

Lokalt og lekkert fra nord

På Rundhaug Gjestegård i Målselv kan du nyte lokale, nordnorske spesialiteter i naturskjønne og fredfylte omgivelser.

Tekst og foto: **Bent Raanes og Sarah Cameron Sørensen**
Mat: **Laila Aspestrand**, Rundhaug Gjestegård

Rundhaug Gjestegård blir drevet av ekteparet Kristin og Torbjørn Nymo. Etter 19 år i hovedstaden med jobber innenfor finans og eiendom, bestemte de seg i 2002 for å drive gjestegård på hjemmeplassen. En grundig renovering måtte til for at den herskapelige gjestegården atter en gang skulle fremstå i all sin prakt og verdighet. Interiøret er blitt stilfullt og delikat og vertene tar i mot gjester fra inn og - utland som nyter god mat og slapper av i flotte omgivelser.

- Vi vil at gjestene skal føle seg hjemme i en ekte og lun atmosfære med god og hjemmelaget mat, gjerne med oppskrifter fra gode, gamle dager, forteller Kristin.

ARKTISK MENY

Menyen er under stadig utvikling, men grunn tanken er å lage all mat fra grunnen av basert på lokale og helst økologiske råvarer. Med påvirkning fra både det samiske, finske, svenske og østerdalske «kjøkken», lager kjøkkensjef, Laila Aspestrand, spennende retter som gjestene setter stor pris på.

- Vi jobber med å utvikle gamle retter, spesielt i samarbeid med potetbøndene i området som har utviklet en ny potetsort som heter Gulløye. Gulløyesuppe er en kremet potetsuppe som er kjempegod. Ellers er suppe på Målselvnepa en spesialitet. Den er litt mindre og søtere enn vanlige neper og har ekstra god på smak, forteller Kristin.

Her er det innlandsmaten som råder grunnen og på Rundhaug serveres det mye ferskvannsfisk, som for eksempel laks, ørret og røye. På kjøttiden går det mest i lam, elg og reinsdyr. Dessertene er gjerne baserte på bær, som det finnes rikelig av i nærområdet.

I tillegg til å nyte lokal gourmetmat, tilbyr Rundhaug Gjestegård også mange kulturelle og naturbaserte aktiviteter. Under andre verdenskrig lagde tyskerne en sykehusgrotte i fjellet ved Rundhaug og denne blir nå brukt som konsertlokale med fantastisk akustikk. Grotta er i bruk året rundt og gjerne flere ganger i uken. En flott opplevelse skal være den «sanselige vandringen». Dette er en guidet tur der man blir orientert om naturen og geologien i området, men også historien om innvandringen og

koloniseringen av Målselv på 1800-tallet.

Ellers kan du få med deg samiske opplevelser som reinkjøring, reinflytting og mating av rein. Kanopadling, laksefiske og isfiske på vinteren er også populært. Første uka i desember går «Rundhaugmartnan» av stabelen med utstillinger og salg av lokal mat og håndverk. I februar kan man oppleve den spektakulære snø- og isfestivalen med en fargerik karnevalsfeiring.

- Målet er at gjestene skal senke skuldrene og finne roen, og få med seg en god opplevelse på veien. Å spise og sove godt, kjenne på den gode nordnorske luften og nyte naturen rundt er også viktige ingredienser, avslutter Kristin.

Akevittgravet rein

(4 pers)

Dette er en spesialitet fra Rundhaug gjestegård og er en spennende forrett med frisk salat, litt eggerøre og flatbrød.

250 g ytre eller indrefilet av rein

20 g sukker

40 g salt

5 knuste einebær

20 g gulrot

10 g purre

20 g sjallotløk

1 dl akevitt

Slik gjør du

Bland sukker, salt og knuste einebær. Skjær tynne skiver av gulrot og purre. Gni krydderblandinga inn i kjøttet og strø litt av grønnsaksblandinga ned i en bolle som passer kjøttet. Legg resten av grønnsaksblandinga oppå kjøttet og hell over akevitten. Legg lett press over kjøttet og la stå kjølig i 2 dager. Snu kjøttet av og til. Ta opp kjøttet og tørk det godt. Pakket godt i plast kan det lages kjølig i ca en uke.

Akevittgravet rein passer også godt med krøkebær vinaigrette eller rømme blandet med tyttebær.





Chèvrebakt lammecarré med søtpotetpuré

(4 pers)

Denne retten går også veldig godt til potetmos, men prøv søtpotetpuré – det er absolutt forsøket verdt. Både fargen og smaken er en spennende forandring som passer godt til lammecarré.

1 ½ kg lammecarré
4 skiver norsk chèvre
3-4 hvitløksfedd
rapsolje (eller annen olje som tåler høy temperatur)
salt
pepper

Sjy
3 dl god kjøttkraft
Maizena
Hvitløk
Rosmarin

1 kg søtpoteter
2 store ferdigkokte mandelpoteter
2 ss smør

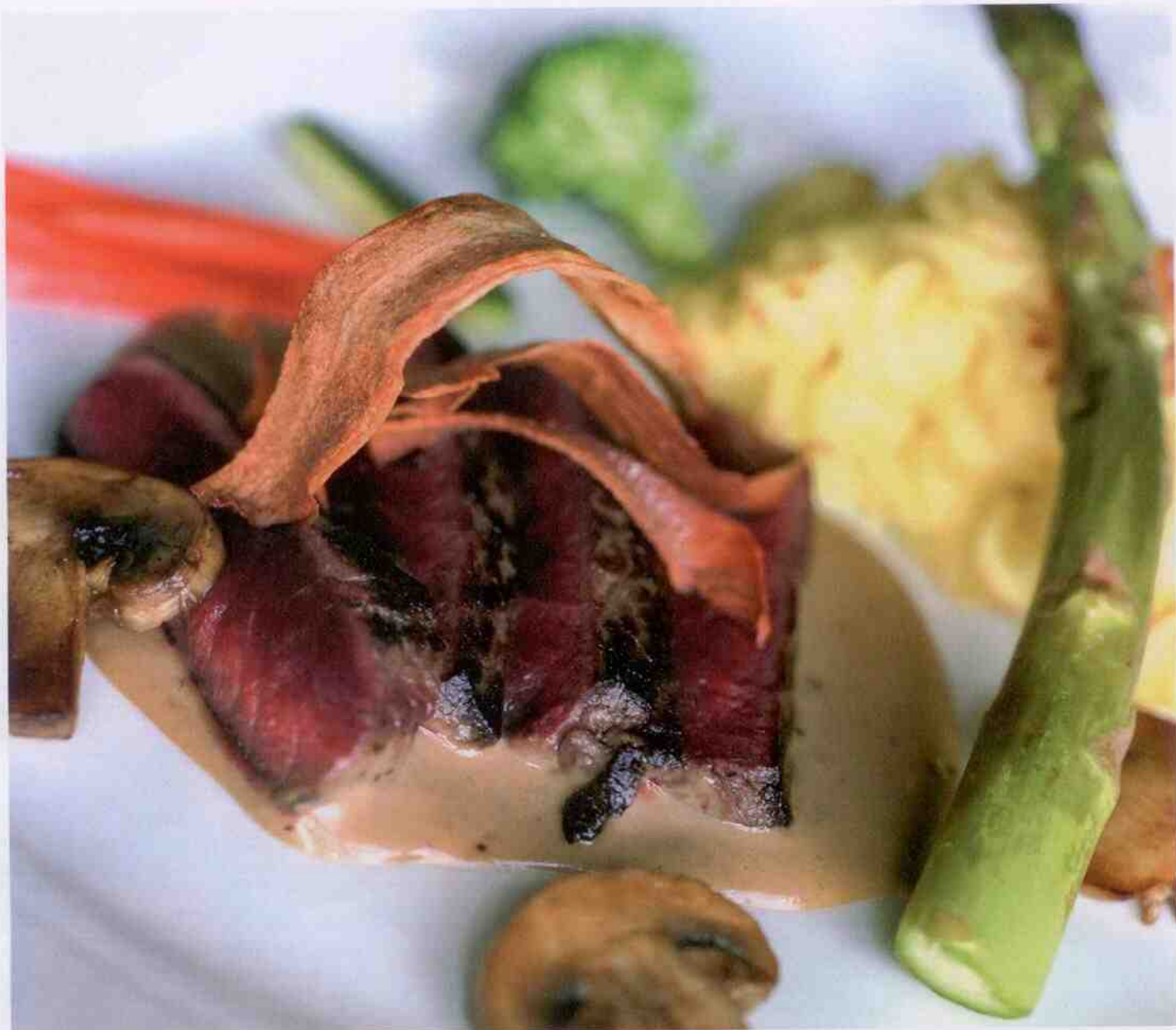
Slik gjør du

Forvarm ovnen til 180° grader. Gni lammecarréen godt inn med finhakket hvitløk, salt og pepper. Stek kjøttet hurtig på varm stekepanne med olje slik at det får en fin stekeskorpe. Ha på chèvren og sett på midterste rille i ovn. Ha litt vann i langpanna slik at sjuen ikke blir brent. Bruk steketermometer, den skal bli 60-65 grader på det tykkeste punktet etter ca 20 til 25 minutter. La kjøttet hvile en stund, og pakk det godt inn i aluminiumsfolie slik at det holder seg varmt.

Kok ut stekepannen med litt vann og kjøttkraft. Kok inn og jevn med litt maismel. Sjuen skal være ganske tynn. Smak til med finhakket hvitløk og finhakket, fersk rosmarin.

Skrell og skjær søtpotetene i mindre biter. Kok møre i lettsaltet vann til de er lette å mose. Sil vannet og tilsett mandelpoteter slik at den ferdige mosen blir litt fastere. Bruk en stavmikser og mos til du får ønsket konsistens. Hvis pureen blir for løs, tilsett en mandelpotet ekstra. Smak til med salt, pepper og smør.

Skjær opp kjøttet. Legg søtpoteten på midten av hver tallerken, slå litt saus rundt og dander kjøttet oppå pureen. Server med høstens ferskeste grønnsaker.



Ytrefilet av elg

(4 pers)

Sausen er smakt til med brunost, men her kan du også prøve snøfrisk eller norsk chèvre hvis du vil – det er også kjempegodt.

800 g ytrefilet
 Viltkrydder
 Pepper
 Olje eller smør til steking

Viltsaus

3 dl god kjøttkraft
 2 dl viltkraft (kokt ut fra stekepannen)
 2 skiver brunost
 2 dl fløte
 Litt crème fraîche
 Syltet tyttebær
 Viltkrydder
 Salt
 Pepper

Duchesspoteter

6-8 poteter
 Vann
 Salt
 1-2 ss smør
 1 egg eller 2 eggeplommer
 Hvit pepper
 Salt
 Rosenkål
 Bacon

Slik gjør du

Varm opp stekeovnen til 180 grader. Gni elgkjøttet godt inn med viltkrydder og pepper. Stek biffen hurtig i stekepanne på begge sider slik at stykket blir pent brunt. Legg i langpanne og la steke i ca 20 minutter, avhengig av hvor tykk fileten er. Når den første blanke kjøtsaften siver ut, er biffen medium stekt. Hvis du ønsker den godt stekt er det bare å steke den litt til. Ta stykket ut av ovnen og la den hvile 15 til 20 minutter. Pakk den deretter godt inn i aluminiumsfolie slik at stekeprosessen slutter helt og den bare holdes varm. Kok inn krafta til det halve,

og tilsett brunost. Tilsett fløte og smak til med syltet tyttebær, salt, pepper, viltkrydder og crème fraîche.

Skorsonnerrotchips

Vask og rens svartrøtten fri for jord. Ha kaldt vann med sitronsaft klart i en bolle siden rota blir veldig fort brun. Skrell først skallet av med en poteteskreller, fortsett med å skrelle tynne skiver på langs og legg i sitronvannet til du skal bruke det. Varm opp rapsolje og stek strimlene til de er fine og lysebrune. Legg chipsen på kjøkkenpapir slik at oljen trekkes ut. Pynt med chipsen oppå elgen like før servering. Kok potetene møre, hell av kokevannet og mos potetene ekstra fint med en stavmikser. Tilsett smør, egg og hvit pepper. La mosen koke opp under stadig omrøring, og smak til med salt. Nå kan du fylle pureen i sprøytepose og forme dem slik du vil på en smurt bakeplate. La potetosettene brunes i ovn ca 5 minutter på 180 grader, til de har fått en fin, gyllen farge. Skjær elgfileten i skiver og dander på tallerken. Server med potetmos, skorsonnerrotchips, rosenkål surret i finkuttet bacon og babygulerøtter.

Pestobakt laks med saltbakte poteter

(4 pers)

Her kan du enten kjøpe et glass pesto fiks ferdig i butikken eller lage din egen – det går fort, og resultatet smaker superferskt!

Du trenger

600 g laksefilet

1 ss pesto

Beregn en neve salat pr person, gjerne en blanding. Her er det brukt polarsalat og rød ekeblad.

1 ss rømme

1 ts syltet tyttebær

10 poteter med skall

2 ss dill

3-4 ss god olje

En neve maldon salt

1 potte basilikum

1 kinesisk hvitløk

50 g pinjekjerner

En god neve kjørvell

Olivenerolje

Slik gjør du

Rist pinjekjerner i tørr stekepanne. Finhakk basilikumblader, kjørvell og hvitløk i en food prosessor eller stavmikser. Tilsett ristede pinjekjerner og spe på med olje til passe konsistens. Smak til med grovmalt pepper og salt.

Vask potetene godt og del i tykke båter. Legg i langpanne og bland med oljen. Strø over en neve maldon salt og dill. Stek på 180 grader i ca ½ time. Rør i potetene underveis slik at de blir gyldne på alle sider. Smør en langpanne med olje. Legg laksefiletene med en god spiseskje pesto på toppen og stek i ovn på 180 grader ca 8-10 minutter, avhengig hvor tykke stykkene er.

Vask og skyll salatene. La renne godt av, og riv salaten med hendene. Bland olivenolje med salt, pepper og sitron og hell over salaten like før servering. Legg salaten midt på tallerken med laksen på toppen.



