



Gourmet Corner

BrodersNytt, loge 117 Gustaf V, Odd Fellow, Norrköping
(september 2005 – december 2006)

Br Owe Erikssons

Strömming och ansjovis

- ett lyckligt äktenskap!

4 pers

6 hg rensad strömming, 1 tsk salt, 2-3 gula lökar, 1 msk margarin, 1/2-1 tsk timjan, 8-10 ansjovisfiléer, 1 dl grädde, 1 msk ansjovisspad, några klickar smör

Lägg ut de sköljda filéerna med köttssidan upp och salta lätt. Skala och skiva löken, fräs den mjuk i fett. Bred ut den i smord form, strö över lite salt och timjan. Lägg ansjovis på strömmingen. Rulla ihop och lägg dem på lökbädden. Häll över grädde och ansjovisspadet. Strö över lite ströbröd och några klickar smör. Grädda i 225 grader ca 20 minuter. Hemlagat, lent potatismos är det utsökta komplementet.

Br Owe Axelssons

Owes Rullar

En burk Abbas musslor i vatten. Dela baconskivor på mitten och rulla in en mussla i varje baconhalva. Ställ de inrullade musslorna på högkant i en kastrull, så hela botten fylls. Skär ostskivor och lägg över. Ställ kastrullen på spisplattan på låg värme i ca 10 min. Serveras direkt från kastrullen med vitt bröd som doppas i spadet. Ett glas källarsvalt vitt vin är ett gott komplement.

Br Evert Lundkvists

Orientalisk fisk

4 pers

Ca 500 g rödspättafiléer, 1/2 kartong orientalisk (eller indisk) soppa, 1 dl kaffegrädde, 3 msk riven ost. Tillbehör: En ordentlig grabbnäve champinjoner.

Rulla samman spättafiléerna och lägg dem med skarven neråt tätt i en smord, inte för stor ugnssäker form. Rör ut soppan med grädden och häll över filéerna. Soppan skall precis täcka filéerna. Var försiktig med salt och kryddor för en del soppor är tämligen salta. Det är bättre att salta efteråt. Strö på riven ost. Tillaga rätten på nedre falsen i ugnen vid 225 grader 15-20 minuter. Smörstek gärna en ordentlig grabbnäve champinjoner och servera som tillbehör. Pressad potatis passar utmärkt till denna rätt och en flaska gott vitt vin (behöver nödvändigtvis inte vara Chablis) gör garanterat inte ont.

Br Rolf Sundströms

(2)

Fisk i ugn

2 pers

400 gram fryst, ej upptinad torskfilé delas i 3 cm-bitar och läggs i en smord form. Salt och peppar. 3 dl vispgräddde vispas tjock (till ett hårt skum) och blandas med 1 kkp (kaffekopp) ketchup och ett litet paket frusen dill. Bred ut blandningen över fisken. Ugn 200 grader ca 30 min. Serveras med ris eller potatis.

Br Ivar Bjärestrands

Ivars Ugnslax

4 pers

4 bitar laxfilé (500 g), 1 tsk salt, 1 tsk malen ingefära, 1 tsk farinsocker, 1 pressad vitlöksklyfta, 2 dl gräddde, ½ fiskbuljongtärning upplöst i ½ dl varmt vatten.

Garnering: sesamfrö, citron.

Gör så här: Lägg laxen i en lätt smord, ugnssäker form. Strö över salt, ingefära och farinsocker. Blanda vitlök, gräddde och den upplösta buljongen. Häll såsen intill fisken i formen och stek mitt i ugnen ca 20 min, 225 grader. Garnera.

Br Lennart Exius

Laxfilé i ugn

2 pers

Olivolja i ugnsfast kärl, anpassat för två 140 grams filéer. Ta laxfiléerna direkt från frysen, lägg i och gnugga i oljan. Salt, grovmalen svartpeppar, dill på båda sidorna. Mitt i ugnen, ca 200 gr, ca 40 min. Anrättningen sköter sig själv i ugnen så under tiden kan Du umgås med Din käresta / gästerna och inmundiga en isad Martini. Dillen brukar ha mörknat något när det är klart. Enkelt att göra även för flera personer; större kärl, en filé per person. Kokt potatis.

Två förslag till sås; 1) Antingen en halv burk (410 gr) hjortronsylt (ja, Du läste rätt!), blandat med 2 dl lättcreme-fraiche. Sött och salt matchar varandra förträffligt. Eller 2) Samma volym creme-fraiche blandat med en burk röd stenbitsrom 50 gr och rikligt med dill. I båda förslagen lagom mängd sås för två. Lägg gärna laxfilén på ett par salladsblad med några gräslöksstrån ovanpå och dekorera med några physalis. Man äter ju med ögonen också. Klart! Ät och njut! Till detta vill jag föreslå en kyld Tokay Pinot Gris – ett Alsac-vin nr 289901 eller Glenn Ellen – en chardonnay, nr 704601! Ahhh!

Vill Du ha en lättlagad förrätt kan avokado med kräftstjärter, gorgonzola och dill vara lämpligt. Ugnen är ju ändå på. Ta ur kärnan ur avokadon (1-2 halvor per person), skär av en bit undertill på avokadon så den står stadigt. Lägg småhackade kräftstjärter i hålet, strö över rikligt med dill och täck allt med skivor av gorgonzola-ost. Lägg på en plåt i ugnen. Om Du händelsevis inte tycker om gorgonzola, ta någon annan ädelost som smälter väl. När osten har smält är det dags att bjuda till bords. Servera gärna med rostad brödtriangel utan smör. Ovanstående vinförslag passar även till denna förrätt. Eller ett mjukt öl, t.ex. Mariestads.

Undvik whisky före och snaps till denna mat. Smak- och alkoholstyrkan tar död på den milda smaken i dessa rätter. Men efteråt sitter det fint med en Talisker blandat med en skvätt vatten.

Br Owe Erikssons

Italiensk Spättapanna

4 pers

500 g fryst spättafilé, 200 g frysta skalade räkor, 1 stor eller 2 mindre purjolökar, 5 vitlöksklyftor, 1-2 msk olivolja, 1 burk krossade tomater, 1 dl crème fraiche, ½ tsk salt, 2 krm kajennpeppar, 15-20 gröna oliver med pimento.

Tina spättan och räkorna. Skölj och strimla purjolöken. Skala och skiva vitlöken. Fräs de båda löksorterna i oljan i en panna. Tillsätt tomater, crème fraiche, salt och kajennpeppar. Låt koka ca 5 minuter. Rulla under tiden ihop spättan och lägg den ovanpå tomatsåsen. Sjud under lock ytterligare 5 minuter eller tills fisken är färdig. Skiva oliverna och strö dem och räkorna över fisken.

Servera spättapannan med ris och broccoli eller haricots verts.

Br Björn Lindéns

(3)

Gäddfärsbullar – Quenelles de brochet

5-6 pers

Ca 9 hg gäddfiléer (be Din fiskhandlare hjälpa till), 4 äggvitor, 5-6 dl tjock grädde, 1.5 dl vitt vin, fiskbuljong (tärning ok), salt, vitpeppar.

Gäddfiléerna mals 2 ggr och ställs kallt och bör bli ordentligt nedkylda. Därefter börjar beredningen genom att krydda med salt och peppar. Blanda i två äggvitor, arbeta med en träspade samtidigt som iskall grädde långsamt slås i. Resultatet är beroende av den omsorg, som läggs ned på detta arbete. Så här långt kan Du förbereda dagen innan. förvara smeten kallt.

Förbered fiskbuljongen samt vin och vatten. Mängden anpassas till kastrullens storlek. Två äggvitor slås till hårt skum och blandas ned i färsen. Smeten formas med en matsked och en våt hand till äggformade bullar. Sänk ned bullarna i buljongen – ej fler än att de ligger i ett lager nere under ytan. Sjudes varsamt i 10 min. Vänd bullarna försiktigt efter ca 6 min. Gör om proceduren till färsen tagit slut. Lägg bullarna vartefter i eldfast form.

Gör en béchamel-sås på fiskbuljongen, grädde och en skvätt vin. Gör den inte för tjock. Bred såsen på fiskbullarna innan servering – kan hållas varm en kort stund i ugnen. Dekorera gärna med svartkaviar och några räkor. Pressad potatis blir gott som tillbehör.

Br Olle Linderhjelms

Sillmacka från Kalmarsund

4 pers

Två hårdkokta ägg finhackas. En skiva kavring per person med lite smör. Lägg på ägghacket. Skär matjesillfiléer i fina bitar och lägg med råge ovanpå ägghacket. Ett ordentligt lass med finhackad dill, persilja och gräslök däröver. Krydda med nymalen svartpeppar. Till sist hålls smält smör över sillberget. Servera genast. En öl och en liten kall nubbe därtill är inte fel!

Br Olle Linderhjelms

Hytt sill

4 pers

12 urvattnade sillfiléer, 100 g smör, 2 stora gula lökar, 3 dl vispgrädde.

Lägg de sköljda sillfiléerna i ugnssäker form. Klicka på hälften av smöret. Ugn 200 grader ca 15 min. Bryn den skalade och hackade löken lätt i resten av smöret och lägg den ovanpå sillen.

Häll på grädden, ytterligare 15 minuter i ugnen tills grädden kokat in och såsen blivit tjock och simmig. Servera med kokt potatis.

Hårt bröd, en god lagrad ost, en kall öl och en liten ”kryddad” gör anrättningen komplett för en mysig stund med goda vänner runt köksbordet.

Br Olle Linderhjelms

Jul-Sill

utan att krängla till.

8 urvattnade stora sillfiléer, 2 rödlökar.

Lag: 1,8 dl 12 %-ig ättiksprit, 4 dl vatten, 3 dl socker, 20 grovt krossade kryddpepparkorn, 10 grovt krossade vitpepparkorn, 3 lagerblad.

Skölj sillfiléerna och skär i lagom stora bitar. Skala lökarna och skär dem i skivor. Varva allt i en glasburk.

Blanda ingredienserna till lagen, koka upp och låt kallna helt. Häll över sill och lök. Förvara gärna minst ett dygn före servering.

En kyld dryck i spetsglas är ett aldeles utsökt komplement.

Br Olle Linderhjelms

Gammal Hederlig Julmumma a la Vikbolandet

2 l svagdricka, 6 fl (33 cl) porter, 1 fl (33 cl) sockerdricka, brännvin (efter tycke och smak).

Enkelt - men gott till julbordet. Varför försvåra saker och ting bara för att det är jul?!

Br Owe Erikssons

(4)

Köttfärslimpa

4 pers

1/2 kg blandfärs, 1 påse Fransk löksoppa (pulver Blå Band), 2 dl gräddfil.

Blanda och forma till en limpa. Ugn 200 grader, ca 30-40 min. Servera med nykokt potatis.

Br Evert Lundkvists

Mustig pepparbiff

2 pers

Beräkna 1 - 1½ hg nöt- eller blandfärs per person. Här nedan räknas med 3 hg dvs för två hungriga personer.

Själva biffen; använd köttfärsen som den är eller blanda ut den som till Dina vanliga köttbullar. Blanda följande kryddor; ½msk grovstött rosépeppar, ½msk grovstött svartpeppar, ½tsk salt. Sås; 1 dl köttbuljong, 1 dl crème fraiche, 1 tsk fransk senap br (Olles honungssenap går naturligtvis också bra).

Så här gör Du; Vispa ner sås- ingredienserna i en traktörpanna och låt sjuda någon minut.

Klappa in kryddblandningen på biffarnas bägge sidor. Stek biffarna i smör ett par minuter på varje sida. Bränn dem inte! Lägg ner biffarna i traktörpannan och låt dem sakta småputtra några minuter. Servera med valfritt tillagad potatis men klyftpotatis är inte fel. Rödvin är nästan bättre än snaps till. Men smaken är ju, som tur är, olika!

Br Evert Lundkvists

Whisky-Kyckling

4 pers

Smöra en form och lägg i två färdiggrillade kycklingar, skurna i mindre bitar med så lite ben som möjligt. Blanda 1 dl soya med 2 dl whisky, 5 dl grädde och 2 msk idealmjöl.

Häll blandningen över kycklingen i formen. Krydda gärna med Sambal Oelek och peppar. Strö riven parmesanost över. Ugn 225 grader ca 20 min – tills osten har smält. Kokt ris passar bra till och ett gott vin försämrar inte heller måltiden. L' appétit vient en mangeant!

Br Lennart Exius

Renskavsgryta

2 pers

Bra med två stekpannor, varav en stor. Börja med att fräsa burk-champinjoner eller allra helst burkkantareller (visserligen prisskillnad men stor smakskillnad också) i den mindre panna. Töm bara burken, låt spadet vara kvar, det dunstar bort. Vid lagom värme är svampen klar när spadet är bortkokat. Olika spisar betar sig så olika – men Du känner ju Din egen spis! Medan Du jobbar vid spisen, dricker Du lämpligen Jämtlands-Bryggeriets Postiljon (nr 11361).

Ta ett paket renskav direkt från frysen. Olivolja i den större stekpannan. Mellanvärme. Lägg i renskavet. Det är ihoppressat, så vänd underhand biten och skrapa loss köttet. Du får vända många gånger tills allt kött är löst. Försök samtidigt dela på bitarna så de blir små. Salt, grovkrossad (inte malen) svartpeppar och så naturligtvis som smakhöjare ca femton krossade enbär. Öka värmen och stek renskavet ihop med kryddorna. Rör och vänd. Tar en stund med stekningen men det gör inget – Du har ju öl!! Sänk värmen när köttet börjar bli brunt.

Häll i 2,5 dl matgrädde. Lägg i svampen och små fina örter. Rör om och blanda. Låt allt småputtra. Svag värme - men nu skall det puttra hela tiden. Se till så att grädden inte bränns vid. Vill Du ha lite kraftigare smak på grytan och läckrare färg kan Du röra ner ketchup. Rör om. När grädden ser ut att ha kokat in i blandningen är det klart. Smaka av. Servera med ris och rönnbärsgeleé. Gott till denna maträtt är också lättkokt palsternacka.

Till renskavsgrytan vill jag föreslå ett smakrikt rödvin t.ex. KWV Roodeberg (nr 7451) 83 kronor eller Outback Chase (nr 16470) 59 kronor. Renskavsgrytan är så smakrik om Du har kryddat ordentligt att även en Postiljon eller Double Diamond (nr 11647) passar bra. Allt efter tycke och smak. En digestive efter maten rundar av det hela, t.ex. Talisker med lite vatten. Men aldrig is till whisky! Lycka till

Br Mikael Hagdahls

(5)

Kycklinglåda

(anpassa mängden ingredienser efter antalet gäster).

Stek och skiva kycklingfiléer, smörj en eldfast form, lägg ett varv (omlott) med tunt skivad kyckling (går även bra med kassler, oxfilé eller dylikt), strö jordnötter och riven ost över. Lägg ytterligare ett varv med kött, strö ytterligare ett varv med jordnötter och ost och nu även purjolök. Håll i matlagningsgräddes upp till något över kanten på översta varvet med kött. Ställ in ugnen på 175 grader, grädda efter eget tycke (medium eller välgräddat). Du kan lägga på en skivad tomat de sista minuterna i ugnen om Du tycker det är gott.

Tillbehör 1: Skala potatis och dela i småbitar, som inte får bli för välkokta. Koka sedan i kastrull med 1/3 vatten och 2/3 matlagningsgräddes (ej visp), lite salt. Håll upp potatisen i serveringsskål och krydda lätt över med någon peppar (jag föredrar vit).

Tillbehör 2: Koka (kort tid) majs och skivad rödlök i matlagningsgräddes (lite salt).

Tillbehör 3: Drick ett kraftigt rött vin eller öl till maten.

Låt Er väl smaka!

Br Bengt Erikssons

Smaskig Äppelkaka

125 g smör, 2 dl socker, 3 ägg, 3 dl vetemjöl, 1/2 tsk bakpulver, 1-2 äpplen, 100 g mandelmassa, 1/2 dl pinjenötter, äpplen.

Ugnen 175 grader, smörj en form ca 24 cm diameter, smält smöret i en lite större kastrull, ta det från värmen, rör i socker, ägg, vetemjöl och bakpulver, bred ut smeten i formen.

Kärna ur och klyfta äpplena i tunna klyftor, lägg dem i smeten, strö över pinjenötterna, grädda ca 30 min mitt i ugnen. Servera gärna med vispad gräddes!

Br Evert Lundkvists

Jul-Marmelad

1/2 kg äpplen, 1/2 kg apelsiner, 1 msk russin, 10 finhackade mandlar, 1 kg socker, 1/2 msk ingefära, 1 flaska pektin, 10 droppar bittermandelolja.

Förväll äpplena i lite vatten, skala apelsinerna och hacka skalen fint. Passera äpplen och apelsinkött i matberedaren. Tillsätt sockret och koka upp. Blanda i russinen (delade) och de finhackade mandlarna. Koka under ständig omrörning. Tillsätt bittermandeloljan och pektinet och rör i fem minuter. Håll på rengjorda burkar och förslut.

Och så till sist:

Kilroys

Lättlagad och trevlig fruktkaka

1 dl socker, 4 ägg, 2 dl torkad frukt, 1 tsk salt, 1 dl farinsocker, 4 msk citronsaft, nötter, 2-3 l whisky.

Ta fram en mellanstor skål. Kolla whiskyn genom att smaka, håll whiskyn i ett decilitermått och drick. Upprepa. Sätt på elvispen. Smaka återigen på whiskyn så att den fortfarande håller kvaliteten. Blanda 1 del smör i en stor skål, lägg till 1 msk schocker och vispa igen. Kolla om whiskyn fortfarande är god – drick en kopp. Shtäng av elvispen. Knäck två hönor och schläng i schkålen med all torkad fjukt. Schätt på elvischpen igen. Om den fjuktade torken fastnar i schålen - vrid loss den med en muvschkrejsel. Schmaka sen om whiskyn fortfarande är god. Schen ska ´ru schila 2 dl schalt eller nåt schánt, de é inte schå noga. Kolla whiskyn. Schila citronsfen, lägg till en mat-sched och schå socker, eller nåt, va. Vrid kakformen på 220 grader, glöm inte å shtänga av elvischpn. Schläng ut schkålen genom fönstret och schå kolla whiskyn igen. Gå å legg dej, vem schuttsingn schänner för å eta en lettigad å trevli fjuttkaka just nu i alla ´fulla´ fall?

Olle Linderhjelm
red