarber	2 x 2,5 kg	72
493235	Havtorn	2 x 2,5 kg	72



## SORTIMENTSLISTA SVAMP

Art.nr	Artikel	Förp	Krt/pall
481233	Stenmurklor	1 x 4,0 kg	48
482263	Kantareller	6 x 1,0 kg	64
485263	Blandsvamp	6 x 1,0 kg	64
487263	Karl johansvamp	6 x 1,0 kg	64

## PRESENTARTIKLAR

325700	Renskin	1st
325721	Renhornspulver	10 st

För beställning av varor, säljstödsmaterial, konsumentrecept mm, kontakta oss på telefon 0922-292 00 eller fax 0922-292 22.

Riv loss och spara uppslaget!



# Det nya vilda köket

*Vi lät Simon och Christian på Kattilakoski Gastronomi ge sig i kast med en korg full med vilt och bär. Resultatet ser du här, hoppas det attraherar och inspirerar.*

*Den kände franske gastrosofen Brillat-Savarin skrev en gång att upptäckten av en ny maträtt gagnade mänskligheten mer än upptäckten av en ny planet. Tänk så rätt han hade ändå. Till bords, till bords!*

## Löjrom med blini

Blini:

1 liter yoghurt  
400 g bovetemjöl  
1 ägg  
25 g jäst

*Blanda alla ingredienser väl, låt stå i kyl över natten. Vispa äggvita och blanda i lite av smeten. Stek dem sedan i bliniformar.  
Servera med vispad crème fraîche, salladskott samt löjrom*



## Halstrad fjällröding

MED SKALDJURSPAELLA SAMT  
REDUKTION PÅ SHERRYVINÄGER.

10 st rödingfile  
6 dl avorioris  
Saffran  
Kräftfond  
1 kg blåmusslor  
0.5 kg calamares  
oxsvansfond eller kalvfond  
sherryvinäger  
socker

Fräs riset i olivolja tillsatt saffran, kräftbuljong och koka klart. Rensa calamares, skiva och bryn. Blanda i paellan tillsammans med finstrimlad bladpersilja och Marquez korv, eller annan vitlöksstark korv. Halstra rödingen och håll varm. Gör en karamell, tillsatt sherryvinäger och koka ned. Tillsätt fonden och koka ihop kraftigt till trögflytande konsistens. Smaka av med salt & peppar. Servera med nykokta blåmusslor.



## Ungsbakad lammrygg

MED VIT POLENTATERRIN, LJUMMEN SALLAD  
PÅ GRILLAD SPARRIS SAMT TOMAT OCH  
ROSTAD VITLÖKSSKY.

1 kg Lammracks  
0.5 kg vit polenta  
2 dl riven parmesan  
1 kg grön sparris  
0.5 kg plommontomater  
0.1 kg bladpersilja  
0.5 l rostad vitlökssky

Torka tomatköttet i ugn på svag värme, cirka 6-8 timmar. Koka polenta och vänd ner parmesanen. Smaksätt med salt & peppar. Låt svalna i kyl, skär fina bitar och bryn i stekpanna. Bryn lammracksen och stek klart i ugn. Grilla den blancherade sparrisen vänd ihop med torkad tomat samt persilja. Smaka av med svartpeppar, salt samt citron.



## Lättstekt renracks

SALTROSTAD SHARLOTTENLÖK SAMT EN RÖKT  
TOMATSKY, SERVERAS MED POTATISTERRIN  
SMAKSATT MED GETOST OCH TORKADE NIKKALATOMATER.

1 kg renracks  
1 kg skalad potatis  
250 g getost  
100 g torkade tomater  
10 st plommon tomater  
5 dl rödvinsås  
5 st banansharlottenlök

Skiva potatisen, mixa tomaterna, smula getosten och blanda allt samman. Lägg i en form baka av tills potatisen är klar, sätt i press låt svalna och skär upp i fina bitar. Dela scharlottenlökarna med skal på, vänd i olivolja, salta & peppra och baka av i ugn 160 grader i ca 20 min. Dela 5 st tomater och rök dem i en Abu-rök tills rätt karaktär (ca 5 min) uppnås. Låt dem sjuda med rödvinsåsen i ca 15 min, sila av. Bryn renracksen i panna och stek klart i ugn.





## Kryddsotad vildlax och löjrom

Svartpeppar  
Rosepeppar  
Hel fänkål  
Kummin  
Havssalt  
Socker

Mixas efter smak och tycke, ca: 1dl blandning till ett kg lax.  
Rimma den över natten, torka sedan av laxen med papper så att den blir torr. Sota den snabbt i en varm panna med lite olja i.  
Servera laxen dagen efter med löjrom vispad crème fraiche samt hembakt tunnbröd.



## Åkerbärscocktail

MED ITALIENSK MARÄNG

1 kg åkerbär  
2 liter vatten  
1 vaniljstång  
2, 5 dl socker  
1/2 Citron

Sjud alla ingredienser sila sedan dem i en chinoise, fortsatt sedan att reducera buljongen till lämplig konsistens. Kyl sedan ner buljongen i frysen nästan så att det bildas kristaller.

Vid servering spritsa italiensk maräng och bränn av den.

### ITALIENSK MARÄNG

550 g socker  
180 g vatten  
Koka till 121° blanda sedan med äggvitan vispa kallt non stop.  
300 g äggvita



## Knarperstekt ankbröst

FYLLED MED KARL-JOHANSVAMP & ÖRTER  
SEVERAS MED PERSILJEROTSPURÉ SAMT  
APELSIN- OCH STJÄRNANISREDUKTION.

5 st ankbröst  
1 kg Karl-Johansvamp  
0,1 bladpersilja  
0,5 l grädde  
1 kg persiljerot  
Ankfond  
Apelsinjuice  
stjärnanis

Färsera innerfilén och blanda med stekt Karl-Johansvamp, rulla korvar i plastfilm och baka av i vattenbad. Skär ett hål i ankbröset samt för in korven, bryn sedan bröset och kör klart i ugn. Skala persiljeroten samt koka den mjuk i mjölk och gräddblandning, mixa till slät pure och smaksätt med salt & peppar. Till reduktionen: karamell, sherryvinäger, apelsinjuice samt stjärnanis koka ihop till önskad smak. Salta & peppra.



## Vildand i två serveringar

BRÖST OCH CONFIT PÅ LÅR SERVERAS MED POMMESFONDANT, ROSTAD PAPRIKAKOMPOTT SAMT ARABIASKY.

- 10 st vildandsbröst
- 5 st confierat vildandslår
- 10 st bakpotatisar
- Ankfett
- 15 st blancherade savoykålsblad
- 10 st rödpaprika
- 5 st gullök
- 5 dl rödvinsås
- 10 st kaffebönor

*Plocka ned confierade låren i mindre bitar fräs ihop med strimlad savoykål smaka av med salt & peppar. Lägg fyllningen i mitten av ett blancherat savoykålsblad rulla ihop till bollar.*

*Stansa ut cirklar av bakpotatis, bryn dom i smör koka sedan dom klar i ankfett smaksatt med timjan och vitlök. Rosta paprika och skala samt strimla, fräs ihop med lökklyftor. Bryn vildandsbröset, stek klart i ugn. Koka upp en rödvinsås lägg i kaffebönor låt dra i 5 min sila, koka upp montera med smör.*

## Variation på hel hare

MED KANTARELLER SAMT VODKA & LINGONSKY

- (Inner- och ytterfile med salvia i sin egen kappa, racks, ragu på bog, confiterat lår)
- 3 st hela harar
  - 0,5 kg kantareller
  - Harford
  - Råa lingon
  - 3 st bakpotatisar
  - mandelpotatis
  - sticklök
  - salvia

*Stycka haren så du har inner och ytterfilé, racks, tärnad bog och lår. Lägg bogen i rödvinsmarinad timjan vitlök 1 dygn, stek och koka mört. Rimma lår 1 dygn och confitera sedan i ankfett. Bind upp inner och ytter filé med kappan kvar och med salvia i mitten. Bryn i panna, stek färdigt i ugn.*

*Bryn kotletterna i panna, stek färdigt i ugn. Fräs slantad sticklök i panna, tillsätt den färdiga bogen och låt bli varm. Skiva bakpotatisen tunt, lägg ihop till en galette koka i ugn på ånga i 10 min. Låt svalna och knaperstek sedan skivorna. Blanda frästa kantareller med mandelpotatispuré och lägg mellan potatisskivorna. Koka en rödvinsås på harfonden, smaka av med vodka samt hela lingon.*



## Havtornschibouste

I NOUGATINERÖR MED VANILJGLASS

- 1 kg havtorn
  - 300 g grädde
  - 6 äggulor
  - 24 g maizena
  - 1 vaniljstång
- Koka grädden med havtornen så att havtornen kokar ut och sätter smak. Bland sedan de övriga ingredienserna, och sjud försiktigt, ej över 85°. Låt blandningen svalna.*
- 6 äggvitor
  - 240 g socker
  - 90 g vatten

*Gör en italiensk maräng och vänd samman med den kalla havtornscrémen.*

### NOUGATINERÖR

- 100 g fondantsocker eller florsocker
- 67 g glukos

*Koka sockret och glykosen till 155°, låt det sedan svalna. Mixa sockret i en mixer eller kaffekmixer till ett fint puder. Strö sedan ut sockret på en silikonmatta (siliplat) och baka den i ugnen tills att den smälter, forma den sedan som ett rör.*

*Spritsa sedan i chibusten i nougatin-rören och servera direkt.*





## Carpaccio på ren

Polaricas färdiga rencarpaccio  
 Krydda med citron, salt peppar samt olivolja  
 Gör en sallad med roqueforte, valnötter, persilja samt romansallad



## Chokladganache

MED BJÖRNBÄR OCH ÅKERBÄR

1/2 Liter grädde  
 500 g mörk choklad 60 %  
 500 g ljus choklad  
 3 äggulor

Koka upp grädden blanda i den hackade chokladen, blanda tills den blir slät och tillsätt äggulorna, håll sedan blandningen på en gräddad tartbotten, låt hela kakan sedan stanna i ugnen på 100° i ca: 10 minuter, garnera med björnbär och åkerbär pudra med icing suger.

## Kattilakoskis Doughnut

MED HJORTRON SAMT VANILJ GLASS

Görs på två dagar

DAG 1

4 msk vatten  
 15 g jäst  
 3 msk mjöl  
 Blandas och ställs kallt

DAG 2

1 st vaniljstång  
 15 g jäst  
 2 msk mjölk  
 1,5 dl mjöl  
 3 msk socker  
 1 tsk salt  
 3 st äggulor  
 2 msk kallt smör

Blanda alla ingredienser med den första degen, arbeta degen smidig. Forma sedan små bullar på ca: 25g st låt dem jäsa ca 30 min. Platta sedan ut dem och stansa ett håll i dem låt dem sedan jäsa igen ca 45 minuter. Friteras sedan doughnuten i 160° ett par minuter på varje sida.

Servera med hjortronmylta och vaniljglass.





## Kallrökt ren

MED SYLTADE MORÖTTER SAMT LINGONGELÉ

200 g getost  
200 g philadelphia  
100 g saltorkade tomater  
50 g blandade färska kryddor  
Blanda alla ingredienser väl salta och peppra, rulla in krämen i den rökta renen och forma den till en rulle.  
Sylta morötterna i en 1-2-3-lag låt stå två dagar, kan smaksättas med lite kummin.

### LINGONGELÉ

1, 5 kg lingon  
1 liter vatten  
Koka upp låt det puttra några minuter utan att lingonen går sönder, sila.  
1, 6 kg socker  
1 dl pektin  
1 citron

*Koka upp lingon saften med sockret, låt det koka kraftigt bland sedan i pektinet och citron saften låt det koka en minut med omrörning. Håll sedan saften i rengjorda burkar. Låt gelén stå en vecka i kylan innan servering.*

*Servera sedan rätten med lite sallad samt mandelpotatischips.*

## Sparrismousse och tryffel

I GLAS MED HEMBAKT KNÄCKE

Sparrismousse  
1 knippe grönsparris  
2 dl vatten  
1 dl grädde  
2 dl vispad grädde  
1 gelantin blad  
salt o peppat  
1/2 tryffel juice

*Skär sparrisen i bitar och koka tills den blir mjuk. Sila av vattnet. Håll på grädde och tryffeljuice, koka ihop. Passera sedan alltsammans genom en chinoise och blanda i gelantin. Låt sparrispuren kallna, vänd sedan i den vispade grädden. Salta & peppra.*

*Skär sedan hembakt bröd i stora längder och fritera dem så att de blir frasiga. Fukta dem sedan i lite kalvbuljong samt lite tryffeljuice. Kläd insidan av ett konserveringsglas eller glasburk med späda grönsaker samt brödet. Fyll på med sparrismoussen i mitten.*

*Garnera med sallad, hembakt knäcke, ett löskokt ägg samt löjrom. Hyvla eventuellt lite tryffel över.*



# Ditt viktigaste mål.

*Det är ett helsvenskt påfund att servera dagens lunch och erbjuda ett enhetspris för mat, sallad, dryck och kaffe. Det är också ett mycket bra påfund – att ge gästerna en välbehövlig halvtidsvila mitt i arbetet och servera lätt, god och näringsriktig mat.*

*Idag är behovet av forna tiders kraftiga kost överflödigt. Feta isterband och rimmat fläsk med skånsk potatis får ge vika för en nyttigare och mer tidsenlig mat. Renskav med lök och svamp i timjansky, viltköttbullar i en kryddig och lätt tomatsås eller kanske enhjortstek med mustigsås på äpplen, endast försiktigt avrundad med lite grädde.*

*God mat som gör dina gäster nöjda och glada men ändå inte så mätta att de nästan svimmar på stolen.*





# DAGENS

## Måndag

Pasta bolognese på älg med  
hyvlad parmensan

Viltköttbullar i kryddig tomatsås  
med basilikakeso

Vildare rostbiff med pikant potatissallad

## Tisdag

Vildare köttfärslimpa fylld med  
ädelost och rostad paprika

Bräserad röding i dill och persiljegrädde

Renkalvlever med ugnsbakta rödbetor  
och kaprisbär

## Onsdag

Viltfärsbiffar med timjanlöksky  
och rostad persiljerot

Texas red hot chili på älg med sourcream

Låda på inkokt lax med löksmör

## Torsdag

Sjömansskav med saltgurka och persilja

Nikkaluoktasoppa, pepparrotscrème  
och pannkaka med lingongrädde

Timjandoftande Höstgryta med rotfrukter.

## Fredag

Hjortstek med äppelgräddsås  
och pressgurka

Älg Bourginone med champinjoner,  
smälök och sidfläsk

Senap och picklesfylld viltrullad med gelé

Fler recept och inspiration finns på [www.polarica.se](http://www.polarica.se)

## Renskötarens vilda paj

Grunden är engelsk, accenten skandinavisk, i detta recept där renskav och grönsaker samsas under ett ljuvligt mandelpotatismos. 10 personer.

### FYLLNING

600 gram renskav  
smör till bryning  
3 finhackad gul lök  
3 msk olja  
3 hackade vitlöksklyftor  
3 msk vetemjöl  
1 tsk färsk timjan  
2,5 dl rödvin  
1,5 dl köttbuljong  
3 burkar hela tomater (avrunna och hackade)  
500 gram ärtor och morötter (mix, frysta)  
2 msk ketchup  
2 tsk worchestershiresås  
salt & nymalen peppar efter smak

### TOPPING

10 stora mandelpotatisar  
2 ägg  
150 gram smör  
1,5 dl grädde  
1/2 dl riven västerbottensost  
smör att smöra formen med



1: Sätt ugnen på 225 grader. Stek skaven i lite smör. Finfördela med en gaffel, ställ åt sidan och låt svalna.

2: Fräs löken i oljan tills den mjuknat, tillsätt mjöl, vitlök, timjan. Låt puttra någon minut. Tillsätt vin och de övriga ingredienserna. Sjud på svag värme ca 20 minuter.

3: Håll såsen över köttet och rör om så att allt blandas väl. Salta och peppra efter smak och bred ut färsen i formen.

4: Koka potatisen mjuk och slå av vattnet. Ånga av väl. Blanda i grädden, smör och ägg. Smaksätt med salt och peppar.

5: Smörj formen. Bred potatismoset över köttet i formen så att det täcker helt. Strö över västerbottensost. Grädda i ca 30 minuter eller tills moset blivit gyllenbrunt.



## Vildare taco

10 personer

1,2 kg fjällskav  
1,5 dl solrosolja  
3 msk malen spiskummin  
5 krossade vitlöksklyftor  
4 msk chilipulver  
1 tsk oregano  
salt och nymalen svartpeppar

Byt ut fyllningen i dina tacos, tamales, eller enchiladas till något vildare. Bryn fjällskaven i olja tillsammans med vitlök. Tillsätt övriga kryddor, lite salt samt nymalen svartpeppar från kvarn. Garnera gärna med lite purjolök eller hackad paprika

## Vildare wok

10 personer

600 g äggnudlar  
1,2 kg viltmästarskav  
1 kg wokgrönsaker  
0,5 dl sweet chili  
2 dl kikkoman soya  
2 dl sesamolja

Koka nudlarna efter anvisning på paketet, låt rinna av och kyl ned. Fräs skaven i lite av oljan med grönsakerna, smaksätt med sweet-chili, soya samt ev en skvätt sesamolja.



## Vildare Carbonara

10 personer

800 gram skav  
3 små gula lökar  
3 burkar crème fraiche (vitlök)  
1,5 dl gröna ärtor  
1,5 dl grädde  
3 dl riven västerbottensost  
nymalen svartpeppar



Koka pasta. Kyl ned. Fräs skaven i lite smör tillsammans med löken. Fördela köttet i mindre bitar. Tillsätt crème fraiche och grädde. Salta lätt och peppra efter behag. Koka upp och tillsätt ärtor, pasta och västerbottensost. Rör runt och servera genast. Servera gärna med en rå äggula och extra riven ost.

## Vildare Lövbiff

10 personer

1 kg skav  
2 kg potatis (kall, kokt, skuren i bitar)  
5 gula lökar  
400 g kryddsmör

Stek skauskivorna i lite smör försiktigt i het panna. De skall tas direkt ur frysen så att de håller formen. Salta och peppra efter behag. Servera med stekt potatis, samt stekt lök och en skiva av ditt favoritkryddsmör.



## Älg bolognese

10 personer

- 800 g älgskav
- 100 g fint riven morot
- 100 g fint riven rotselleri
- 3 stora gula lökar, finhackade
- 1 dl köttbuljong
- 1 l vatten
- 3 dl ketchup
- 1,5 dl tomatpuré
- 6 hackade vitlöksklyftor
- 2 tärnade röda paprikor
- salt och nymalen svartpeppar

Bryn skaven i en stekpanna. Arbeta med en gaffel så du får mindre bitar. Sätt det brynta köttet i en kastrull tillsammans med de andra ingredienserna. Lägg på ett lock och koka i ca 15 minuter på svag värme. Salta och peppra. Servera gärna med lite riven ost till.



## Sjömansskav

10 personer

- 800 gram viltmästarskav
- 1,3 kg potatis
- 3 flaskor öl
- 1 liter buljong
- 1/2 dl socker
- 6 lagerblad
- 20 kryddpepparkorn
- 3 stora gula lökar

Bryn köttet och löken. Varva sedan rå, skivad potatis med köttet och löken i en kastrull. Fyll på med öl och buljong. Smaka av med socker så att det inte blir för beskt. Tillsätt lagerblad och kryddpeppar samt lite salt. Sjud på svag värme tills potatisen är klar.



## Vildare Ren à la Rydberg

10 personer

- 2 kg tärnad potatis
- 8 stora gula lökar, finhackade
- 1,2 kg renskav
- 250 g smör
- 10 äggulor
- salt och nymalen vitpeppar

Bryn potatisen i smör och lite olja. Smörstek den hackade löken mjuk utan att ta färg. Bryn till sist renskaven i het panna och servera potatis, skav och lök arrangerat på tallrik, gärna med en rå äggula och en klick senapsgrädde.

### SENAPSGRÄDDE

- 1 dl colemans senapspulver
- 1 dl strösocker
- 5 dl vispgrädde
- ev. brunt senapsfrö

Vispa ihop socker, senapspulver och grädde tills det tjocknar. Tillsätt senapsfrö om så önskas.



## Vildare Chili con Carne

10 personer

- 500 gram skav
- 2 msk olja
- 4 gula lökar, fint hackade
- 4 gula paprikor, fint hackade
- 2 burkar vita bönor i tomatås
- 2 burkar krossade tomater
- 2 msk chilipulver
- 4 vitlöksklyftor
- 2 msk spiskummin
- 2 tsk oregano
- salt & svartpeppar

Bryn skaven i en gryta. Tillsätt löken, fräs också den i grytan. Tillsätt bönor och tomater, rör om och krydda med chilipulver, vitlök samt lite spiskummin. Låt koka ca 10 minuter under lock. Smaka av med salt och peppar.

*”Bordet är det enda stället där man aldrig har tråkigt under den första timmen”*

BRILLAT-SAVARIN





## Det traditionella julbordet.

*På det genuina julbordet får vilt inte saknas. Rökt, gravat, charkuterier och patéer. Hos oss på Polarica hittar du gott om vilda råvaror som gör ditt julbord rättvisa och dina gäster nöjda. Ta en titt i vår sortimentslista så får du se.*

*Men tro för all del inte att mångfalden gör ett lyckat julbord. Nej, hemligheten med ett lyckat julbord är att i överdådet ändå dra gränsen. Att laga och servera varje rätt, från början till slut, med samma respekt, kärlek och omsorg.*

*Och använd dig alltid av de bästa råvaror, tagna direkt ur naturens eget skafferi. Råvaror med höga, naturliga smaker som inte behöver krånglas till. Det är så vi dukar upp till jul på Polarica.*

## Görvälns löjromsfromage

200 g löjrom (art nr 332602)  
1 st rödlök  
2 dl vispgrädde  
1 dl gräddfil  
1 dl kesella  
2 msk hackad dill  
8 blad gelatin  
0,5 dl vatten

Låt löjrommen rinna av väl. Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Hacka löken mycket fint. Vispa grädden, tillsätt gräddfil och kesella, smaka av med dill och vitpeppar. Krama ur och smält gelatinbladen på svag värme eller i micron. Rör ner gelatin, lök och löjrom i gräddblandningen. Häll alltsammans i vattensköljd form eller portionsformar. Ställ kallt att stelna över natten. Serveras med sallad eller nykokt potatis.

## Rökt rensteksterrin

MED PEPPAROT, RÖD LÖK OCH  
VÄSTERBOTTENSOST

10 skivor rökt renstek (art nr 322220)  
500 g Cantandou pepparot el liknande  
100 g riven västerbottensost  
1/2 finhackad rödlök  
malen vitpeppar

Blanda ihop ostarna med rödlök och smaksätt med nymalen vitpeppar. Fodra en pastejform el liknande med plastfolie, lägg i rensteksskivorna omlott och fyll på med ostblandningen, vik över rensteken så att det bildar ett "skal" och vik över plasten och pressa lätt.

## Honungsglacerad vildsvinsytterfilé

1 st vildsvinsytterfilé (art nr 326071)  
1 tsk mald ingefära  
1 dl strösocker  
salt och svartpeppar  
flytande honung

Putsa ytterfilén fri från senor och fett. Gnid in ingefära, salta och peppra. Lägg ytterfilén på galler över långpanna och strö socker över. Glacera i ugn på god värme, 250°C, sänk temperaturen när sockret karamelliserats och kör i ugn tills ytterfilén håller en inner-temperatur på runt 72°C. Tag ut köttet och pensla omedelbart med honungen. Låt svalna något. Skivas i generösa skivor till det småvarma.

## Rådjurspaté

400 g rådjursfärs  
4 dl vispgrädde  
2 dl vispad grädde  
80 g smör  
2 tsksalt  
50 g hackad svamp  
50 g hackat äpple  
svartpeppar från kvarn

Mixa 2/3 delar av färsen med salt, smör och vispgrädden. Blanda ner resterande färs, svamp och äpple i blandare med vinge, vänd ner den vispade grädden, smaka av med salt och grovmalen svartpeppar. Bakas av i vattenbad i ugn.

## Viltfärsbullar

500 g viltfärs (art nr 327760)  
3 kokta pressade potatisar  
3 dl vatten  
1 ägg  
1/2 finhackad gul lök  
1 1/2 tsk salt  
1/2 krm vitpeppar  
1/2 krm kryddpeppar

Blanda färsen med salt och peppar (tills det blir trådar), tillsätt ägget och låt det väl blandas samman, tillsätt löken och potatisen och tillsist späd med vattnet. Smaka av och stek bullarna i smör.

## Leverpastej på renkalv

500 g renkalvlever (art nr 321690)  
250 g späck  
4 st ägg  
30 g vetemjöl  
20 g potatismjöl  
3,5 dl grädde  
6 st ansjovisfiléer  
6 cl cognac eller madeira  
1 liten finhackad gul lök  
Épice

Låt levern dra i mjölk över natten. Lyft upp och torka av ordentligt. Fräs löken i smör utan att den tar färg. Mal späcket tre gånger på finaste skivan. Mal därefter lever, späck, ansjovis och lök tre gånger. Vispa ihop ägg, mjöl och grädde och arbeta in lite i taget i levermassan. Smaka av med salt, peppar, cognac eller madeira samt épice. Provstek pastejen i panna för att kontrollera kryddningen. Pastejen ska ha hög smak!

Klä avlånga formar med plastfilm eller tunna späckskivor. Fyll på med smeten, vik in plastfilmen eller späckskivorna över toppen på pastejen och täck med ett naggat smörpapper. Baka av i vattenbad 150°C ca 1,5 timme. Pröva med en sticka.

## Syltade kantareller

4 dl kantareller (art nr 482263)  
1 finhackad gul lök  
1,5 dl vatten  
1 dl socker  
0,5 dl ättiksprit  
1 krm salt  
1 kanelstång  
8 kryddnejlikor

Blanda allt utom svampen, koka löken mjuk i lagen ca: 15 min, lägg i svampen och koka upp. Kyles ner.

## Sockersaltning av renbringa och renkalvstek

1 dl socker  
1 tsk salpeter  
1 dl salt  
  
SALTLAKE:  
7 liter vatten  
6 dl salt  
1 dl socker

Blanda salt, socker och salpeter och gnid in detta på köttet. Förvaras ett dygn i kyl. Koka upp ingredienserna till saltlaken, skumma väl och låt den kallna. Lägg köttet i en hink och slå över lagen som måste täcka, lägg gärna på en tallrik med tyngd så att kött ligger under ytan. Låt stå kallt i två dygn.

Detta recept kan också användas till t.ex vildsvinsskinka som alternativ till julsinkan.

## Tjälknöl på älg

2 st älginnanlår (art nr 324280)

LAG:  
5 dl japansk soja  
4 l vatten  
4 dl socker  
1 kg salt  
20 svartpepparkorn  
20 enbär  
10 lagerblad

Lägg det frusna älginnanlåret på galler över långpanna i ugnen. Ställ temperaturen till ca 80°C och låt långsamt gå färdigt i 10-12 timmar. Använd gärna stektermometer och avbryt vid strax under 70°C. Lägg den varma tjälknölen i lagen och låt vila i kyl över natten. Ta upp ur lagen och servera skivat som rostbiff.



Polarica är Europas ledande leverantör av vilt-, bär- och svampprodukter. Med huvudkontoret i Haparanda, mitt i Nordkalottens vilt- och bärskogar, förädlar Polarica råvarorna med kunskap och fingertoppskänsla.



EN SMAK AV ORÖRD NATUR

[www.polarica.se](http://www.polarica.se)