

Chablis och VSOP

Släng er i väggen!

En tung årgångs-Bourgogne eller torr Chablis kan lyfta en mustig köttgryta till oanade kulinariska höjder. Likaså kan en ädel konjak hotta upp en mör Tournedos i ett flamberande sken. Men, och det var utmaningen för kocklandslaget i Svenska Whisky Associationen i Helsingborg, kan en vällagrad skotsk single malt whisky åstadkomma samma lyft för en festmeny?

Själv visste jag svaret, men sa givetvis inget till de 19 entusiastiska kockarna. De skulle själva få anta utmaningen.

Med en trerätterssupé med råvaror av verkligt hög klass finlipades taktiken och knivarna inför attacken på fransmännen. Kungskrabba, rådjursfilé och thailändsk pannkaka.

Denna trestegsraket skulle ge svaret på utmaningen. Den så kallade pricken över i:et valdes med stor omsorg; några av Skottlands klassiska ekfatslagrade skönheter.

Stjärnkrogsmenyn hämtades ur mat- och whiskyexperterna Jan Groth och Arne Adlers recept. Hör här!

Kungskrabba i rilette med citroncreme, skaldjursvinegrette och forellrom.

Det andra raketsteget i festkvällen utgjordes av färsinbakad rådjursfilé med rökig sås, fänkålspaté och syltade tomater.

Slutsteget som skulle ta gästerna till den högsta kulinariska höjden blev thailändsk pannkaka med en Glenkinchiesås.

Gott? Ja, mycket till och med redan på pappret. En meny värdig en stjärnkrog.

Nu hängde det på SWA:s kocklandslag. Laguppställningen finns på bilden här under.



Nitton matglada och whiskyfrälsta herrar gjorde sig redo för utmaningen. De hade anmält intresse för att se om skottsk single malt whisky kan sätta pricken över i:et på

en redan gorméVDN-märkt festmeny. De ville veta om en skvätt ekfatslagrad Livets vatten skulle bli den katapult i arom och sinnliga smakupplevelser som recepten i boken Whisky & Mat utlovar. Kort sagt, kan en ädel skotte mäta sig med en fransman i stjärnkrogens kök?

Receptens författare Jan Groth och Arne Adler skulle ställas till svars. Jan Groth var själv på plats och peppade kockarna. Nu skulle sanningen fram!



Jan Groth i högform



Det vattnades redan i munnen innan den sista vätskekontrollen inför drabbningen serverades. Nu kunde förstås festmenyn inte jämföras med och utan toppningen av läckerheterna med proffs från skotska höglandet och öarna. Vad skulle en rökig sås till rådjursfilén åstadkomma?. Rökig ja. Då hamnar vi på ön Islay i västra Skottland. Välj någon av de åtta rökmätade single malt destillerierna på ön. Groth och Adler greppade en flaska Caol Ila, en 12-åring. Fem centiliter till sex kuvert.

– Något att dricka till?

– En Oban single malt, tack!

Hum, den gifte sig riktigt bra med rådjursfilén.

Förlåt men vad drack ni till upptakten,

drinken före trerätters meny?



Ägget e löst, eller hur Jonas?

Vad kunde passa till mjuk pepparkaka toppad med grönmögelost? Som det självklaraste val i världen, en nytjärad småländsk eka i solskenet en varm vårdag. Jaha, du menar en 16 år gammal Lagavulin.

Yes! Till verket!

Torsdagen den 7 mars. Restaurang Nils H i Helsingborg. Stjärnkockarna, som skulle coacha landslaget i restaurangköket satte grytor, stekjärn, mixrar, slevar, vispar, vitlökspressar, knivar och annat som behövs i händerna på landslaget, knöt ett förkläde om de uppvärmda kämparna, lät dem genomgå en sista avcolibakteriedesinfektion och föste ut de 19 kockarna i köksregionerna. En del såg frågande på varandra när de studerat recepten mer i detalj. Skulle detta verkligen gå vägen? Det var ju inte precis mammas köttbullar som skulle rullas och stekas, utan gourmeträtter av högsta klas. Det fanns nu ingen återvändo. Just do it!



- Vi vet exakt vad vi gör!!!

Snart hördes elmixrarnas vinande ljud, frasen från stekbordets fräsande smör, det monotona hackandet av charlottenlök, sidfläsk, medan en doft från nyriven ingefära, fänkål, dill, vitlök och någon odefinierbar arom läckte ut från köken.

Några timmar, svordomar, uppmuntrande tilltal, senare bar de tre kockgrupperna in resultaten prydligt upplagda på tallrikarna. Ingen hade väl räknat att det skulle bli de långa knivarnas natt på Nils H. Men det blev det, åtminstone nästan.



– Nu saru se lelle pöjk. Sähäringa slicar man en körv!!

Innan dess hade Jan Groth initierat berättat om en rent katastrofal upplevelse där en annan whiskyklubbs laguppställning gjort alla fel som kan begås. Det kunde ju inte bli mer än pannkaka av det hela. Ovisst var dock om Jans, förhoppningsvis sanna recention av den klubbens whiskydinner spridit mer eller mindre nervositet i laguppställningen i Helsingborg. Men hungern var det inget fel på efter nära tre timmars slit i köket. Och törsten hade redan gjort sig påmind.

Dinnern lyfte stämningen efter hand. Det tuggades, drogs in aromer från tallrikarna och whiskyglaset och stämningen kom i topp. Det var strax innan de thailändska pannkakorna till desserten bars in. Glenkinchiesåsen doftade förföriskt god av jordgubbar, bananer och kokos. Det tredje raketsteget var avfyrat. Alla inväntade den magiska cykelsparken i mål. Likt Zlatans överrumplande biciletas på ett häpet tyskt fotbollslandslag. Men när de första tuggorna inletts på den asiatiska läckerheten, blev det märkligt tyst runt borden.

Något hade gått galet. För mycket mjöl, för kort jäsning, för lite eller för mycket av det och det? Det tvistades vid borden, muttrades, skyldes på. Men sega var de. Till slut slets pannkakorna isär i munsbitar med knivar och gafflar som tillhyggen. Klockan hade sprungit iväg till närmare halv tolv.

Vad tyckte ni? Undrade Groth. Bortsett från mjölkatastrofen?

Jävligt gott, sa en del. Läckert sa andra, medan en del inte uttalade sig alls. Om det nu var ett utslag av finkänslighet eller för att det fortfarande jäste i magen.

Men som helhet, entrén, förrätten, huvudrätten och, ja, det orientaliska barkbrödet?

Dacapo! Precis som det tidigare kocklandslaget i Helsingborg sammanfattade en liknande whiskydinner för några år sen. Den som jag själv var med och avnjöt. Då var det sjömansbiff på oxfilé som höjdpunkt. Någon mindes att de hållt i en halv helflaska Caol Ila i grytan och nästan bävat av den stora mängden. Men vid borden konstaterades genast att det skulle ha varit ett helrör. Minst. Och, så var det en "riktig", stor hård pepparkaka under entréns grönmögelost till Lagavulinen. Den gifte sig mycket bättre än den mjuka systemen. Fullt klart.



Ja, visst är det detaljerna som gör det, som avgör det! Som den rätta balansen mellan salt, sött, syrligt eller beskt.

Det var riven ingefära, sirap, bananer, jordgubbar, kokosflingor selleri, rökt sidfläsk, champagnevinäger i häftiga kombinationer. För vågat?

Fanns det giftastücke mellan smaksensationer som kan spåras i en vällagrad single malt med karaktär?

I whiskyprovornas högre luftlager pratades det om citrus, vanilj, mörk choklad, tångsälta, aprikoser, dill, dadlar, lakrits och så vidare. Det tycktes upplagt för kulturkrockar. Lakrits mot fänkål. Kokos som möter tjärdofter. Utmaningen att skapa bröllop mellan sådana till synes "oförenligheter" var inte liten!



Jan Groth avslöjade att restriktionerna i den nordiska reklamen för alkoholhaltiga drycker lett till att destillerierna numera försöker aktivt slå band mellan mat och whisky. Whiskydinner med belåtna kockar kan vara väl så effektiva som budbärare som traditionell alkoholreklam. En förtjust dinnerdeltagare berättar om sina upplevelser för åtskilliga i bekantskapskretsen. Mun till munmetoden istället för en läcker tidningsannons för varumärket. Är det sådant som drivit fram utmaningen att skapa läckra menyer genom att gifta samman skotsk single malt med rådjursfiléer och dylikt? Nej, det tror vi inte på. Kocklandslagets prestation smakade enbart mer och mer och mer denna hisnande kväll i Helsingborg. Jag garanterar!

Det blev, som sagt, pannkaka. Men även den smakade riktigt, riktigt gott! När man väl fått bukt med den med kniven och gaffeln. Men det glömmet vi så gärna.

Det viktiga var att bevisa att man kan "bli chef för en kväll", som temat löd. Utan fransk inblandning. Några utvalda single malt räckte som bränsle för att nå upp till oanade kulinariska höjder.

Jan-Olof Asp