



RECEPTEN SOM KOM HEM

I Häckeberga slott, så här års inbäddat i skånsk försommargrönka, skrevs 1904 en receptbok av en idag okänd kokerska. Efter 107 år på villovägar är den tillbaka i samma kök och inspirerar till matlagning av det som markerna ger.

TEXT LISA ISING RECEPTTOLKNING TOMAS GUSTAFSSON FOTO TINE GUTH LINSE



Slottskokerskan på Häckeberga samlade cirka hundra recept och ett stort antal menyer i en vanlig anteckningsbok med svarta vaxdukspärmar. Att boken finns kvar är ett litet mirakel med tanke på att Häckeberga eldhärjades 1960, varpå hela slottsarkivet brann upp med fotografier, register och värdefull dokumentering. Receptsamlingen fanns då, av oklara anledningar, i Västergötland. Något år senare dök den upp i en fyndlåda på en auktion i Mariestad, där min farfar var auktionsförrättare.

Boken ansågs utan värde, utan upphovsman, men det framgick att den var skriven 1904 på Häckeberga. Min pappa bodde då i Skåne där han var lärare, och farfar tänkte att han kanske kunde ha nöje av samlingen. Men med en fyrabarnsfamilj fanns varken tid eller ork för plockade raphöns eller långkok. Därför blev recepten liggande i nästan femtio år tills jag, som matintresserad frilansskri-

bent, kom att tänka på den slitna anteckningsboken med sepiabrun, nästan oläslig handstil och köksfläckar.

Häckebergas nuvarande köksmästare, Tomas Gustafsson, blev eld och lågor när han hörde talas om recepten, och det var ett stort ögonblick när de möttes: Olga Wrangel von Brehmers kokerska – och hennes efterföljare i samma kök.

Försiktigt vänder vi blad i receptsamlingen, som vid det här laget nästan faller sönder av ålder. Cirkeln är slutet efter 107 år. Tomas Gustafsson nickar igenkännande åt många råvaror och förvånas över andra. Han noterar att fläskkött och ost sällan förekommer men att recepten och råvarorna är märkvärdigt moderna. Det är kräftor och gädda från Häckebergasjön. Vilt från markerna. Hallon, smultron, körsbär och rabarber. Ofta lamm. Vi hittar Victoriasoppa – uppkallad efter Gustav V:s fru och blivande drottning 1907 – på sparris och jordärtskocka, så fräsch och aktuell att receptet knappt behöver uppdateras alls.

– Hennes soppa reddes med gräddor och äggulor. Idag kokar vi ägget separat på låg värme och serverar det som ett krämigt tillbehör i tallriken i stället. >



Slottskokerskans manlige efterföljare i samma kök – drygt hundra år senare. Nuvarande köksmästaren Tomas Gustafsson inspireras av de gamla recepten. Fortfarande är utgångspunkten årstidernas växlingar och det som markerna ger. > Ännu mer levande blir recepten vid åsynen av den jättelika gjutjärnspisen, som fascinerande nog finns kvar att beskåda på Häckeberga slott. I de vedeldade ugnarna har otaliga bakverk, puddingar och pastejor blivit till! < Handstilen är driven och köksfläckarna autentiska. Anteckningsboken med menyer och recept skrevs egentligen aldrig för eftervärlden utan var ett högst vardagligt arbetsredskap vid spisen. Att den finns kvar är ett litet mirakel. > Uppsynen är lite bister, men inte utan pondus. Kanske var det så hon såg ut – Olga Wrangel von Brehmers kokerska – vid gjutjärnspisen i sitt långa vita förkläde. Hennes anteckningar vittnar om ett kök där sparsamhet och nit rådde. Både fallfrukt och middagsrester var självklara ingredienser i hennes matfilosofi.





Victoriasoppa.

➤ Ett modernt restaurangkök med känsla för det som finns nära. Mötet med det gamla har varit en inspirerande utmaning för Tomas Gustafsson och hans kollegor. Idag är gädda exempelvis en ovanlig fisk på menyn, knappt betraktad som tjänlig.

Men annars vill jag inte ändra något! utbrister Tomas, som har hittat mycket i samlingen som känns rätt igen.

Här föddes idén att laga ett antal rätter inspirerade av kokerskans lokala årstidstänk. Förutom Victoriasoppa föll valet på en fiskrätt, vilt från skogen, en grönrätt och ett antal bakverk med sommarkänsla. För Tomas Gustafsson har det varit en inspirerande utmaning.

– Det är otroligt häftigt att lära känna köket som det var då. Jag har exempelvis hört talas om hur de använde fontänen på gårdsplanen att förvara levande kräftor i – och här är recepten!

Kräfter från Häckebergasjön är inte lika självklara längre, men gädda finns det fortfarande gott om. Kokerskan tillagade den på klassiskt vis, helstekt med pepparrot och smör eller filead med champinjonsås. Tomas låter sig inspireras när han tillagar sin egen variant.

– Gädda är en utmaning med sitt grova kött. Precis som slottskokerskan bakar jag den hel i ugnen, men på saltbädd. I stället för att servera pepparrot till fyller jag buken med pepparrot, citron och örter. Det blir ett fint möte av smaker!

På ett slott med stora bokskogar som närmsta granne är viltet förstas ett givet kött. Hare, hjort, duva och raphöhns förekommer flitigt i receptsamlingen. Tomas är nyfiken på duvan, och efter varsamt bläddrande hittar vi de knapphändiga instruktionerna – och måste le. ”Brynes såsom kyckling” är allt där står. Noteringen är inte gjord för eftervärlden, men kokerskan visste hur hon skulle laga till sin duva!

I stället får skogen inspirera. Så här års växer där mattor av vild ramlök, och i modern version blir det därför duva med vårens lök, enkelt serverad med mustig sky och nypotatis.

Det nuvarande slottet i fransk renässansstil byggdes

1875 av Tönnes Wrangel från Brehmer, vars hustru Olga var slottskokerskans matmor 1904. Idag är det släkten Tham som regerar här, och verksamheten drivs av krögarparet Gunilla och Bo Madsen.

Naturen är fortfarande påtagligt närvarande på Häckeberga. Omgivningarna är naturreservat och vägen dit kantas av kilometerlånga bokhäckar och lövskog. Här hittade Linné vilda körsbär och skogssallad under sin skånska resa på 1700-talet. Många av djuren och växterna är alltjämt desamma. Slottskokerskans recept har sin utgångspunkt i det som markerna ger, och årstiderna är alltid närvarande. På våren lagar hon lamm, äggrätter och murklor. Om sommaren bär och fisk. Hösten är viltets och äppelns tid, och när vintern kommer serveras får i kål och kalops.

Det enda som serveras året om är sötsakerna, den största delen i receptsamlingen faktiskt. Bakverken lagades i den stora vedeldade gjutjärnsugnen, med alla sina luckor, som fortfarande finns på plats. Mandel var lyx och varianterna på mandelkaka är många. Här finns också godbitar som äpplemaräng, Prins Augusts mandelmusslor, Charlotte Russe och den läskande Napoleonsoppa med sagogryn, russin och citron. Nuvarande köksmästaren vill inte bestämma sig, han gör ett axplock i miniformat som kanske passar nutida vanor bättre: gorån med grädde, mandeltarteletter med marmelad på försommarens rabarber och Charlotte Russe, förenklad till små munsbitar.

Det som förvånar är vilken sparsamhet och nit som rådde i slottsköket. Gårdagens middagsrester blir ofta nästa dags lunch. Efterrätterna är ofta enkla: färska bär med grädde på sommaren, kompott under resten av året. Här beskrivs hur fallfrukten ska tas omhand, och varenda köttbit får sin särskilda behandling när

det röks och saltas.

Inläggningarna är förstas många före fryboxens tid. Gurkor av alla de slag läggs på glas, liksom murklor och lök. Melon, pumpa, gröna tomater, olika sorters plommon och paradissäpplen syltas. Allt i en anda som hör det nya nordiska köket till.

Frukt och bär blir till marmelad, sylt, saft och bakverk. Det är charmiga recept: körsbärssaft i degad kruka, ingefärspäron och krusbärspaj. Tomas fastnar för en rabarbersaft, men här känns metoderna minst sagt föråldrade: ”Stjälkarne skäres i bitar och vatten slås på så att det knappt står öfver. Kokas sedan och får rinna varmt genom handduk. Därefter får saften stå i övertäckt kruka i 14 dagar i källare. Mögelskorpan tages då af och saften kokas med drygt ½ kilo socker till 1 kilo saft.”

– Rabarber är ju en härlig primör som känns lite nygammal, men mögelskorpan tror jag vi skippar ... Vi behåller skalet på för den fina färgen och kompletterar med fläder, som doftar av sommar.

Även om det fanns ett trädgårdsmästeri på Häckeberga 1904 är inslagen av färska grönsaker få i slottskokerskans recept. Salladen var inte ”uppfunnen”, i stället är det ofta puré på blomkål, ärter eller morot. En lite omständlig rätt är ”Fin grönrätt”; gratinerade kronärtskocksbottnar med finhackade rotsaker ”stora som korngryn” i frikassésås och överst ett lager finmalen kalvfärs. I uppdaterad form blir det en kall, lite syrlig rätt som är helt vegetarisk.

Att se dessa recept ta form igen, på samma plats, är nästan som en uppenbarelse. Lokala råvaror, tillagade med omsorg och där allt tas tillvara, känns oerhört aktuellt. Vi återvänder till en kunskap som har legat bortglömd och som nu får liv igen.

Victoriasoppa anno 2011

Vad passar bättre på ett slott än att inleda middagen med en soppa med kunglig glans?

4 personer

- 4 ägg
- ½ knippa vit sparris
- 2 msk vitvinsvinäger
- ½ tsk salt
- 1 krm socker
- malen vitpeppar

SOPPA

- 200 g jordärtskockor
- 1 liten gul lök
- 2 tsk smör
- 1 dl vitt vin
- 1 dl vispgrädde
- 2 dl mjölk
- några droppar vitvinsvinäger
- salt och malen vitpeppar

TILL SERVERING

- skott och blad efter säsong

1 Värm upp vatten till 65° i en kastrull. Lägg i äggen och låt dem ligga i vattnet 1 timme. Ansa och skala sparrisen. Blanda samman vinäger, salt, socker och peppar. Skär av topparna på sparrisen, skiva dem tunt och lägg i lagen. Spara resten av sparrisen.

2 Skala jordärtskockorna och skär i mindre bitar. Skala löken, skär i grova bitar och fräs i smöret. Lägg sparrisrester, skockor och lök i en gryta. Häll på vinet och fyll upp med vatten så att det täcker. Koka skockorna mjuka, mixa soppan slät och passera den.

3 Koka upp soppan på nytt tillsammans med grädde och mjölk. Sänk värmen och sjud 5 min. Krydda med vinäger, salt och peppar.

4 Skölj skott och blad, rensa och lägg på papper att rinna av. Knäck äggen försiktigt i fyra varma tallrikar och salta lätt. Häll på soppan, lägg på sparris och toppa med skott och blad.

Duva med vårens lökfamilj,
mustig sky och nypotatis.



Duva med vårens lökfamilj, mustig sky och nypotatis

Tillgången på duva är väldigt säsongsbetonad. Hittar du inte duva går det att ersätta med fasan. Fasan ska dock tillagas till innetemperatur 70°.

4 personer

- 2 duvor
- vatten + 1 tsk salt

VÅRENS LÖKFAMILJ

- 30 g ramslök
- 4 knipplökar
- 4 salladslökar, ansade
- 8 röda steklökar, skalade och ansade
- 2 msk crème fraiche
- några droppar vitvinsvinäger
- 1 msk smör
- salt och malen vitpeppar

KOKLAG

- 1 dl ättiksprit, 12 %
- 2 dl socker
- 3 dl vatten

MUSTIG SKY

- 5 dl kycklingfond
- 5 dl rött vin
- 3 msk röd vinbärsgele
- salt och malen vitpeppar

NYPOTATIS

- 500 g färskpotatis, skrubbad
- smör

ÖRTER EFTER SÄSONG

TILL SERVERING

- 8 rädisor

1 Skär loss lår och bröst från duvorna. Skölj och ansa ramslök, knipplök, salladslök och steklök. Spara lökskal och blad som skärs bort. Lägg duvlåren i en kastrull tillsammans med lökresterna och salt. Fyll på vatten så att det täcker, koka upp, sänk värmen och låt sjuda tills köttet är mörkt. Plocka köttet från duvlåren och håll varmt till servering. Värm ugnen till 120°. Krydda bröstköttet med salt och peppar. Vira in i aluminiumfolie och baka i ugn till innetemperatur 50–52°.

2 Vårens lökfamilj Förväll ramslöken lätt i saltat vatten och låt rinna av i sil. Mixa slät med crème fraiche. Krydda med salt, peppar och vinäger. Klyv knipplökarna på längden och stek dem hårt i smör i en panna, så att de blir lätt sotade. Krydda med salt och peppar. Låt dem ligga kvar i pannan på svag värme tills de blir mjuka. Värm ugnen till 250°. Dela salladslökarna i mindre bitar. Rosta dem i ugn tills de blir svarta. Ta ut och krossa dem lätt.

3 Koka ner och reducera kycklingfond, vin och gele till hälften. Krydda med salt och peppar. Skrubba potatisen och koka den mjuk i saltat vatten. Plocka bladen från örterna.

4 Före servering Skiva rädisorna tunt. Bryn smöret i en kastrull. Vänd runt potatisen i smör och örter. Värm upp lårköttet i en aning sky. Bryn duvbrösten i smör och tranchera vid servering. Fördela potatis, lårkött och bröstkött på fyra varma tallrikar. Arrangera "lökfamiljen" och skivade rädisor. Skeda över sky.

Helstekt gädda på saltbädd med pepparrot

Det här receptet är ett typexempel på uttrycket "less is more". Ibland är det enklaste det absolut godaste.

4 personer

- 1 gädda, 1–1 ½ kg
- 1 bunt citrontimjan
- 3 cm färsk pepparrot
- 4 citroner
- 1 liter grovt salt
- malen vitpeppar

TILL SERVERING

- 100 g smör

1 Värm ugnen till 175°. Fjälla och ta ur gäddan och skölj den noggrant. Repa bladen av timjankvistarna. Skala och riv pepparrot. Tvätta citronerna och strimla skalet. Fyll gäddan med citrontimjan, pepparrot och citronskal. Krydda med peppar.

2 Häll saltet i en ugnssäker form. Rista skinnnet på gäddan försiktigt med en kniv och lägg gäddan på saltbädden. Sätt in i ugn och baka 15–20 min. Vänd gäddan efter halva tiden.

3 Dela citronerna och rosta dem i torr gjutjärnsanna så att de blir sotade. Smält smöret och låt det bli lätt nötblunt. Servera gäddan med citroner och brynt smör.

Grön rätt med kronärtskocka

Ta tillvara säsongens mjälla skockor och servera till grillat som tillbehör eller som förrätt.

4 personer

- 4 kronärtskockor
- ½ citron
- salt

GRÖNSAKER

- 100 g majrova
- 1 slanggurka
- 100 g blomkål
- 1 schalottenlök
- 8 körsbärstomater
- ½ dl vitvinsvinäger
- 1 tsk salt
- 1 krm peppar
- 1 krm socker
- 4 knippmorötter
- 100 g lagrad prästost

DEKORATION

- ½ knippa dill

1 Ansa skockorna, lägg dem i en kastrull och slå på vatten så att det täcker. Lägg i citron och salt. Koka upp, sänk värmen och sjud ca 30 min. Ta upp skockorna när bladen lossnar lätt. Låt rinna av väl, skär bort blad och skägg. Spara bottenarna och koklagen.

2 Skala majrovan och tärna i ½ cm stora bitar. Skala gurkan, dela den och ta bort kärnorna. Tärna i ½ cm stora bitar. Bryt blomkålen i små buketter. Skala och hacka schalotten-



Helstekt gädda på
saltbädd med pepparrot.



Grön rätt med
kronärtskocka.

löken fint. Dela tomaterna, kärna ur och tärna fruktköttet i ½ cm stora bitar. Blanda samman vinäger, salt, peppar och socker. Vänd ner grönsakerna och marinera 30 min.

3 Skala morötterna och skär i remsor med potatisskalare. Flaga osten grovt. Värm skockorna i lite koklag. Lägg upp skockor, marinerade grönsaker och ost. Toppa med morotsremsor och dill.



Tre desserter på samma tallrik på temat rabarber och jordgubbar.



Rulltårta med jordgubbar

Receptet är en halv sats av klassisk rulltårta, eftersom rätten görs i mindre format.

RULLTÅRTA

- 2 stora ägg
- 1 dl socker
- 1 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 ½ msk vatten

FYLLNING

- ½ liter jordgubbar
- 1 msk socker
- 1 msk vitt vin
- 2 tsk vatten
- 2 dl vispgrädde

SERVERING

- färska jordgubbar

1 Värm ugnen till 250°. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda samman mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Tillsätt vattnet. Häll smeten på en plåt med bakplåtspapper med uppvikta kanter. Grädda mitt i ugnen ca 5 min. Stjälp upp kakan på sockrat bakplåtspapper. Lossa gräddningspapperet. Låt kakan svalna under en uppochnedvänd långpanna så håller den sig mjuk och kan rullas.

2 Ansa jordgubbarna. Skär hälften i mindre bitar och lägg i en kastrull. Tillsätt socker, vin och vatten. Koka upp, sänk värmen och sjud 5 min till en kompott. Låt

svalna. Bred ut kompotten på rulltårtan.

3 Vispa grädden och bred ut den över jordgubbskompotten. Skiva resterande jordgubbar och lägg ovanpå grädden. Rulla ihop tårtan från långsidan och vira in den i plastfilm. Skär rulltårtan i ½ cm tjocka skivor. Servera med halverade färska jordgubbar.

Mandeltartelett med rabarbermarmelad

Frys in de som blir över och ta fram när du vill laga en snabb dessert. Recept på rabarbermarmelad finns på s 48.

25 st

TARTELETTSKAL

- 120 g smör
- 2 ½ dl vetemjöl
- 1 äggula
- ¾ dl strösocker
- 2 msk riven mandel
- 2 droppar bittermandelextrakt

FYLLNING

- 2 dl rabarbermarmelad

1 Värm ugnen till 200°. Skär smöret i bitar och blanda med mjöl, äggula, socker, mandel och bittermandelextrakt till en deg. Kavla ut och klä små portionsformar med degen.

2 Låt vila i kyl 10 min och grädda därefter på galler 5 min.

3 Lossa tarteletterna från formarna när de fortfarande är varma. Fyll fyra tarteletter med rabarbermarmelad.

Gorån

De rån som blir över går bra att spara i frys.

25 st

RÅN

- 1 ägg
 - 1 dl socker
 - 125 g smör
 - ½ dl grädde
 - ½ dl mjölk
 - 2 dl vetemjöl
- ### FYLLNING
- 1 dl vispgrädde

1 Vispa ägg och socker väl. Smält smöret. Vänd ner smör, grädde och mjölk. Sikta ner mjölet.

2 Grädda rånen i rånjärn (eller experimentera med ett plättjärn). Rulla rånen medan de fortfarande är varma.

3 Vispa grädden och spritsa den i rånen.

Tips

Rånen kan även garneras med smultron eller andra sommarbär.

Rabarbersaft

Saften blir somrigt rosa. Det är viktigt att du inte rör i saften under koket. Risken finns att den blir grumlig då.

Ca 2 liter

- 5 fläderklasar
- 1 kg rabarber
- 1 ½ liter vatten
- 4 ½ dl strösocker
- 1 citron, skal och saft

1 Rensa och tvätta fläderklasarna noga. Skär rabarbern i bitar. Lägg fläder och rabarber i en kastrull och håll på vattnet. Koka upp, sänk värmen och sjud ca 15 min. Rör inte i saften.

2 Sila saften medan den fortfarande är varm. Koka upp igen tillsammans med socker, citronskal och -saft. Låt saften svalna en aning.

3 Häll upp på varma flaskor och förslut genast.

Rabarbermarmelad

Så här enkelt är det att göra marmelad. Servera som pålägg på rostat bröd eller skorpor, eller använd i desserter.

- 250 g rabarber
- 2 dl socker (175 g)
- 1 citron, saften

1 Skala och dela rabarberstjälkarna i 2 cm stora bitar. Lägg dem i en kastrull, tillsätt socker och citronsaft. Hetta upp och sjud ca 15 min.

2 När marmeladen har en temperatur på 102° är den klar. Prova om konsistensen är den rätta genom att göra ett klassiskt marmeladprov: Skeda upp lite av marmeladen på en kall assiett. Dra skeden genom marmeladen. Om den inte flyter ihop igen är marmeladen klar.

3 Fyll marmeladen på varma burkar och förslut med lock.



Rabarbersaft och rabarbermarmelad.