

AFTONBLADET



Aftonbladet Kultur on Facebook

Like

945

1 2 3

Textstorlek:

I jul ska vi äta något annat!

Anders Paulrud stuntar i 24 000 nya kokböcker – och lagar den nya julmaten

Frukta inte Gud, frukta maten.

Julmaten, alltså.

Efter en månad med julbord med sillar, prinskorvar, köttbullar, skinka, syltor, dopp i grytan, supar och julmust hotas vi av Djävulens straff som stipulerar förstoppning och gaser, finnar och rapningar, allt elände som föregår hjärtattacken då den på fett begivne syndaren skall falla till golvet och dö intill juleljusen och i de förskräckta små barnens åsyn.

Nej, i år blir det annorlunda. I år blir det en alternativ jul. Stillsamhet tillsammans med en älskad, eller med några få nära istället för dessa neurotiska släktdrabbningar som mest är att likna vid ett patientuppror på ett mentalsjukhus för schizofrena. I stället för att skriva en elak artikel om den övermättade kokboksmarknaden (24 000 nya titlar i världen per år) har jag i år uppsökt köket på restaurang Prinsen och bett krögaren Peter

Nordin och hans hustru Carina att speciellt för Aftonbladets läsare komponera en tre-rätters alternativ julmiddag: halstrad, "lutfiskgravad" torskrygg, mjukbakat ankröst panerat med senap och till efterrätt en underbar chokladmousse, luftig och fin sedan man vispat upp smeten med elvisp.

De exakta recepten hittar ni här intill. Maten blir exklusiv och modern, den är absolut inte svår att tillaga. Men den kräver förberedelser. Vilket bara är bra, eftersom umgänget i ett varmt doftande kök, där man kan småpyssla och småprata medan man skär och hackar och smakar av tillhör livets glädjeämnen. Förberedelserna är bra i ett annat avseende också; man sparar tid dagen då maten ska serveras.

Besinning. Eftertanke. Korcka upp en lagom kyld champagne till Kalle Anka, och efter julklapparna smaka av vinerna: en kyld Pouilly Fumé som senare skall avnjutas till förrätten och håll i god tid över en Valpolicella på karaff till huvudrätten.

Pyssla i köket. I värmen. Se fram emot den njutning som maten kommer att ge.

Det finns något trösterikt i njutningen av maten och vinet, något som inte ens ålderdomen borde kunna ta ifrån en. När nästan allt är borta; krafterna, arbetet och drömmarna, när sexualiteten är ett minne, när synen och hörseln är på väg att fly, då borde det vara en medborgerlig



Peter Nordin, krögare på restaurang Prinsen, och Aftonbladets Anders Paulrud lagar en alternativ julmiddag.

Foto: SARA RINGSTRÖM

rättighet att få god mat och utmärkta viner. Ja, till och med en calvados för den som så önskar. Ibland, när man ser gamla människor äta god mat är det som om deras ungdom kom tillbaka. Denna nåd i en enda tugga.

Istället är det tvärtom. Och det är för djävligt, som det nu är, att alltfler av de äldre medmänniskorna, de som borde äras och respekteras, tvingas äta den industritillverkade grismat som hemtjänsten serverar, så kalorifattig och snålt tilltagen att många drabbas av undernäring.

Den goda maten, som ju sedan sekler står i centrum över julen, borde vara en självklarhet. För alla. Som det nu är följer matvanorna de moderna klassmönstren; det är tydligen så att endast den välavlönade medelklassen, de flesta medlemmar i det nuderska köttberget, ska unnas den goda maten; deras patetiska, och redan övergödda, längtan efter mat med lagom tillsatser av kulturhistoria, resor, bildning-light, exotik och kvacksalveri med en knivsudd new-age. Men alla andra, mindre bemedlade och äldre, ska tydligen hålla till godo med skräpet.

I helvete vi går med på det, varken ung eller gammal. Men ät ordentligt - innan ni gör revolution.

Anders Paulrud

Halstrad "lutfisk- gravad" torskrygg med senaps- buljong och skånsk senaps- mousse (4 pers)

Lutfiskgravad torskrygg

450 g utskuren torskrygg (från ishavet)
1,5 msk salt, 3 msk socker, 1/2 tsk malen kryddpeppar, 4 cl gin, 4 cl sodavatten,
4 krossade szechuanpeppar, 3 krossade enbär (krossa i mortel)

Blanda alla ingredienser och gnid in torskryggen. Täck med plast och ställ i kyl ett dygn.

Senapsbuljongen

4 dl klar fiskfond

1 dl vitt vin

1 krm senapspulver, 1 msk honung, 1 tsk skånsk senap, 1 kryddmått gurkmeja

Koka upp fiskfonden och tillsätt vinet.

Reducera bort 1 dl.

Tillsätt övriga ingredienser, koka 3 min och håll genom finmaskig sil.

Håll varm.

Skånsk senapsmousse med kryddpeppar

200 g vispgrädde

65 g socker

65 g Colemans senapspulver

1 tsk malen kryddpeppar, 1 nypa malen szechuanpeppar

1 tsk bruna senapsfrön

Vispa grädden med sockret fluffig och vänd ner övriga ingredienser

Servering

Skär fisken i fyra bitar. Halstra i stekpanna. Koka upp senapsbuljongen.

Häll buljongen i djup tallrik. Lägg i den stekta fisken.

Skeda upp en klick av senapsmoussen på tallriken. Garnera med dill och inmundiga direkt.



Ankbröst (4 pers)

4 mindre ankbröst

Salt och vitpeppar

En digitaltermometer

2 msk skånsk senap blandat med 1 msk honung



och 2 msk rivet vitt bröd

Skär några snitt i fettkappan. Krydda. Stek på svag värme. Hög värmen och låt bröstet få knaprig gyllene yta

Baka i ugn ungefär en timme på 85 grader till en innertemp av 57. Låt vila 20 min i folie.

Före tranchering, bryn bröstet en sista gång och bred på lite av senapsblandningen.

Servera tunna skivor som en solfjäder över alla ingredienser (se bilden).

Sås och garnityr

3 msk socker, 3 msk citronjuice, 3 msk vinäger röd, 4 dl kraftig kycklingfond alt. ankfond

16 skalade kärnfria vindruvor, 16 oliver med kärnor, 12 apelsinklyftor utan skinn och kärnor

4 torkade hela fikon och 4 torkade delade dadlar

1 msk smör

3 msk hackad persilja och 1/2 tsk hackad mynta

1 nypa gourmetsalt och 1 nypa nymald szechuanpeppar

Smält socker på spisen, tillsätt alla vätskor och reducera bort 1dl.

Tillsätt oliverna, dadlarna och fikona och koka sakta 2 min.

Tillsätt övriga ingredienser och låt smöret monteras in i såsen.

Servera.

Choklad- mousse med apelsin- touche

(4 pers)

50 g socker och 2 msk

vatten

4,5 dl grädde och 0,5 dl mjölk

100 g Manjarichoklad (Val-rhona 64 procent) i små bitar i stor värmetålig bunke

1 apelsin (rivet skal)

Koka ihop socker och vatten till en sirapsliknande konsistens.

Tillsätt grädden och mjölken. Vispa så allt blir slätt och lent. Tillsätt rivet apelsinskal och sila.

Häll den varma vätskan över chokladen. Vispa så chokladen löser sig i grädden.

Ställ kallt i ett dygn.

Nästa dag: Vispa smeten luftig med elvisp. Servera i höga champagneglas och garnera med myltade hallon (som sötas med litet vaniljsocker och rivet limeskal).



Utskriftsdatum: 2011-06-26

Publicerad: 2004-12-20

Webbadress: <http://www.aftonbladet.se/kultur/article10515730.ab>

Tipsa oss!

MMS & SMS: 71000

Mejla: 71000@aftonbladet.se

Ring: 08 - 411 11 11

© Aftonbladet