



Patrik Strömsten lär dig mer om vin till vilt.



Smaka vilt från jordens alla hörn.



Inspireras av vilda och goda recept.



Få en godare jul med Polarica.

6

12-13

16

26

# POLARICA MENY

*Välj rätt  
vin till vilt.*



# Det nya svenska köket.



Tänk vad världen förändrats. För bara 50 år sedan hade majoriteten av svenska folket aldrig ätit vitlök, de flesta aldrig varit utomlands, ruccola kallades fortfarande för senapskål och ingen hade hört talas om pizza.

Idag behöver man inte ens åka utomlands för matupplevelser från hela världen. Prova vårt saftiga kött med spännande smaker från jordens alla hörn; struts, känguru, vildsvin samt bisonoxe och myskoxe.

Sverige är en del av världen. Låt världen ta plats på svenska matbord.



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

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  
Mobil +46 (0)70-606 16 92  
Fax +46 (0)18-35 25 76  
hans.persson@polarica.se



FOTO Anders Alm, Rickard Forsberg, Fredrik Broman, Matton.

ILLUSTRATION Håkan Lager

IDÉ & FORM Vinter  
Reklambyrå

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

TRYCK Markaryds Grafiska



*När vi på Polarica pratar vilt talar vi gärna om ursprunget, det genuina och det äkta. Ofta pratar vi då också om det vilt som bokstavligen finns här runt knuten på vår egen bakgård, bland annat ren och ripa, älg och tjäder.*

*Men vår spännande omvärld har fått oss att lyfta blicken en aning från vårt eget lingonris och renlav för att*

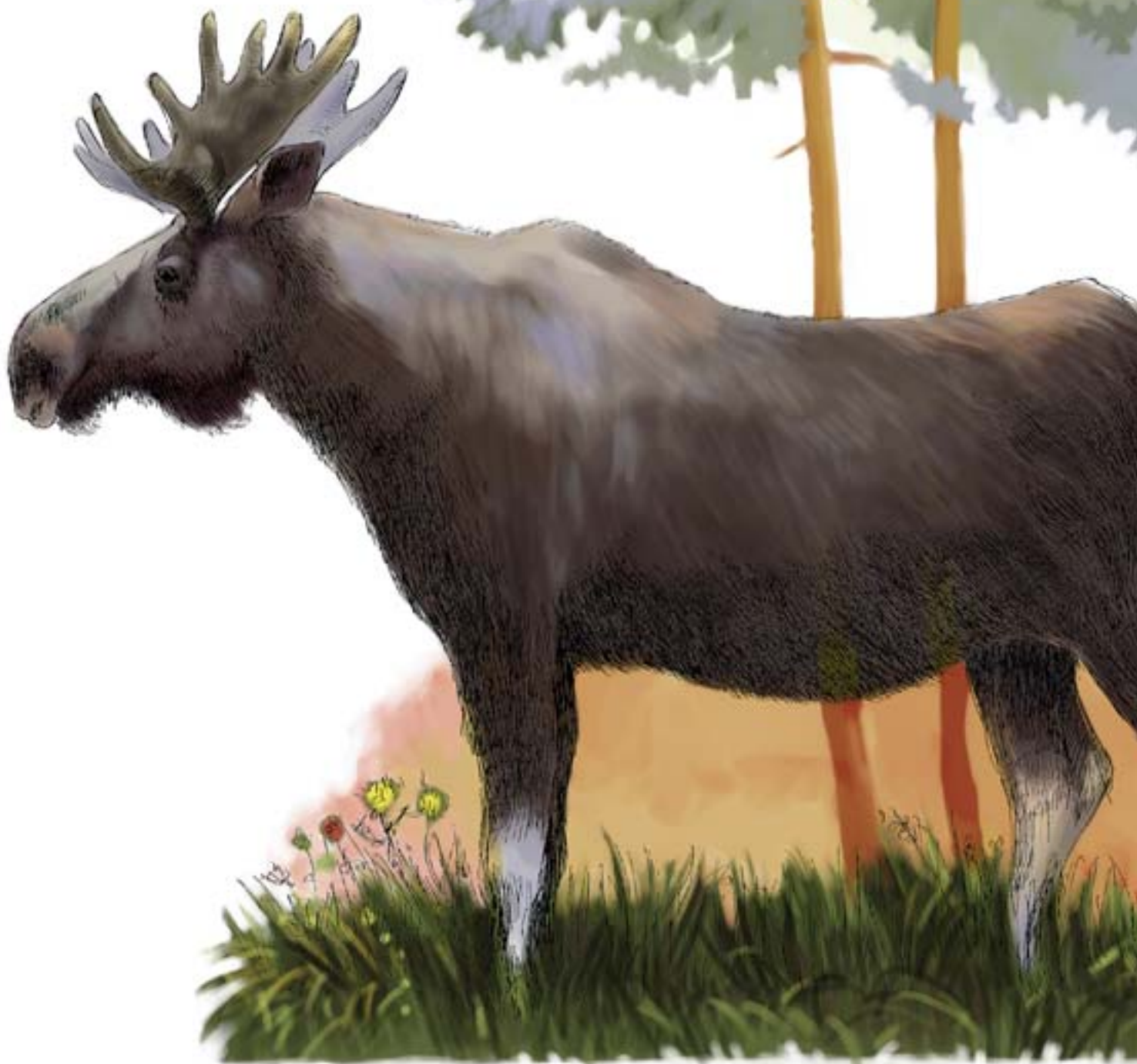
*ta en titt på andra länders vilt och viltrecept. En inspirerande och intressant resa för alla sinnen, inte minst smaklökarna.*

*I det här numret av Polarica Meny, som vi nu kallar vår sortimentskatalog, presenteras några exotiska nyheter i vårt sortiment. Hoppas det inspirerar till nya läckra maträtter.*

*I år vill vi även slå ett slag för den totala måltidsupplevelsen, helheten där mat, dryck och miljö får samspela och lyfta njutningen till nya nivåer.*

*Till vår hjälp har vi tagit årets sommelier 2001, Patrik Strömsten, som från rikets allra yttersta gräns öpretentiöst och lättsamt delar med sig av de kunskaper som skiljer det goda från det fantastiska.*

*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.*

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 behöver 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.

*generös.*



*Trots att Meteorologen i Riksgränsen ligger långt bortom storstädernas hippa restaurangvärld levererar den lilla restaurangen en häpnadsväckande höjd. För hur man kombinerar mat och vin är en konst som årets sommelier 2001, Patrik Strömsten, behärskar.*

# Mat och vin på gränsen till perfektion.

Det är inte enbart skidåkningen som gör resan värd till Riksgränsen. Fyrstjärniga hotellet Meteorologen med sin charmfulla miljö och personligt trevliga service är i sig väl värt ett besök. För att inte tala om den kulinariska upplevelse man kan få här. Restauratören och sommelieren Patrik Strömsten ger gärna tips om vad man bör tänka på när man väljer vin till maten. Men han är försiktig med att slå fast vinvalen i sten.

– Det går egentligen inte att generalisera. Därför är den viktigaste regeln av alla att lukta och smaka på allt alltid, på vin, på mat och på kombinationer av båda. Använd tumreglerna som de är tänkta, alltså som riktlinjer och inte absoluta sanningar.

## Vitt till kött ett säkert val

I Meteorologens lilla men trivsamma matsal dukar köksmästaren Nicklas Persson fram utsökta vilträtter med touch av både Italien och Frankrike. In på bordet kommer en älgcarpaccio med rökt olivolja och Patrik Strömsten öppnar vant och elegant upp första flaskan.

– Rätt kött har i sig inte särskilt mycket smak. Men det man kan känna är en liten sötaktig ton samtidigt med en liten syra. Det gör att vitt vin nästan alltid är att föredra till carpaccio, beroende på vilka tillbehör man har, förklarar Patrik och fortsätter:

– I sin klassiska utformning med parmesanost, en god olivolja och kanske lite ruccola så är ett vitt vin perfekt. Serverar du däremot en kraftig balsamvinägerreduktion eller salta baconbitar till, då är rött vin på sin plats. Till just den här rätten har jag har valt att servera en Italiensk Chardonnay, en Piodilei från Pio Cesare i Piemonte. Efter 14 månader på nya franska ekfat är vinet rejält ekat, mer i stilen som en bourgogne. Ett riktigt gott vin som passar carpaccio perfekt.



”Smaka på allt och alltid.  
På vin, på mat  
och på kombinationer  
av båda.”

### Balanserad italienare till ripa

Nicklas lägger snabbt och vant upp rätt nummer två och Patrik plockar fram en vacker vinkaraff med elegant svanhals. För nästa vin är fortfarande påfallande ungt, med kraftiga tanniner och mår bra av att dekanteras.

– Man brukar säga att det perfekta vinet till viltfågel är bourgogneviner. Vinerna är ofta dyra, men en annan sak som också kännetecknar viner från Bourgogne är att de alltid är gjorda på druvan Pinot Noir. Pinot Noir är besläktad med den italienska druvan Nebbiolo, vilket blev mitt val i det här fallet, säger Patrik och låter vinet strila i en jämn stråle längs kanten av karaffen.

Från köket kommer så ett ripbröst med tryffelrisotto, sauté på savoy- och spetskål samt chipotlesky.

– Vinet är en 2003 Barbaresco Vigneto Staderi från La Spinetta i Italienska Piemonte. Nebbiolo brukar när den används i Piemonte utveckla aromer av tryffel. Därför har vi också smaksatt risotton med tryffel. Det är ett ungt och ganska hårt ekat vin men med en otrolig balans mellan kraft och elegans och tål dessutom hur lång lagring som helst.



Till den bourbongravade älgfilén med sina syltade kantareller föll valet på Amontillado del Puerto Almacenista José Luis Gonzales de Obregon, en Sherry från Emilio Lustau. Med sin torra, lätt bittra och nötiga karaktär passar den bra till bland annat kantareller. I Sverige är Sherry en nästan bortglömd matdryck som i Spanien däremot serveras till de finaste tapas-rätterna, ofta till den berömda lufttorkade skinkan pata negra. Den gravade älgfilén är vår Norrbottniska tapas-variant.



Vinkännaren är en av Patrik Strömstens många roller. Nyfikenhet, tävlingsinstinkt och ett brinnande intresse tog honom ända fram till Svenska Sommelierföreningens utmärkelse Årets Sommelier 2001. Som ansvarig på hotell Meteorologen i Riksgränsen får han utlopp för fler av sina passioner, friluftsliv och extremsporter i alla former.

### Matcha vinernas karaktär med accenter

I rätten på ripa finns inget spår av sötma. Hade Nicklas istället serverat en reducerad söt sås, på till exempel balsaminäger eller portvin, hade Patrik valt ett annat vin med lite restsötma i sig, exempelvis Zinfandel från Kalifornien eller en Shiraz från Australien.

– Generellt kan man säga att nya världen satsar mer på frukt, med viner som har mer restsötma i sig. Ofta har man där ett lite varmare klimat som ger sötare druvor och vin med högre alkoholhalt. Men högre alkoholhalter och mer restsötma dyker nu mer och mer upp även i gamla världen och exempelvis Frankrike.

– En enkel tumregel är att försöka matcha vinernas karaktär med accenter i maten, menar Patrik. Om jag ska servera ett vin på druvan Pinot Noir till maten så har jag gärna Pinot Noir i såsen. Eller om jag vet att vinet har toner av hallon kanske jag använder lite hallonvinäger. Har vinet lite sötma i sig försöker jag balansera upp det med en aning honung, kanske någon krydda eller lite chili som chipotle.







*”Försök alltid matcha vinernas karaktär med accenter i maten. Serverar du ett vin med druvan Pinot Noir till maten så använd gärna Pinot Noir i såsen.”*

Tyvärr för köket och matsalen inte alltid en dialog sinsemellan. Serveringspersonalen får inte vara med på menyprovningarna och kökspersonalen aldrig på vinprovningarna.

– Ofta kan jag läsa menyer där jag ser att köket komponerat en fantastisk rätt men som är helt omöjlig att välja vin till. Ta en köttbit och en sås som normalt kräver ett kraftigt rödvin, men där tillbehören är banan och ananas. Då kanske det enda fungerande dryckesvalet är vatten. Men det gäller att lägga ribban rätt. Man måste inte alltid ha ett vin som passar varje rätt perfekt.

### Tanniner behöver proteiner

En kombination av mat och vin som däremot fungerar utmärkt är grillat reninnanlår med klassiska tillbehör i sällskap med ett lika klassiskt vin från gamla världen.

– I min värld luktar den här rätten mycket Frankrike med lite jordiga smaker och vitlökskokta puylinser, jordärtskockspuré, sockerärter och primörmorötter. Såsen är en reducerad kalvfond. Därför har jag valt ett smakrikt, klassiskt vin från Bordeaux, en 2002 Chateau Kirwan från Margaux. Det är ett elegant vin med mycket tanniner som möter upp bra mot den stora mängden proteiner i maträtten. I det här vinet finns inget som sticker ut; ingen restsötma kvar, ingen överdriven alkoholhalt utan ett ganska stramt och ursprungstypiskt vin.

Patrik menar att man ofta glömmer man bort de kemiska detaljer som gör att mat och vin fungerar tillsammans. Ett kraftigt rödvin behöver exempelvis proteiner för att vinet

ska mjukas upp. Enzymerna i proteinerna bryter ner vinets sträva garvsyror, tanninerna, så vinet blir mjukare och mer njutbart. Därför kräver exempelvis en klassisk Bordeaux en rejäl köttbit, en kraftig skysås eller en ostbit. Samma enzymer finns även i vår saliv, vilket faktiskt innebär att ett kraftigt vin smakar sämre om man är torr i munnen.



### Mjukare vin till milda tillbehör

Ännu en rätt på ripa anländer vårt bord. Den här gången är fågeln färserad och i sällskap med mandelpotatispuré och grillad sparris.

– Till den här rätten, en ballotine på ripa, har jag valt en Pinot Noir.

Här skulle kanske ett vin på Nebbiolo

också passa, men då rätten serveras med ett mildt och krämigt tillbehör som mandelpotatispuré samt sparris, som innehåller en hel del syra, så väljer jag ett mjukare vin. Just det här vinet kommer från Russian River Valley i Kalifornien, en Marimar Torres Pinot Noir från 2003, med en druvtypisk doft av hallon, jordgubbar och kryddor.

Patrik uppger att det finns ett klassiskt knep som innebär att man låter mat och vin gå hand i hand. Är man osäker på vilket vin som passar vilken mat, så kan man tänka i regioner. Serverar man till exempel en paella med kyckling och skaldjur kan en lätt Rioja vara ett naturligt val, eller ett italienskt rödvin till en pastarätt med kött.

– Vi har ju ingen vinproduktion här uppe i norr, men då maten vi lagar av våra vilträvaror ofta har internationell karaktär med klassiska influenser, fungerar den här regeln trots allt ganska bra.



En köttproduktion där naturen självt sköter djurhållningen. Polaricas exotiska vilt är både djurvänligt och skonsamt mot vår jord. Uppfödningen kräver inga energikrävande kosttillskott eller kraftfoder vilket gör exotiskt vilt till ett miljövänligt köttalternativ.

# Prova vilt från hela världen.

*Har du någonsin provat helstekt strutsfilé med het salsa på mango och habanero? Eller ätit en kryddigt paprikastark och mustig kängurugoulasch? Eller tagit en rejäl tugga på en rökigt saftig och indirektgrillad myskoxekotlett, med coleslaw på fänkål? Nähä, inte det. Men då vet du inte heller vad du gått miste om.*



## ”Exotiskt vilt är både djurvänligt och skonsamt mot vår jord.”



I år har vi på Polarica utökat vårt sortiment med mörkt och saftigt kött och spännande smaker från jordens alla hörn; struts och antilop från Sydafrika, känguru och vildsvin från Australien samt bisonoxe och myskoxe från Nordamerika. Mat från djur uppfödda i sin naturliga miljö, fria från stress och antibiotika. Exotiskt vilt är ett varsamt sätt att nyttja naturens gåvor.

Men de långa transportererna då? Jo, då djurhållningen sker i naturlig miljö och frakten sker med båt kan det exotiska köttet faktiskt ha mindre miljöpåverkan än det energikrävande lokalproducerade nötköttet i kylskåpet.



Kängurukött är ett fettsnålt och smakrikt kött som passar både traditionell och modern matlagning. Här i form av en kängurusauté med grillad paprika och varm couscoussallad. En cross-over med touch av både Nordafrika och Australien.

### SORTIMENTLISTA EXOTISKT VILT

328770	Antilopytterfilé
328840	Bisonstek skinnad
328841	Bisonytterfilé
328390	Björnbog benfri
328470	Björnfilé inner & ytter
328280	Björnnannlår
328240	Björnstek benfri nätd
329541	Kängurufilé
329550	Kängurukalops tärnat
329524	Kängurustek benfri
328142	Myskoxe frenched racks
328122	Myskoxestek 4cut
325670	Strutsfilé
325651	Strutskalops
325652	Strutskalops sousvide medelhavssmak
325676	Strutsmedaljong
325632	Strutsrostbiff sousvide medelhavssmak
325690	Strutsskav
325610	Strutsstek
325611	Strutsstek portion
325612	Strutsstek sousvide medelhavssmak
326049	Vildsvinsinnerfile
326090	Vildsvinsskav flingad
326050	Vildsvinsstek benfri nätd
322680	Vildsvinsstek benfri nätd rökt
326071	Vildsvinsytterfilé



Struts är en mångsidig kött råvara som passar både till vardags- och festmåltiden. Stekt som rostbiff blir den här en rustik à la carte eller lunchrätt som med sin potatissallad på impotatis piggt flörtar med klassisk svensk husmanskost.

# 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	Renytterfilé 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
326476	Rådjurytterfilé skinnad	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		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	ca 1,5 kg	ca 12 kg
323471	Dovhjortsytterfilé		ca 12 kg
323490	Dovhjortsinnerfilé		ca 12 kg

### SKAVPRODUKTER

321900	Renskv		5 kg
321902	Renskv av bog (gourmet)		5 kg
321903	Fjällskav lättrokt flingad	2x2,5 kg	5 kg
321911	Renskv	5x1 kg	5 kg
324900	Älgskav flingad	2x2,5 kg	5 kg

325690	Strutsskv		5 kg
326090	Vildsvinsskv flingad	2x2,5 kg	5 kg
329254	Lammskv flingad	2x2,5 kg	5 kg
329900	Viltmästarskv flingad	2x2,5 kg	5 kg
329911	Viltmästarskv	5x1 kg	5 kg
329929	Kebabskav (kryddad) flingad	2x2,5 kg	5 kg
329941	Mexiskav (kryddad) flingad	2x2,5 kg	5 kg

### STYCKNINGSDETALJER AV LAMM/FÅR (NZ)

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 kg
329345	Lammrostbiff utan kappa	135-190 g	ca 10 kg
329443	Fårstek (tunnelbenad)	1,2-2,0 kg	ca 10 kg

### TÄRNADE PRODUKTER

321950	Renkalops tärnat	2x2,5 kg	5 kg
324950	Älgkalops tärnat	2x2,5 kg	5 kg
325651	Strutskalops	5x1 kg	5 kg
326950	Rådjurskalops tärnat		5 kg
327950	Hjortkalops tärnat	2x2,5 kg	5 kg
329550	Känguruskalops tärnat	2x2,5 kg	5 kg

### FÄRSPRODUKTER

324740	Älgfärs	10x500 g	5 kg
324760	Älgfärs flingad	2x2,5 kg	5 kg
327760	Viltfärs flingad	2x2,5 kg	5 kg
327762	Viltfärs	10x500 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 100 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	5x500 g	2,5 kg
322970	Viltpaté	ca 1,5 kg	ca 3 kg
322971	Renpastrami	ca 1,5 kg	ca 3 kg
325612	Strutstek sousvide medelhavssmak	24x150 g	3,6 kg
325632	Strutrostbiff sousvide medelhavssmak	16x600 g	9,6 kg
325652	Strutskalops sousvide medelhavssmak	10x500 g	5 kg
329770	Viltköttbullar	357x14 g	5 kg
329775	Viltfärsbiffar	84x60 g	5,04 kg
329852	Rencarpaccio	10x(4x60g)	2,4 kg

### EXOTISKT VILT

326049	Vildsvinsinnerfilé	250-350 g	ca 7 kg
326050	Vildsvinstek benfri nätd	0,8-1,6 kg	ca 8 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	Björninanlår		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 benfri 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	5x500 g	2,5 kg
322240	Renstek rökt skivat	25x100 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	Renytterfilé 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	5x500 g	2,5 kg
322170	Älgstek rökt skivat	25x100 g	2,5 kg
322180	Älgstek benfri 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	5x500 g	2,5 kg
322472	Hjortytterfilé skinnad 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	5x500 g	2,5 kg
322600	Rådjursfiol (av stek) rökt	1,7-2,3 kg	ca 4 kg
322680	Vildsvinsstek benfri nätd rökt	ca 1 kg	ca 6 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	Pärllhönsfilé supreme	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
325611	Strutsstek portion	6x(6x160g)	5,76 kg
325670	Strutsfilé	ca 2,5 kg	ca 10 kg
325676	Strutsmedaljong	14x150 g	2,1 kg



## SORTIMENTSLISTA FISK

Art.nr	Artikel	Vikt/st	Vikt/krt
332223	Rödvingefilé	170-270 g	ca 5 kg
332227	Fjällröding vild portions	ca 250 g	ca 5 kg
332602	Löjrom bottenviks	1 kg	6x1 kg



## SORTIMENTSLISTA BÄR

Art.nr	Artikel	Förp	Krt/pall
410253	Hjortron	1x5,0 kg	72
410263	Hjortron	6x1,0 kg	63
420235	Blåbär	2x2,5 kg	72
420236	Blåbär	5x1,0 kg	72
430235	Lingon	2x2,5 kg	72
430236	Lingon	5x1,0 kg	72
440235	Svarta vinbär	2x2,5 kg	72
450264	Åkerbär	6x0,5 kg	63
460235	Tranbär	2x2,5 kg	72
460236	Tranbär	5x1,0 kg	72
462235	Krusbär	2x2,5 kg	72
463235	Körsbär	2x2,5 kg	72
470234	Hallon	4x2,5 kg	36
470235	Hallon	2x2,5 kg	72
470236	Hallon	5x1,0 kg	72
471235	Röda vinbär	2x2,5 kg	72
474235	Jordgubbar	2x2,5 kg	72
474236	Jordgubbar	5x1,0 kg	72
475236	Smultron	5x1,0 kg	72
478235	Björnbär	2x2,5 kg	72
478236	Björnbär	5x1,0 kg	72
480235	Exotisk blandning	2x2,5 kg	72
480335	Dessertblandning	2x2,5 kg	72
490235	Äppelklyftor	2x2,5 kg	72
491235	Rabarber	2x2,5 kg	72
493235	Havtorn	2x2,5 kg	72



## SORTIMENTSLISTA SVAMP

Art.nr	Artikel	Förp	Krt/pall
481233	Stenmurklor	1x4,0 kg	48
482263	Kantareller	6x1,0 kg	64
485263	Blandsvamp	6x1,0 kg	64
487263	Karl johansvamp	6x1,0 kg	64

## PRESENTARTIKLAR

325700	Renskin beredd	1 st
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!





*Som vanligt är Polaricas råvarukorg fylld med vilda läckerheter: kött, fisk, svamp och bär, som blir till utsökta måltider i händerna på kreativa kockar och kallsänkor.*

*Hoppas inspirationen tar fart när du tittar på bilderna och läser våra nya recept.*

*Extra spännande är att du nu kan ta till dig Patrik Strömstens tips för hur man kombinerar mat och vin och på så sätt ge dina gäster en ännu större helhetsupplevelse i matsalen.*

*I år blickade några av våra matkreatörer längtansfullt ut i världen och levererade några spännande utvecklingar av vilt från bland annat Australien. G'day mate! Join our barbie and have a cold one!*

# Vilt och gott

## Nobissallad Polarica

MED SOUVAS, VÄSTERBOTTENOST  
OCH BRÖDKRUTONGER

### Romansallad

1 dl Västerbottenost (grovriven/hyvlad)  
Souvas, alt torkat reninnanlår  
Nobisdressing

Riv romansalladen i bitar, vänd ner dressingen och garnera med osten och souvas. Serveras med brödstängerna.

### NOBISDRESSING

2 st ägg  
2 msk vitvinsvinäger  
5 dl olja  
1 tsk salt  
2,5 tsk dijonsenap  
1 st vitlöksklyfta  
2,5 msk gräslök  
svartpeppar

Koka äggen 3 min, gröp ur och kör i mixer.

Tillsätt senapen och tillsätt oljan droppvis samt vinägern.

Smaksätt med pressad vitlök, salt och peppar.

### BRÖDSTÄNGER

Formfranska  
Olivolja

Skär formfranskan i långa stänger 1x1 cm.

Pensla rikligt med olivolja.

Gräddas i ugn 200°C i 10-15 minuter.



## Stekt Ankröst

KRYDDIG HAVTORNREDUKTION  
OCH LAPSKOJS PÅ CONFITERAT ANKLÅR

2 st Ankröst  
Salt och peppar

### LAPSKOJS

2 st anklår (köttet)  
8 st potatisar  
Salt

Putsa och ruta skinnet på ankröset, krydda, bryn i het panna med skinnsidan ner. Stek färdigt i ugn tills inntemperaturen är 70°C, låt vila.

Koka potatisen i saltat vatten håll av vattnet och mosa potatisen.

Tillsätt stekfettet från ankröset.

Lägg i bitar av anklåret med gelé och fett.

Smaka av med salt och peppar.

Servera med havtornsreduktion och rotfruktschips\*.

Garnera med bär av havtorn.

### HAVTORNREDUKTION

1 dl havtorn  
0,5 dl vatten  
1 dl socker  
2 st stjärnanis

Koka ihop alla ingredienserna, sila och passera.

Låt saften reducera till sirap.

### ROTFRUKTSCHIPS

1 st potatis  
1 st morot  
1 st palsternacka  
1 st rödbeta

Skäres i tunna skivor och friteras i olja, rödbetan sist som färgar av sig. Får rinna av på papper, salta.

\* Rotfruktschips finns att köpa färdiga från grossist: ROOTFRUIT – en svensk produkt från Bjäre. En 75 gr förpackning räcker till 10-12 personer.



## Carpaccio på älg

MED RÖKT OLIVOLJA,  
VÄSTERBOTTENFÄRSKOST OCH ÖRTSALLAD

- 300 g tunt skivad älgfilé
- 0,5 dl rökt olivolja
- 0,5 dl riven västerbottensost
- 0,5 dl philadelphiaost
- Riven pepparrot
- Örter och salladsskott
- Salt och peppar

**PATRIKS VINVAL:**  
1999 PiodiLei  
Pio Cesare, Langhe  
Piemonte, Italien.

Rök olivoljan i en bunke som ställs i röken i ca. 20 min.  
Blanda riven västerbottenost med philadelphiaost och lite riven pepparrot.  
Smaka av med salt och peppar.  
Skiva älgfilén tunt och arrangeras på tallrikar. Pensla på den rökta olivoljan, salta och peppra.  
Servera med en liten fräsch sallad på örter och salladsskott.



## Grillat reninnanlår

MED VITLÖSKOKTA PUYLINSER,  
JORDÄRTSKOCKSPURÉ OCH PRIMÖRER

- 600 g reninnanlår
- 2 dl puylinser
- 2 dl vitt vin
- 1–2 vitlöksklyftor
- 200 g jordärtskockor
- 1,5 dl grädde
- En klick smör
- Primörer efter säsong
- Salt och peppar

**PATRIKS VINVAL:**  
2002 Chateau Kirwan  
Margaux, Bordeaux  
Frankrike

Koka puylinserna mjuka i vitlök, vitt vin, salt och peppar.  
Koka jordärtskockorna mjuka i grädde och lite smör, mixa till en puré och smaksätt med salt, peppar och champagnevinäger.  
Välj grönsaker efter säsong och undvik dyra importprodukter.  
Grilla reninnanlåret och låt eventuellt gå efter i ugn på svag värme tills rätt innertemperatur. Tranchera reninnanlåret och servera med puylinserna, jordärtskockspurén och primörerna.  
Servera gärna lite god kalv- eller viltsky till.



## Rabarberpannacotta

SERVERAS MED FROSTNUPNA BÄR

- 2 dl rabarber kompott
- 4 dl grädde
- 0,5 dl strösocker
- 1 st vaniljstång
- 2 st gelatinblad

### RABARBERKOMPOTT

- 1 kg rabarber
- 1 dl vatten
- 5 dl strösocker

Kokas ihop tills rabarbern "mosat" sig, låt kallna. Koka ihop grädde, strösocker, vaniljstång. Tillsätt dom blötlagda, urkramade gelatinbladen, rör om tills bladen smält.  
Sila och blanda i rabarberkompotten. Fördela i fyra glas och låt stå kallt över natten. Garnera med halvtinade bär alt färska dito.



## Rostbiff på struts

MED SALLAD PÅ IMPOTATIS I VINAIGRETTE

500 g strutsår (färdigstekt, vacumpackat)

### POTATISSALLAD

- 600 g färskpotatis i bitar
- 2 st buljongtärning (kyckling)/1 vatten
- 1 st gul lök, hackad
- 1 dm purjolök i fina skivor
- 2 msk hackad saltgurka el kapris
- 4 msk tärnad paprika
- 1 krukruccolasallad

*Tvätta och skär potatisen i bitar, kokas tillsammans med vatten och buljongtärning. Håll av buljongen, blanda potatisen med grönsakerna och vinaigrette.*

### VINAIGRETTE

- 2 msk spad från kapris eller vinäger
- 1 dl olja
- Salt och peppar

*Vispa ihop ingredienserna. Smaka av.*

*Servera tillsammans med tunna skivor av strutsrostbiffen.*



## Grillat ripbröst

MED TRYFFELRISOTTO, SAUTÉ PÅ  
TVÅ SORTERS KÅL SAMT CHIPOTLESKY

- 4 hela ripor
- 4 dl rödvin
- 2 morötter
- 1 gul lök
- 1–2 hela chipotle chilifrukt
- 2 dl arborioris
- 3 finhackade charlottenlökar
- 1,5 vitt vin
- 4,5 dl buljong
- Färsk tryffel eller tryffelolja
- Savoy- och spetskål
- Salt och peppar

### PATRIKS VINVAL:

2003 Vigneto Staderi  
La Spinetta, Barbaresco  
Piemonte, Italien.

*Skär ut ripbrösten och lägg åt sidan. Bryn ripskrovet och koka en kraftig fond tillsammans med kalvfond, rött vin, morot, lök och chipotle. Tillaga en klassisk risotto på arborioris, charlottenlök, vitt vin och buljong. Smaksätt med tryffelolja eller färsk tryffel, salt och peppar. Kom ihåg att alltid tillsätta tryffeln sist då värme förstör den delikata tryffelsmaken.*

## Cheesecake

MED JORDGUBBSKOMPOTT

- 8 st digistivekex
- 50 g smör
- 400 g färskost
- 2 msk florsocker
- 1 st vaniljstång

*Smält smöret i en kastrull och tillsätt dom krossade kexen, rör om. Fyll glas till 1/4 med smeten. Vispa färskosten med inkråmet från vaniljstången med florsocket. Fyll på i glaset till 1/4 återstår. Ställ i kyl ett par timmar före servering. Toppa med jordgubbskompott och garneras med mynta.*

### JORDGUBBSKOMPOTT

- 500 g jordgubbar frysta
- 2 st citroner
- 1,5 dl muscovadosocker

*Riv skalet från citronerna. Blanda socker, citronskal och jordgubbar i en kastrull. Låt sjuda i ca 10 minuter. Kyls ner.*





## Ballotine på ripa

SMAKSÄTT MED SVART TRYFFEL, SERVERAS MED GRILLAD SPARRIS OCH MANDELPOTATISPURÉ

- 4 hela ripor
- 1 äggula
- 1 dl grädde
- Färsk tryffel eller tryffelolja
- 500 g mandelpotatis
- Gräddmjölk
- Smör
- 200 g grön sparris
- Salt och peppar

**PATRIKS VINVAL:**  
2002 Marimar Torres  
Russian River Valley  
Kalifornien, USA.

Gör en färs på riplåret med äggula, grädde, salt och peppar och lite riven tryffel eller tryffelolja. Platta till ripbrösten lite och fyll med färsen, rulla ihop, fixera i plastfilm och aluminium folie. Baka av på 80°C tills ballotinen precis stannat.

Koka mandelpotatis och gör en fin puré tillsammans med gräddmjölk, smör, salt och peppar. Skär bort rotänden på sparrisen och blanchera hastigt i saltat vatten. Grilla sparrisen i het grillpanna. Bryn ballotinen i en stekpanna, tranchera och arrangerar på varma tallrikar med grillad sparris, mandelpotatispuré samt några stänk god balsamvinäger.



## Lättrökt renytterfilè

MED RAGU PÅ OXSVANS, RÖDBETA OCH TOPPMURKLOR. SERVERAS MED CABERNET SAUVIGNONSKY OCH STAMPAD NYPOTATIS.

- 500 g lättrökt renytterfilè
- 500 g oxsvans
- Fondgrönsaker
- 200 g färska rödbeter
- 1 dl topp- eller stenmurkla
- Rött vin av Cabernet Sauvignon
- 400 g färskpotatis
- Grädde
- Smör
- Färsk tryffel eller tryffelolja
- Salt och peppar

**PATRIKS VINVAL:**  
2004 Boekenhoutskloof  
Franschoek, Sydafrika.

Bryn oxsvansarna i stekpanna så de får ordentlig färg och koka dem med bouquet garni och mirepoix som en fond. Rensa svansarna och riv ned i lagom bitar. Koka och klyfta rödbetorna samt blanchera murklorna. Reducera fonden från oxsvansen till kraftig smak, och smaka av den med salt och peppar. Spara hälften till såsen och hälften till ragun.

Koka ihop lika delar rödvin på druvan Cabernet Sauvignon och oxsvanssky till hälften återstår. Salta och peppra.

Koka och grovdela potatisen med en visp och smaksätt med tryffel, smör, grädde, salt och peppar. Forma med sked och gratinera.

Bryn renfilén, tranchera och servera på en bädd av ragun, tillsammans med potatisen och rödvinssky.



## Björnbärsmarmelad

SERVERAS MED ETT URVAL AV SMAKRIKA OSTAR OCH ROSTAT BRÖD

- 500 g björnbär
- 2 msk rött vin
- 2,5 dl syltsocker (med pektin)
- 1 st vaniljstång

Tag ur märgen ur vaniljstången.

Blanda alltsamman i en kastrull, låt sjuda.

Gör marmeladprov.

Serveras kall (göres gärna ett par dagar tidigare) till ost.

## Wild Turkeygravad älgytterfilé

MED SYLTADE KANTARELLER,  
PEPPARROTSFÄRSKOST OCH ÖRTSALLAD

1 hel älgytterfilé (till 4 port. Krävs ca 300 g)

2,5 gravsalt

2–4 cl bourbonwhiskey

2 dl färska gula kantareller

4 dl inläggningslag

Philadelphiaost

Riven pepparrot

Salladsskott

Salt och peppar

### PATRIKS VINVAL:

Sherry Amontillado del  
Puerto, Almancenista  
José Luis Gonzales de  
Obregon, Lustao, Spanien.

Grava älgytterfilén i 1 dl salt och 1,5 dl socker, grovkrossad svartpeppar samt några cl bourbounwhiskey, exempelvis Wild Turkey.

Slå varm inläggningslag bestående av 1 del ättikssprit, två delar socker och tre delar vatten samt två lagerblad, tio gula senapskorn och en kanelstång över de rensade kantarellerna. Låt svalna innan servering.

Blanda philadelphiaost med riven pepparrot och smaka av med champagnevinäger samt salt och peppar.

Skiva älgfilén tunt. Arrangera på tallrik med lite salladsskott, de syltade kantarellerna och pepparrotsosten.



## Kängurusauté

MED VARM COUSCOUSSALLAD  
OCH GRILLADE GRÖNSAKER



600 g känguru, tärnad 2x2 cm. Kan bytas mot annat kött t ex struts eller hjort.

70 cl vitt vin

2 st gul lök

1 msk färsk riven ingefära

Fond

1 dl kokosmjölk eller creme fraiche

Salt och peppar

Låt köttet marinera i vinet över natten.

Tag upp köttet och bryn detta i olja, tillsätt den skivade löken och späd med vinet.

Låt koka ihop och smaksätt med viltfonden och ingefäran.

Kokas till köttet blir mört, tillsätt kokosmjölken och smaka av med salt och peppar.

### GRILLADE GRÖNSAKER

1 st grön paprika

1 st röd paprika

1 knippe salladslök

Dela löken och skär paprikan i bitar, pensla med olivolja, grilla.

### VARM COUSCOUSSALLAD

250 g couscous

2,5 dl vatten

1 msk olivolja

40 g smör

1 st lime

1 st chili

100 g linser (kokta)

Koka upp vattnet med olivolja och rör ner couscousen som får svälla i 5 minuter.

Rör med en gaffel och blanda ner smöret.

Tillsätt saften från limen, chilin och dom kokta linserna.



# Vilt och nyttigt.

*Vi blir allt mer medvetna om vad och hur vi äter. Överallt kan man läsa om glykemiskt index, kolesterol och kalorier. Ibland är det rent av svårt att veta vad man ska äta för att äta rätt.*

*Men lugn bara. Det är faktiskt enklare än du tror att äta fettsnål och näringsriktig mat. Vilt innehåller all den energi du behöver utan att*

*bombardera din kropp med mättade fetter.*

*Dessutom är vilt både lättlagat och snabblagat.*

*Så varför inte göra dig själv och dina restauranggäster en tjänst och välja vilt nästa gång du lagar lunchmat? Och varför inte prova några av våra riktigt exotiska viltprodukter?*

*Hey babe, take a walk on the wilde side.*



## Svampsoppa med Ciabatta Polarica

4 personer

### SVAMPSOPPA

- 1 l svamp
- 0,5 lök, finhackad
- 2 msk smör
- 1 msk vetemjöl
- 1,5 l buljong (kyckling)
- 1 dl grädde
- 2 tsk citronsaft
- 2 msk sherry
- Salt och peppar

Fräs löken och svampen i smör, pudra över mjölet. Tillsätt buljongen och grädden. Låt koka i 10 minuter. Smaka av med citronsaft, sherry, salt och peppar. Garnera med tex basilika eller tomatolja.

Serveras med Ciabatta Polarica.

### CIABATTA POLARICA

DEG 1: (DAG 1)

- 3 dl kallt vatten
- 5 g jäst
- 4 dl rågsikt
- 4 msk durumvete

Blanda vattnet med jäst, tillsätt mjölet och saltet. Täck degskålen med plastfolie och låt vila i kyl över natten.

DEG 2: (DAG 2)

- 2 dl ljummet vatten 37°C
- 5 g jäst
- 1 msk rapsolja
- 4 msk durumvete
- 4 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- 1 dl rågsikt till utbakning/bakbord

Blanda vatten och jäst, tillsätt degen från dag ett och övriga ingredienser. Arbeta degen i 10 minuter. Tag upp degen på mjölat bakbord och dela den i 12 delar. Låt degbitarna vila.

### FYLLNING

- 100 g grovhackad syltad svamp
- 200 g vilthack rökt
- 100 g grovriven Västerbottenost

Drag ut degbitarna och lägg fyllningen i mitten på varje degbit. Vik över degen, tryck ihop (förslut) och lägg bröden med skarven ner på bakplåtspapper. Jäs under duk i 1,5 timme. Bakas i 225°C i 15-20 minuter.

## Vildsvinskav Oriental

4 personer

- 200 g vildsvinskav
- 1 msk sojasås
- (2 tsk torr sherry)
- 1 tsk maizena
- 0,5 tsk socker
- 1 st grön paprika
- 1 st röd paprika
- 1 st chili
- 1 kvist blekselleri
- 1 st morot
- 60 g skivade bambuskott (burk)
- 1 msk ingefära riven

### SÅS

- 1 dl kycklingbuljong
- 2 tsk hoisin sås
- (1 tsk sherry)
- 3/4 tsk maizena

Blandas kall.

Rensa och strimla grönsakerna i julienne.

Stek köttet och blanda med sojasåsen, maizena och socker. Håll varmt.

Stek grönsakerna i ca 2 minuter, tillsätt såsen och låt det få ett snabbt uppkok, blanda i köttet. Serveras med jasmiris eller nudlar.

Det går också att använda färdigstekt skav.



## Strutssaute

4 personer

- 300 gr Strutssaute (rosastekta bitar av struts med smak av tre sorters peppar)
- 200 g Spaghetti
- Vatten
- Salt

Koka spagettin i rikligt med lätt saltat vatten, se koktid då den bör vara al dente.

- 4 msk pesto
- 4 msk paprika tärningar
- 2 msk hackad lök

När spagettin är färdigkokt vänd ner pesto (alternativ olivolja och färska örter), finhackad paprika och hackad lök. Sauten är bara att värma (+70°C) och servera.



## Vildare Lövbiff

10 personer

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

Stek skavskivorna 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.





## Fjällskav med broccoli och glasnudlar

4 personer

200 g fjällskav  
 1 tsk sojasås  
 (1 tsk sherry)  
 1 tsk olja  
 1 tsk maizena  
 1/2 tsk socker  
 100 g broccoli  
 2 st salladslök (purjo)  
 1 msk riven ingefära  
 Glasnudlar (häll över kokande vatten, rör om så att dom delar sig)

SÅS

2 dl kycklingbuljong  
 3 tsk ostersås  
 1 tsk sojasås  
 (1 tsk sherry)  
 3/4 tsk socker  
 2 tsk maizena

Gör små buketter av broccolin och skär salladslöken i cm tjocka skivor.

Mixa ihop såsen.

Stek (woka) köttet tills det får färg.

Stek grönsakerna i ca 2 minuter, tillsätt såsen och låt det få ett uppkok, blanda i köttet.

Stek nudlarna i ca 4 minuter.

Slå "grytan" över nudlarna alternativt spagetti eller tagliatelle.

## 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 grädda  
 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: Häll 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.



## 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.



## 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.

## Gourmetskav Rydberg

4 personer

- 500 g renskav
- 8 st potatis medium
- 2 st röd lök

### SENAPSGRÄDDE

- 2 tsk dijonsenap
- 2 tsk strö socker
- 1 dl grädde (vispas)

Skär potatis och lök i tärningar.  
Stek renskav, potatis och lök varför sig.  
Serveras med senapsgrädde och ev rå äggula.

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

BRILLAT-SAVARIN

## 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.





# En godare jul med Polarica.

*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 vispgräddde  
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. Håll 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 vispgräddde  
2 dl vispad gräddde  
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 gräddde  
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 gräddde 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)