

Tethas mat.



Att Tetha är intresserad av människor vet alla som läser hennes reportage i Arbetsbladet. 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 Arbetsbladet. Har du tips om mat eller matmänniskor som Tetha borde skriva om? Hör av dig!

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

● Fast det bara är i början av december är det nyårsafton på Gärdselvägen i Höjersdal. Därtill sista kockbesöket i samarbetet mellan Arbetsbladets Tethas mat och matkonsulten och sommelieren Chanpeng S Ericsson.

En försmak av ett gott nytt år

I största hemlighet anmälde i höstas Nils-Erik Petersson i Gävle sig själv och sina matlagningskompisar Gunnar Röhstö och Mats Carlsson till Arbetsbladets fjärde kokouttöjning – och höll tummarna.

Till och med jag själv blev överraskad när du ringde och sade vi hade vunnit, berättar Nils-Erik. Tillsammans med Mats och Gunnar är han nu år i full färd med att under Chanpengs ledning tillaga läsarnas nyårsmiddag med för-, huvud- och efterrätt – för sina fruar.

Chanpengs smakpalett innehåller både harmonier och eleganta "disharmonier".

Rätternas uppläggning är konstverk för ögonen.

Desserten är därtill en upplevelse som inte enbart neutraliserar munnen inför 24-slaget, utan "riskerar" att med alla sina smaksensationer bli en ny nyårsstradition där hemma.

Eller en extra midsommardessert före jordgubbarna!

Gott nytt år!
Tetha Ahs



GÖS. Gunnar Röhstö och Nils-Erik Petersson steker gös à la Chanpeng.

Foto: Stefan Tkatjenko



STEKER. Gunnar Röhstö och Mats Carlsson förbereder tillsammans med Chanpeng S Ericsson stekningen av huvudrätternas gös.



FÖRTIDA NYÅRSSUPÉ. Wanja Petersson, Gunnar Röhstö, Barbro Carlsson, Chanpeng S Ericsson, Nils-Erik Petersson, Anne-Marie Röhstö och Mats Carlsson har firat nyår kring varandras matbord i tio år och firar g-o-t-t nytt år två gånger i år.



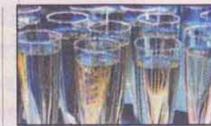
GYLLENE. Om ett par minuter är potatistornen lika gyllene som gösen.

Bästa tilltugget

● Enkelt och gott tilltugg till nyårsbubblor: ädelost på tub serveras på små selleristavar.

Svensk i kock-VM

● Den 27-28 januari avgörs Bocuse d'Or i Lyon – kockarnas inofficiella VM. För Sverige tävlar Jonas Lundgren, som till vardags jobbar på Oslorestaurangen Bagatelle. (TT Spektra)



Nästa sida – Sunes vin Bästa fynden på champagnehyllan



Krämig skaldjursoppa med halstrade pilgrimsmusslor och marinerad rotselleri

4 personer

0,5 kg räkor med skal
2 schalottenlökar
1 morot
1 palsternacka
2 msk tomatpuré
2-3 msk matolja
1 l vatten
4 dl grädde
salt och peppar

● Mixa de oskalade frysta räkor i en matberedare. Skala och hacka rotsaker. Lägg i en skål.
Fräs rotsaker i olja i en kastrull. Tillsätt tomatpuré och de mixade räkor. Rör om ordentligt och tillsätt vatten. Låt koka upp, och sjud cirka 20 minuter. Sila genom en sil och reducera tills halva mängden återstår. Tillsätt därefter grädde och låt sjuda cirka 5 minuter. Smaka av med salt och peppar. Mixa med stavmixer före servering så att soppan får skum.

Pilgrimsmusslorna och rotsellerin

4-6 pilgrimsmusslor
150 g rotselleri, strimlad i tunna strimlor
1-1,5 msk pressad citron
2-3 msk socker
salt
olja för stekning
dillkvistar för garnering

● Rimma pilgrimsmusslorna med några nypor salt och låt stå cirka 20 minuter. Blanda socker, citronsaft och några nypor salt i en skål. Lägg i den strimlade rotsellerin och blanda väl. Täck med plast och ställ i kyl.
Smörj stekpanna med matolja och heta upp. Halstra sedan musslorna tills de fått färg på bägge sidor.
Inför servering:
Krama ur vätskan ur rotsellerin och lägg som en hög i mitten av serverings-tallriken (djuptallriken). Toppa med en dillkvist.
Lägg pilgrimsmussla ovanpå och därefter den skumade soppan.

Gösfilé med baconpotatis och grön- & fänkål samt champagnesås

4 personer

Gösen och såsen

600-700 g gösfilé med skinn och utan fjäll
1 finhackad schalottenlök
1-2 msk smör eller olja
2 dl vitt vin
2 dl grädde
2 dl champagne eller mousserande vin
vitvinsvinäger
salt och peppar

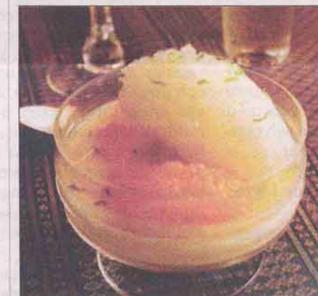
● Bena ur gösfilén och snitta på skinnsi-



Krämig skaldjursoppa med halstrade pilgrimsmusslor och marinerad rotselleri.



Gösfilé med baconpotatis och grön- & fänkål samt champagnesås.



Havssaltyoghurt med Margaritasorbet och citrussallad.

dan. Salta och peppra. Ställ i kyl under plast.

Fräs den finhackade löken med smör i kastrull. Tillsätt vitvins och sjud 5-10 minuter. Tillsätt grädden och sjud ytterligare 5-10 minuter.

Håll såsen i en blender och mixa väl. Håll tillbaka i en kastrull. Tillsätt champagnen och sjud upp. Smaka av med salt, vinäger och peppar.

Skumma såsen med en stavmixer inför servering.

Stek gösen på skinnsidan i het panna tills skinet fått färg. Lägg sedan över i en långpanna.

Inför servering: Värm upp i ugn på 125 grader cirka 5 minuter.

Baconpotatisen

800 g kokt potatis (mjölig)
150 g bacon
1 bunt hackad gräslök
25 g smör samt smör för stekning
salt och peppar

● Finstrimla bacon och rosta i stekpanna tills knaprigt. Låt rinna av på hushållspapper.

Värm upp den kokta potatisen och pressa i en bunke. Tillsätt smör, gräslök, bacon, salt och peppar. Blanda väl.

Lägg potatisblandningen på plastfolie

och rulla som en falukorv. Ställ i kyl tills kallnat.

Ta ut potatisen från kylen och dela i portionsbitar. Ta sedan bort plasten.

Stek potatisen på bägge sidor. Lägg på en långpanna och värm i ugnen 125 grader tills innetemperaturen når 55 grader.

Grön- och fänkål

1 fänkål
5-6 grönkålsblad
2-3 msk matolja
salt och peppar

● Ta bort skenan från grönkålsbladen och finstrimla. Skiva fänkålen i tunna skivor. Sautera grönsakerna med matolja. Salta och peppra.

Havssaltyoghurt med Margaritasorbet och citrussallad

4 pers

Yoghurten

2 dl grädde
1 dl turkisk yoghurt
3 msk socker
1 gelatinblad, blötlagt i kallt vatten och urkramad innan användning

● Koka upp grädde och socker tills sockret löst sig. Ta bort från värmen, rör ner gelatinblad och vispa ner yoghurten.
Fyll i Margaritaglas upp till drygt hälften. Ställ i kyl över natt.

Sorbeten

1,5 dl pressad limesaft
300 g socker
4 dl vatten
1,5 gelatinblad, blötlagda i kallt vatten och urkramade innan användning
1 dl tequila
2 msk Coignac eller Triple sec

● Sjud upp vatten och socker i en kastrull tills sockret löst sig. Tillsätt limesaften. Ta bort från värmen.

Rör ner gelatinblad, tequila och Coignac. Håll i en burk och ställ i fryskåp tills sorbeten stelnat.

Precis före servering:

Skrapa sorbeten men en gaffel och forma med en varm sked.

Citrussallad

1 lime
1 msk grovt havssalt
2 apelsiner
1 grapefrukt
1 dl socker

● Skölj och riv limeskal. Blanda med havssalt i en skål ("limesalt").

Skala och filea citrusfrukterna. Lägg i en skål och vänd försiktigt i socker.

Ställ undan i kylen 1-2 timmar för att sockret ska lösa sig.

Servering:

● Ta en nypa havssalt och strö på yoghurten i Margaritaglasen.

Lägg citrussalladen ovanpå yoghurten.

Lägg en sorbetkula överst och strö över en nypa limesalt på varje portion. Servera genast.

Såsen lyxar vi till med champagne

F läckigt snövita granar susar förbi tagfönstret mot Gävle. Jag funderar över kvällens matlagning med Tre-män-i-ett-kök. Nils-Erik önskade "fisk och skaldjur" till nyårssuppen 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 smakharmatisk 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 småräkor som har massor av finstämda smaker i sina kroppar.

Soppan får söta och salta från räkor, 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 förtäringens 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 smakspekarna på tillbehören. Såsen lyxar vi till med champagne. Den får en mild syra och har fylliga smaker, som tar upp potatisrättens rökiighet och fylliga karaktär. Kålens bidrag på tallriken är absolut inget alibi för nyttighet, utan tillför på ett sofistikerat sätt rättens tuggmotstånd med en spännande antydning av lakrits!

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

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

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

Chanpeng S Ericsson
matkonsult
chanpeng@chanpeng.se

Tethas mat.



Att Tetha är en tradition av en kokbok vet alla som läser denna upplaga i Arbetsbladet. Men Tetha är också en mat, som gäller ett litet stycke och är på plats på ett eller annat ställe på borden. "Tethas mat" återkommer nästkommande lördag i Arbetsbladet. Här får tips om vad eller matlagning som Tetha borde utvärta med för er själva!

Redaktörerna Tetha Åke och Göte 11 00 00. E-postadress: tetha@arbetsbladet.se

● Fast det bara är i början av december är det ny årsafton på Gårdsböge i Höjersdal. Där till sista kokk- och älskare i arbetet mellan Arbetsbladet Tethas mat och matlagning och sommarlön- och Champagne S Ericsson.

En försmak av ett gott nytt år

I bästa av världens kök i världens bästa kök. Ni är alla i världen i Göteborg och som matlagning och sommarlön- och älskare i arbetet mellan Arbetsbladet Tethas mat och matlagning och sommarlön- och Champagne S Ericsson.

... till och med jag själv blev överraskad när du ringde och sade vi hade varit, berättar Ni-Åke. Tillkommer med Ni-Åke och Gunnar S Ericsson i full fart med en under Champagne kök och sommatlön- och älskare i arbetet mellan Arbetsbladet Tethas mat och matlagning och sommarlön- och Champagne S Ericsson.

Champagne smakupplåt i köket. Ni-Åke berättar om de olika "tethasmaterna".

... berättar upplåtning är best för Ni-Åke.

... berättar om de olika "tethasmaterna".

... berättar om de olika "tethasmaterna".



005. Gunnar Rönned och Ni-Åke Pettersson delar på Champagne S Ericsson.

Foto: Tetha Thorpe

STOKER. Gunnar Rönned och Mats Carlsson förbereder i köket. Ni-Åke Pettersson och Mats Carlsson har varit med i många tidigare upplagor av Tethas mat och matlagning och sommarlön- och Champagne S Ericsson.



FORTIDA NYHETSGÅR. Mats Carlsson, Gunnar Rönned, Mats Carlsson, Champagne S Ericsson, Ni-Åke Pettersson, Mats Carlsson och Mats Carlsson har varit med i många tidigare upplagor av Tethas mat och matlagning och sommarlön- och Champagne S Ericsson.



NYHETSGÅR. Mats Carlsson har varit med i många tidigare upplagor av Tethas mat och matlagning och sommarlön- och Champagne S Ericsson.

Bästa tillagget

● Enligt och gott tillagget till nyårsbuffén: kött och fisk serveras på små silverfat.

Svensk i kok-WM

● Den 27-28 januari avgör kokarna i Orin Lyon -kokarna i världens VM. För Sverige står Jonas Lundgren, som till vardags jobbar på Gäddmanskajen i Göteborg. (T. J. Sjöström)



Nästa sida - Sines vin. Bästa fynden på champagnehyllan



Krämig skaldjursoppa med kalottrände pilgrimmusslor och marinerad rötsellon

4 personer

- 0,5 kg råbor med skal
- 2 skaldjurskalor
- 1 morot
- 1 potatis
- 2 msk smör
- 2-3 msk smör
- 1 l vatten
- 1 dl grädde
- salt och peppar

● Mått de skaldjurskalor frysa råbor i en morot. Mått de skaldjurskalor frysa råbor i en morot. Mått de skaldjurskalor frysa råbor i en morot. Mått de skaldjurskalor frysa råbor i en morot.

Ägggröda med smör och smör

- 1-2 ägg
- 100 g smör
- 1-2 msk smör
- 2-3 msk smör
- salt
- olja för stekning
- olivolja för smör

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.

● Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör. Färdig ägggröda med smör och smör.



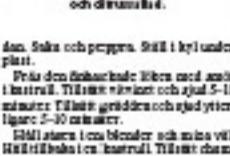
Krämig skaldjursoppa med kalottrände pilgrimmusslor och marinerad rötsellon.



Ägggröda med smör och smör.



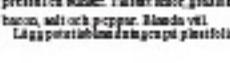
Ägggröda med smör och smör.



Ägggröda med smör och smör.



Ägggröda med smör och smör.



Ägggröda med smör och smör.

och rulla som en falukorv. Smått kyltillsättning. Ta ut potatisen från kylen och dela i portioner. Ta sedan bort skalen. Sätt potatisen på bågiga sidor. Lätt på en långpanna och värm i ugnen 125 grader till innerstemperaturen när 55 grader.

Liten och fin

1 (färdig) 2-3 gräddkaka 2-3 msk smör salt och peppar

● Ta bort skalen från gräddkakan och smör. Ta bort skalen från gräddkakan och smör. Ta bort skalen från gräddkakan och smör. Ta bort skalen från gräddkakan och smör.

Havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad

4 pers Yoghurt 2 dl grädde 1 dl smör 2 msk smör 1 g gelatin 1 g gelatin 1 g gelatin 1 g gelatin

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

● Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad. Färdig havssaléyoghurt med Mangrove-sorbet och Citrusallad.

Såsen lyxar vi till med champagne

Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.

● Färdig sås med champagne. Färdig sås med champagne.