

tethas mat.



Att Tetha är intresserad av människor vet alla som läser hennes reportage i Arbetsbladets. Men Tetha är också road av mat, hon gillar att laga själv och är nyfiken på vad andra sätter fram på bordet. "Tethas mat" återkommer varannan lördag i Arbetsbladets. Har du tips om mat eller matmänniskor som Tetha borde skriva om? Hör av dig!

Redaktör: Tetha Åhs Tel: 026-15 93 00 E-post: tetha.ahs@arbetsbladets.se

– lördagar
i Arbetsbladets

Renommerad kökschef i Högbo bruk

Chanpeng S Ericsson tar emot i Högbo Brukshotells gamla herrgård. Här har Gert Klötzke och kocklandslaget jobbat, och sen april i år är Chanpeng köksmästare här, liksom för brukshotellet.

Det var Gert Klötzke som ringde och lovordande och entusiastiskt tipsade mig om Chanpeng. Att Chanpeng arbetat som köksmästare vid det prestigefyllda hotellet Zhemchuzina i staden Sochi vid ryska Svartahavskusten – där en hummer kostade 110 dollar 1996 – gjorde tipset ännu bättre. Jag har nämligen länge velat skriva om rysk mat.

Chanpeng arbetar lugnt och metodiskt, och allt eftersom rätterna blir färdiga placerar hon dem på det sex meter långa linnedukade bordet i herrgårdens matsal. Bordets ena kortända är dekorerad med röd- och guldmålade ryska prydnader, den andra med vodka, vin och vatten. En miljö som gjord för husmanskost à la Alexander I.

Chanpeng, som betyder fullmåne, kommer från Thailand och växte upp hos sina morföräldrar. Och det var morfar som invigde sitt barnbarn i matlagningskonsten. I dag är Chanpeng – vars grundutbildning som kock är fyra år som lärling efter "studentexamen" – diplomerad kock, konditor och sommelier. Därtill håller hon matlagningskurser för brukshotellens konferensgäster och andra grupper.

Chanpengs första internationella uppdrag var som kock i sin mosters restaurang i Jahore i Malaysia. Därefter – i samband med mötet med den svenske affärsmannen Lars Staffan Ericsson – blev det Ryssland.

– Jag ville att vi skulle inleda vår relation på neutral mark, berättar hon, i ett land som var främmande för oss båda.

Klarade paret att leva och arbeta i Ryssland, skulle de klara "vad som helst", resonerade Chanpeng.

Sedan 1997, då hon bestämde sig för att fortsätta att leva med Lars Staffan, är Sverige, och sedan 2003 Sandviken, parets hemvist.

Och 2005, i samband med sitt specialarbete om Guy Martin och hans restaurang Le Grand Vefour* i Paris som Chanpeng gjorde under sin svenska kockdiplomering, bjöd Guy Martin in henne till ett studiebesök.

Utna dig tid att laga denna måltid! Smakupplevelsen är en hyllning till matlagningskonsten – och den annalkande hösten, och dröjer kvar l-ä-n-g-e efter att du lämnat bordet.

Tetha Åhs



* Guy Martins Le Grand Vefour har tre stjärnor i Guide Rouge.

Höstdoften i regnet som faller över Högbo Brukshotells gamla herrgård passar utmärkt till den husmanskost från ryske tsaren Alexander I:s kök som köksmästaren Chanpeng S Ericsson komponerat för Arbetsbladets läsare.

Måltiden innehåller rysk rödbets-soppa, portionsbröd med kantarellfyllning, pelimini (köttfärsfyllda "öron"), blinier med tillbehör och mannagrynspudding och inleds med zkuski (aptitretare): torkad biff, morotssallad, inlagd röd- och vitkål, inlagd gurka och inlagda tomater.



Chanpeng S Ericsson komponerar ryskt.

Rysk husmanskost värdig en tsar



Rödbets-soppa – borsjtj.

Borsjtj

(rödbets-soppa)
4 personer

400 g högrev
200 g rödbetor i stavar
200 g strimlad vitkål
100 g strimlad morot
50 g rotselleri i små tärningar
1 msk tomatpuré
0,5 st gul lök i tunna skivor
3 dl smetana eller 2 dl crème fraiche &
1 dl matlagningsyoghurt
1 tärning köttbuljong
salt och peppar
1 kvist hackad persilja
3 msk matolja

● Skär köttet i grytbitar. Lägg i en kast-rull med vatten som täcker köttet. Låt koka upp och skumma av. Sänk därefter värmen. Lägg halva mängden skivad gullök, en tesked salt, en nypa peppar och köttbuljongtärningen. Låt sjuda tills köttet är nästan mörkt.

Fräs vitkål, morot, rotselleri och resten av löken i matolja i en kastrull utan att ta färg. Tillsätt tomatpurén och rör om. Häll över i köttkastrullen. Tillsätt rödbetsstavar och låt sjuda tills alla grönsaker är genomkokta. Smaka av med salt och peppar.

Servera soppan med en rejäl klick smetana och hackad persilja.

Rastegaj

(kantarellfyllda portionsbröd)
cirka 10–12 st

Fyllning

500 g grovhackade kantareller
2 st finhackade schalottenlökar
1 dl crème fraiche
25 g smör
2 msk finhackad dill
2 msk finhackad persilja
salt och peppar

● Fräs schalottenlöken i smöret. Tillsätt svampen. Rör om. Smaksätt med salt och peppar. Ta bort från värmen. Tillsätt crème fraiche och blanda ned den finhackade dillen och persiljan.

Bakning

9–10 dl siktat vetemjöl
3 dl mjölk
25 g jäst
50 g smält smör
2 st ägg
1 tsk salt
1 msk socker



Till soppan – Rastegaj.

● Värm mjölken fingervarm och häll upp den i en bunke. Smula sönder jästen och rör i den. Tillsätt halva mängden mjöl och rör om tills smeten är jämn.

Täck över bunken, och låt stå i rumstemperatur tills smeten reser sig. Tillsätt därefter smält smör, lättvispade ägg, salt och socker och resten av mjölet. Knåda degen smidig på mjölat bakbord. Dela degen till små portioner och forma små runda bollar. Låt degbitarna vila under plast eller bakduk.

Sätt ugnen på 225 grader.

Gör en grop i mitten av bullen och lägg i 1–2 msk av Rastegaj-fyllningen. Tryck upp degkanten men lämna ett

litet öppet hål så att man kan se fyllningen. Lägg de fyllda bullarna på smord bakplåt. Låt dem jäsa på plåt under bakduk 30–40 minuter. Pensla med äggula och sätt plåten mitt i ugnen. Sänk temperaturen till 200 grader och baka 12–15 minuter.



Rysslands vanligaste rätt – pelimini.

Pelimini

(köttfärsfyllda "öron")
4 personer

6 dl vetemjöl
2 dl hett vatten
1 st ägg
1 tsk salt

Fyllning

200 g blandfärs
1 st finhackad gullök
2 msk kallt vatten
0,5 tsk salt
1 tsk peppar

För kokning och servering

2 liter köttbuljong (två köttbuljongtärningar i två liter vatten)
1 dl smetana eller 4 msk crème fraiche & 2 msk matlagningsyoghurt
1,5 msk Dijonsenap
1 dl smält smör
0,5 dl hackad persilja

● Lägg mjölet i en stor bunke. Gör en grop i mitten och tillsätt salt, ägg och vatten. Arbeta ihop till en smidig deg. Linda in degen i plastfolie och låt den vila i 30 minuter.

Under tiden degen vilar, blanda alla ingredienserna för fyllningen i en kast-rull och låt sjuda under omrörning tills



Nästa vecka – Sunes vin Nytt vinland bland septembers nyheter



Om två veckor – Tethas mat Ola betygsätter Gävles krogar på egen hemsida



Blinier, fyllda med kaviar, rullade till franska crêpes och skurna till små portionsbitar.

fyllningen är genomkokt.

Platta till degen på ett lätt mjölat bakbord. Kavla ut tills den är tunn. Ta ut 6 cm breda rundlar med kakmått eller ett glas. Lägg ungefär 1 tsk fyllning och vik ihop. Tryck ihop kanten och för sedan samman de två ändarna med fingertopparna. Nyp ihop dem där de möts.

Ställ nu peliminin i frysen 2–3 timmar före tillagning.

Koka upp köttbuljong i en stor kastrull, cirka 2 liter. Lägg i 8–10 frysta pelimini-”öron” i taget. När de stiger upp till ytan är de färdiga. Ta upp med hålslev, och skaka av överflödigt buljong.

Servera peliminin med smält smör och smetana. Man kan också med fördel blanda lite senap av Dijon-typ i crème fraichen.



Ryska pannkakor – blinier.

Blini

(pannkakor på bovete)
4 personer

5 dl mjölk
1,5 dl vetemjöl
3 dl bovetemjöl
15 g jäst
25 g smält smör + smör till stekning
0,5 tsk salt

0,5 msk socker
1 ägg

● Värm 1,5 dl mjölk till 37 grader och lös 15 g jäst i vätskan. Blanda vetemjöl och bovetemjöl och dela upp i två lika delar. Tillsätt den ena halvan av mjölblandningen till vätskan och blanda till en tjock smet.

Täck med bakduk och låt den stå 2–3 timmar i rumsvärme. När smeten har rest sig tillsätt 25 gram smält smör, salt och socker, ett ägg och resten av mjölet och rör ihop. Späd ut smeten med 2,5 dl ljum mjölk och låt den stå tills den reser sig igen. Rör försiktigt med en träsked, och låt den stå en sista gång tills den reser sig igen. Späd ut smeten med mer ljum mjölk nästan till pannkakskonsistens.

Hetta upp stekpannan och smör. Häll i ett tunt lager smet, genom jäsningen kommer blinin ändå att bli tjockare. Sänk eventuellt värmen under gräddningen. Första sidan är färdiggräddad när centrumytan är stelad och kanterna fräsiga. Då är det dags att vända. Blinin är färdig när den är gyllene.

Blini serveras med fiskrom, rysk kaviar (störrom), röd kaviar (løjrom eller laxrom) eller med saltad fisk, exempelvis ansjovis. Även lax är utmärkt till blini.

Smält smör och smetana finns alltid på det ryska blinibordet, antingen som tillbehör eller som en tunn fyllning till blinin.

Smetana kan ersättas av en blandning på två delar crème fraiche och en del matlagningsyoghurt.

Ryska blinier ser ut som små svenska pannkakor på vilka man själv lägger sitt ”pålägg”. De kan också rullas som franska crêpes, och skärs då i portionsbitar.



Efterrätt – gurjevpudding.

Gurjevpudding med fruktsallad och fikon (mannagrynspudding) 4 personer

Gurjevpudding
50 g mannagryn
2 dl mjölk
40 g socker
25 g smör
1 st äggvitor
15 g grovhackade nötter
0,5 tsk vaniljsocker
1 nypa salt
råsocker för karamellisering

● Vispa äggvitorna med 15 g socker och ställ undan i köket.

Sjud upp mjölken, tillsätt 25 g socker och en nypa salt. Strö ner mannagryn under snabb och jämn omrörning.

Tillsätt smöret, de vispade äggvitorna och nötter samt vaniljsocker under omrörning.

Häll över den varma blandningen i portions-skålar, strö över ett tunt lager

råsocker eller farinsocker och karamellisera, det vill säga ställ skålarna i het grill (het övervärme i ugn eller salamander eller med handgas) för att bränna sockerytan.

Fruktsallad

8 st jordgubbar
1 dl blåbär
0,5 dl hallon
2 st shalonfrukter
8 st gröna druvor (kärnfria)
8 st körsbär
florsocker och citronmeliss till garnering

● Skala och dela shalonfrukten i mindre bitar. Dela jordgubbarna, körsbären och de gröna druvorna.

Blanda i en skål. Vänd försiktigt ner blåbär och hallon. Vid servering: damma med florsocker och lägg på citronmeliss.

Fikon i sirap

12 st torkade fikon
0,5 liter socker
0,5 liter varmt vatten

● Lägg de torkade fikonen i en kastrull med kallt vatten. Koka upp och låt dra cirka 20 minuter. Lägg socker i en kastrull och rosta tills sockret smält och fått en gyllenbrun färg.

Skaka kastrullen under rostning, rör inte sockret med redskap! Tillsätt varmt vatten och låt sjuda tills en lätt, brun sockerlag.

Lägg i de kokta fikonen i lagen och låt sjuda ca 10–15 minuter. Ta upp fikonen och lägg i en skål. Reducera ner lagen till en lättflytande sirapskonsistens. Ös över fikonen och låt svalna.

Servera med smetana.