

Såsen lyxar vi till med champagne

Fläckigt snövita granar susar förbi tågfenstret mot Gävle. Jag funderar över kvällens matlagning med Tre-män-i-ett-kök. Nils-Erik önskade "fisk och skaldjur" till nyårssupén vi ska laga tillsammans. Desserten fick jag fria händer att skapa. Fisk och skaldjur är mycket bra val, passar bra som avslutning på ett händelserikt år.

Nu dagdrömmer jag gott över smaker i tågets skendunk.

En mjukt smakharmonisk början på årets sista middag, tänker jag. Varför inte börja med en klassisk, smakrik och krämig skaldjursoppa? Hummer används ofta som grund, men jag bestämmer mig för att använda vanliga smärakor som har massor av finstämda smaker i sina kroppar.

Soppan får sötma och sälta från räkorna, och behöver knappast kryddas. Och bonus i finanskrisens spår är att räkor gör soppan mycket billigare än hummer. Men blir lika festliga i smaken. Jag kompletterar med umamirik pilgrimsmussla med halstrad karaktär. Rotselleri ger förretten tuggmotstånd, lite syra och sin parfymarom.

Nils-Eriks gös använder jag som huvudrätt. Gös är en mycket gammal fin svensk fisk med stor karaktär. Och jag vill att vi ska laga den varsamt, bara med en nypa salt och peppar, och i stället lägga smakspetsarna på tillbehören. Såsen lyxar vi till med champagne. Den får en mild syra och har fylliga smaker, som tar upp potatisrättens rökighet och fylliga karaktär. Kälens bidrag på tallriken är absolut inget alibi för nyttighet, utan tillför på ett sofistikerat sätt rätten tuggmotstånd med en spännande antydan av lakrits!

Inför val av dessert stiger smaker och karaktärer fram i mitt huvud. Flashbacks med smakminnen från sandstrandens paraplydrinkar. Smaker av saltrimmade glaskanter från iskalla Margaritas. Så är nyårssupéns efterrätt helt klar för mig. En frisk och fräsch Margaritasorbet som tillför sol i den kalla vintern och ger munhålets smaksinnen något att reagera på. Och till, harmoniskt mjuka och balanserade tillbehör. En fyllig yoghurtcrème. En fruktsallad som samlar smakerna i syra och sötma och beska. Och ett fräscht och nyanterat havssalt smaksatt med lime.

Denna "drinkdessert" är en perfekt dessert en nyårsafton, och ger en njutningsfylld avslutning på årets sista måltid. Men den är också en munsköljning och förberedelse inför exklusiva champagneskålar när 2009 slås in, av klockor, och i glas.

En riktigt god champagneskål för ett Gott nytt matår önskar jag er alla och tack för alla minnesvärda möten 2008!

Chanpeng S Ericsson
matkonsult
chanpeng@chanpeng.se

Såsen lyxar vi till med champagne

Fläckigt snövita granar susar förbi tågfenstret mot Gävle. Jag funderar över kvällens matlagning med Tre-män-i-ett-kök. Nils-Erik önskade "fisk och skaldjur" till nyårssupén vi ska laga tillsammans. Desserten fick jag fria händer att skapa. Fisk och skaldjur är mycket bra val, passar bra som avslutning på ett händelserikt år.

Nu dagdrömmer jag gott över smaker i tågets skendunk.

En mjukt smakharmonisk början på årets sista middag, tänker jag. Varför inte börja med en klassisk, smakrik och krämig skaldjursoppa? Hummer används ofta som grund, men jag bestämmer mig för att använda vanliga smärakor som har massor av finstämda smaker i sina kroppar.

Soppan får sötma och sälta från räkorna, och behöver knappast kryddas. Och bonus i finanskrisens spår är att räkor gör soppan mycket billigare än hummer. Men blir lika festliga i smaken. Jag kompletterar med umamirik pilgrimsmussla med halstrad karaktär. Rotselleri ger förretten tuggmotstånd, lite syra och sin parfymarom.

Nils-Eriks gös använder jag som huvudrätt. Gös är en mycket gammal fin svensk fisk med stor karaktär. Och jag vill att vi ska laga den varsamt, bara med en nypa salt och peppar, och i stället lägga smakspetsarna på tillbehören. Såsen lyxar vi till med champagne. Den får en mild syra och har fylliga smaker, som tar upp potatisrättens rökighet och fylliga karaktär. Kälens bidrag på tallriken är absolut inget alibi för nyttighet, utan tillför på ett sofistikerat sätt rätten tuggmotstånd med en spännande antydan av lakrits!

Inför val av dessert stiger smaker och karaktärer fram i mitt huvud. Flashbacks med smakminnen från sandstrandens paraplydrinkar. Smaker av saltrimmade glaskanter från iskalla Margaritas. Så är nyårssupéns efterrätt helt klar för mig. En frisk och fräsch Margaritasorbet som tillför sol i den kalla vintern och ger munhålets smaksinnen något att reagera på. Och till, harmoniskt mjuka och balanserade tillbehör. En fyllig yoghurtcrème. En fruktsallad som samlar smakerna i syra och sötma och beska. Och ett fräscht och nyanterat havssalt smaksatt med lime.

Denna "drinkdessert" är en perfekt dessert en nyårsafton, och ger en njutningsfylld avslutning på årets sista måltid. Men den är också en munsköljning och förberedelse inför exklusiva champagneskålar när 2009 slås in, av klockor, och i glas.

En riktigt god champagneskål för ett Gott nytt matår önskar jag er alla och tack för alla minnesvärda möten 2008!

Chanpeng S Ericsson
matkonsult
chanpeng@chanpeng.se