

DINNER AT HOME

Det hela började med att jag insåg att kristallkronorna, de välputsade glasen och den perfekta gastronomin kunde mina gäster få ta del av i hemmamiljö. Vi strikta kostymherrar med guldiga druvbroscher och fina uttalanden om vin är såklart helt vanliga människor.

Dinner at Home är ingen restaurang... åtminstone inte i konventionell mening. Vi är en upplevelse. Med den friheten har vi möjlighet att skapa precis det ni önskar. Ni har möjligheten att påverka hela känslan.

Klockan slår 18 och ljusen tänds upp. Hösten är här. Känslan som levande ljus och en sprakade brasa ger är ett måste dessa kalla månader. Champagnen skall korkas upp och testas av. Denna kväll är det en mer mogen champagne från bättre producent som skall få bita tag i de gäster som anländer vilken sekund som helst. Båten vår är precis upptagen, men snart kommer våren och då kan våra gäster anlända till vår brygga. Sällskapet i kväll är ett riktigt vingång, en grupp om åtta personer som inte annat än reser och provar vin. Det är inte första gången de besöker Dinnerathome. Så kraven på mig är höga. Menyn för kvällen är skriven med filosofin "Skog, äng & sjö" – skogen med sitt vilt, ängens sparade grödor och sist men inte minst fisken och skaldjuren från de kalla vattnen.

En meny för Dinnerathome kan vara allt från tre rätter upp till 20-talet presentationer. Innan gästerna bokar diskuterar jag mycket med sällskapet för att få fram exakt vad de är ute efter och vad som skulle förgylla deras kväll med mycket lycka för gom och plånbok. Att man sedan bokar en meny säger inget om att det med stor sannolikhet kommer att presenteras några extra smaker under kvällen. Vi provar oss fram till nya rätter hela tiden och sitter den mest kritiska och uppriktiga juryn vid bordet så kan man inte annat än få ett uppriktigt svar om rätten är bra eller vad man skall förbättra. En viktig sak som jag jobbar med att få in så många referenser och tankar om vad Dinnerathome gör bra och kan göra ännu bättre.

Gästerna anländer och får hjälp med rockar och kavajer, de visas in till brasan och får ett glas bubbel. Direkt så kommer värdinnan, min sambo Johanna, ut med ett gäng snacks. Johanna som till vardags arbetar med finans behöver ett avbräck från alla siffror och hjälper gärna till i "matsalen". Kvällen till

ära börjar vi med svart kaviar i ostron, friterad lotusrot, tartar på kalv och tryffel samt "Lomo" från Jämtland.

Vid kl.19 sätter sig alla till bords. Då har vi presenterat alla och berättat vart gästernas herr- och damrum finns. Alla gäster har personliga handdukar och lappar på toaletten för att det skall bli så personligt som möjligt.

Därefter sätter middagen igång i en rasande fart. Dryck serveras och de första rätterna kommer på bordet i ett högt tempo – enbart för att sätta fart på allas smaksinnen. Jag ställer gärna till lite förvirring för att gästerna blir varse att det gäller att ha koll på smaklökarna.

Chark & Bark, Norrbaggen, Glad pippi, Ägg & hjärta, Sotat tartar, Öland, Oviken, Spontanare, Bakad & söt. Detta är några av rätterna som jag gärna serverar på hösten. Efter varje servering så pratar vi mycket om rätten, hur den kom till och varför, vilken dryck som är i glaset och vad alla tycker. Jag känner att efter tiden på stjärnkrogar så är en kväll alltid som en vacker uppsättning på operan. Precis så skall det kännas när man besöker Dinnerathome, fast med en stor smula av modern rock, pop och disco. Man skall skratta, förstå och bli mätt i både sinne och säck.

Middagen avslutas med sötsaker, och då får det gärna röka, puffa, brinna och frysas lite. Det är spännande att leka med olika temperaturer och texturer. Klockan drar sig mot 23 och vi brukar hålla på den tiden, vi är ju ända ett hem som ordnas till inför nästa dag. Och de som vill ut i nattvimmel ska hinna med det också.

Jag bjuder även här på tre korta recept med tre smaker. Bon Appetit!

Kent Coco Johansson

GastroVin



GastroVin är byggt på de fyra viktigaste hörnstenarna för en fantastisk gastronomisk upplevelse, de bästa råvarorna, godaste vinerna, tiden och såklart det mest påverkande inom gastronomi, gemenskapen.

Jag, Kent Johansson, har lett kurser och föreläsningar inom gastronomi och dryck i tio år men jag kommer aldrig att bli fullärd och det är det som gör det så spännande. Att få lära och lyssna till andras upplevelse och nyfikenhet till den godaste måltiden. Ett matlagningsevent/vinprovning med GastroVin är en upplevelse i sig, vi pratar om mat och vin eller annan god kvalitetsdryck i mängder.

Varför följer vi trender, varför skapas de och vem gör det? Säsongen, är den viktig för råvaran? Varför skall man tillreda råvaran på just detta sätt? Det finns massor av frågor som garanterat kommer att besvaras under en kväll med GastroVin. Jag driver idag företaget GastroVin och Dinnerathome Sverige, där även Wine & Ski Experience Europa ingår!



PILGRIMSMUSSLA & VARIATION PÅ MAJS Tryffel, örter och blad

4 portioner

6 st rensade,
putsade musslor
1 majskolv
0,5 dl Panko (Ströbröd)
8 msk smör till stekning
1 dl grädde EKO
1/2 dl mjölk EKO
0,5 st. hackad lök
0,5 dl vetemjöl
1 msk tryffelolja
1 dl plockade örter och blad
(Mangold, nässlor,
gurkört, eller vad man
har i trädgården)
Salt och peppar

Rensa musslorna från sin muskel och tvätta av dem, lägg i en form med papper i botten så det får torka till. Ställ in i kylan.

Skär av majsen från kolven, ta hälften och lägg i en bunke tillsammans med vetemjöllet och Panko, salta och peppra, det kommer att bli "degigt"! Ställ i rumstemperatur.

Ta den andra hälften av majsen och bryn i en kastrull med en hackad lök, låt allt få fin färg, tillsätt grädde, mjölk och smaka av. Låt allt bli mjukt och mixa därefter till en len kräm. Tryffeloljan rör vi i precis innan servering.

Stek majsen i rikligt med smör så all majs blir krispig och får fin färg, håll varmt.

Vid servering, stek musslorna någon minut på varje sida, de skall få en fin yta men fortfarande vara råa i mitten. Dela på dem vid servering, salta och peppra, värm majs-krämen och lägg krämen i botten, sedan musslorna, strö den stekta majsen över musslorna, garnera med örter, blad. Smaklig spis!

Vinrekommendationer:

2007 Pouilly Fuissé, Les Chailloux, Bourgogne. Ett vin med mognad och stor personlighet. En otroligt fin oxiderad känsla av gul frukt, rostade hasselnötter och genuin Terroir. Köps hos Kim Bülow, www.kbvind.dk

GETOST, TORKAT BRÖD, BLÅBÄR, brynt smör, kanderad skocka

120 g getost (gärna från
Oviken, utan "skal")
1 dl grädde, vispad

1 näve färska blåbär
100 g smör
4 st. tunna (0,3mm) kav-
ringsskivor
Smör till brödet

2 st. jordärtskockor
2 msk socker
Salt och peppar

Blanda osten med den vispade grädden, gärna så det blir "bitar" kvar av osten och smaka av med lite salt och peppar.

Bryn smöret och sila bort alla "slaggprodukter".

Skiva brödet tunt 3 mm! Lägg brödet på en plåt, smör brödet och ställ in ugnen på 180 grader. Det tar ca 20 min att torka.

Skala skockan och skala tunna blad, doppa dem i socker och lägg på plåt, in i ugnen på 180 grader till det är riktigt torra och krispiga. Tillagningstid ungefär 10 min.

Lägg en halv brödskiva i botten och ta en klick getostkräm. Toppa med några blåbär och värm upp det brynta smöret. Servera med den kanderade skockan.

Vinrekommendationer:

2012 Paolo Scavino Barolo DOCG, Piemonte. Ett perfekt vinter vin med stor kropp. Nebbiolodruvan är säregen och parenterar en smak av viol, kaffe, körsbär, fat och tobak. Livliga tanniner gör vinet speciellt. Finns hos www.enjoywine.se

CITRONSORBET, LAKRITSMARÄNG, torkat havre och färskost

Sorbet

200 g socker
2 dl vatten
2 dl citron(er), pressad
1 citronskal, från 1 citron

Maräng

100 g äggvita
100 g socker
100 g florsocker

Torkad havre

1 dl havre
1/2 dl socker
25 g smör

Färskost

3 msk färskost

Koka upp citronsaften, vatten och socker, ta av kastrullen och riv ned skalet från citronen, kör i glassmaskin eller lägg i skål och ställ in i frysen, rör om varje halvtimme.

Vispa vita och socker till maräng, sikta och vänd ner florsockret. Stryk ut tunt på bakmatta och torka 65 grader i 12 h eller 100 grader i 1h.

Smällt smöret i het panna, lägg ned havre och socker, rör tills allt fått en gyllenbrun färg. Lägg upp på papper och fördela.

Servering, lägg en liten sked med färskost i botten på en djup tallrik, strö 1 msk havre över osten. Kula en skopa citronsorbet, lägg över havren så den ligger still. Placera marängen vid sidan om sorben. Lycka till!

Vinrekommendationer:

2008 Leon Beyer Comtes d'Eguisheim Riesling. Vinet stälår i dofter och smaker som varm honung, aprikoser, höst äpplen. En otroligt längd i vinet som är fint balanserad mellan frukt och friska. Ett vin som måste upplevas. Varför inte till glad anklever, munsterost eller klassiska Choucroute garnie. Vinet har www.janake.se