

MAT. & VIN. *i harmoni*



I ett 46 kvadratmeter stort och luftigt rum, med fyra fönster mot gatan, har Gunilla och Johan skapat navet i sitt hem. Köket i restaurangklass ligger i rummets ena ände och den stora barbänken i lagom ståhöjd utgör en generös arbetsyta som också blir den perfekta samlingsplatsen för gästerna medan måltiden lagas klart. Här dukas sedan riktigt stora bufféer upp utan problem. Barstolar från Askö.





Ost- och sardellkex ca 30 st

2 dl vetemjöl	6–8 sardellfiléer
110 g smör	1/2 krm cayennepeppar
120 g västerbotten eller parmesan	1/3 finhackad röd chili
	1 dl strimlade svarta oliver

Blanda alla ingredienser, utom oliverna, i en matberedare, kör snabbt ihop till en deg. Rör i oliverna. Rulla degen till en korv, ca 3 cm i diameter. Linda in i plastfolie och lägg i kylskåp i minst en timme. Sätt ugnen på 200° och skär ca 1/2 cm tjocka skivor och lägg på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i ca 8 minuter eller tills de fått fin färg. Det går alldeles utmärkt att förvara degen i kylskåpet och grädda efter behov. **Vin:** Champagne Boizel, 82002, ger med sin fruktigt medelfylliga balans, alla smaker chansen att förenas i harmoni.

Gunilla har förberett en del och när Johan kommer hem någon timme innan gästerna ska anlända blir det full fart i köket. Gunilla är den som oftast står för valet av nya spännande smakkombinationer, medan Johan tycker om att vara med och tillaga. Samtalet om vad som ska göras och i vilken ordning, är i full gång och engagemanget hos de båda är stort. När Johan filéar blodgrapen med den otroligt skarpa keramiska kniven kikar Gunilla över hans axel och när hon sedan knäcker vakteläggen och separerar vitan från gulan är det Johan som tittar över hennes axel. ▶▶

Hemma hos Gunilla och Johan Almling samlas vännerna ofta för att få prova avancerad matlagning. Köket är i kategorin restaurangkök och helt öppet i det spatiösa rummet med fyra fönster och ett stort matbord med plats för många. Det går inte att ta miste på att mat och dryck är deras stora gemensamma intresse.

AV EVA LITTORIN FOTO JOAKIM BERGSTRÖM



Alltid i Gunillas skaffereri:

- ✿ En riktigt bra olivolja som aldrig får bli gammal.
- ✿ En god ekologisk rapsolja är användbar till mycket.
- ✿ Lime sätter piff på både mat och dryck.
- ✿ Linser till soppor, som tillbehör och i sallader.
- ✿ Vitt smör – brukar köpa utomlands eller franskt i Söderhallarna.

*Gunillas och Johans favoriter
bland livsmedelsbutikerna på
Södermalm i Stockholm:*

- ※ Cajs Warg , Renstiernas gata 20, www.cajsawarg.se.
- ※ Söderhallarna, framför allt Sandströms Kött där man får personlig och professionell service och namnet på gården köttet kommer från, www.sandstromskott.se, och Melanders fisk där vi varit stamkunder i mer än 10 år, www.melanders.se.
- ※ Bondens egen marknad med fräscha grönsaker, Katarina Bangata, juni-oktober. Finns på flera platser i Sverige, www.bondensegen.com.



Peruansk Quinoasallad

Svart eller röd quinoa
Limeblad
Olivolja
Röd och gul parika, finhackad

Salt och svartpeppar
Finhackad persilja
Citron- eller limesaft

Blanda sedan quinoan med massor av citron eller lime, finhackad röd och gul paprika, finhackad persilja, lite olivolja, samt ordentligt med svartpeppar. Salta efter smak. Dekorera gärna med filéade grapefruktsklyftor och romansalladsblad.

Vin: Samma viner som till de koreanska råbiffarna.



► Samspelet pågår hela tiden och snart får vi se resultatet uppdukat i form av en färgsprakande, mångkulturell buffé där de speciellt utvalda vinerna är placerade vid de rätter de passar bäst ihop med. Kvällens tema är "mat och vin i harmoni". Gunilla och Johan har komponerat en ovanligt inspirerande buffé där rätterna har sitt ursprung i olika länder.

– Och så har vi valt vin till var och en av dessa rätter, så att smakerna på både vinet och maten ska förstärkas av varandra, berättar Gunilla. Tänk att ett tyskt Rieslingvin kan bli så fantastiskt till en koreansk råbiff.

Upplevelsen är helt enastående. Maträttens aromer lyfts fram och ger i sin tur vinets smak helt nya dimensioner. ►►



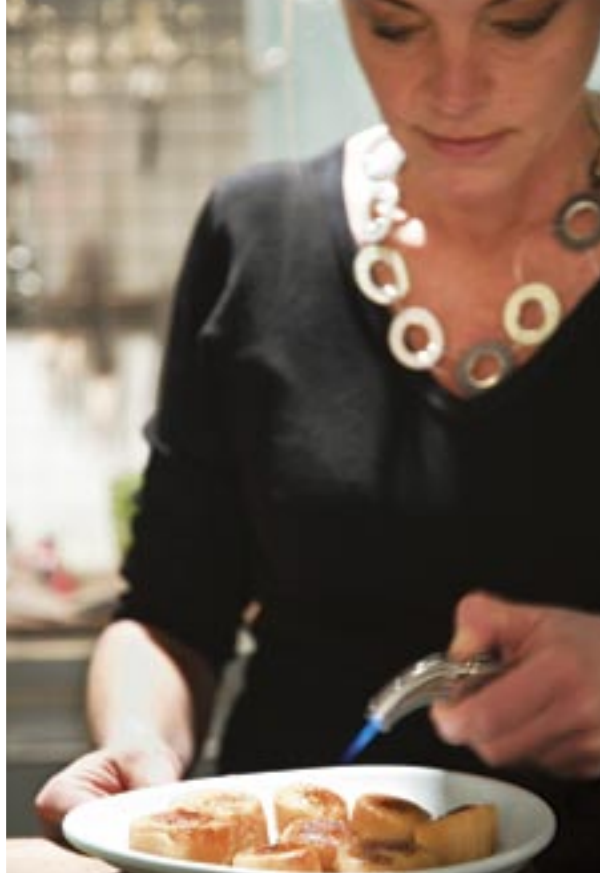
Koreanska råbiffar med vaktelägg

600 gr nötfärs från innanlår
1 kruka finhackad koriander
1 tsk finhackad röd chili
1 msk ketjup manis

1 ägg
Saften av en 1/2 lime
Salt och peppar
20 vaktelägg

Blanda samman ingredienserna och låt smeten stå i kylskåp till precis före servering. Blöt händerna och forma små runda biffar. Knäck vakteläggen och separera försiktigt vitan från gulan. Låt gärna gulorna ligga kvar i de vackra skalhalvorna som placeras på biffarna.

Vin: Även dessa passar utmärkt med ett Rieslingvin som Schloss Vollrads, 5846, eller med ett rött Shiraz, såsom australienska De Bortoli, 6280, med ungdomlig doft och rik smak.



Misomarinerade pilgrimsmusslor på japanskt vis

Förberedes kvällen innan

20 pilgrimsmusslor

Marinad:

2 msk misopasta

2 dl vatten

3 tsk sesamolja

1 msk japansk soja

2 tsk sesamfrön

2 tsk mirin (japansk risvinäger)

Blanda marinaden i en skål. Lägg pilgrimsmusslorna i en plastpåse och håll över marinaden. Marinera helst

över natten, men minst 3 timmar. Låt pilgrimsmusslorna rinna av och torka dem lätt med hushållspapper. Stek dem på medelstark värme, 1–2 minuter på varje sida, de ska inte bli genomstekta. Strö sedan lite farinsocker på dem och bränn av med crème brûléebrännaren så att de får fin färg. Servera varma på en bädd av sallad.

Vin: Även här hjälper Cha Cha Chardonnay till att skapa nya smak-sensationer.

- Lovorden lyfter stämningen och alla är överens om att Johan och Gunilla än en gång överträffat sig själva.

Och självklart är det inte en slump att de lyckas så väl. Matlagningen är inte längre bara ett intresse för någon av dem. Gunilla driver det egna företaget Almlings Agenda, och arbetar med mattrender och smakkombinationer. Nu tar planering och projektledning för mässan "All världens mat" som hålls i Gustavsberg i augusti, det mesta av Gunillas tid.

Johan har agenturer för flera starka varumärken inom området kök och home-goods. Så matlagning är deras vardag. Och fest förstås.

– Jag älskar att ta fram nya spännande smakkombinationer. Att experimentera med en beprövad råvara som tillreds tillsammans med nyare råvaror på helt nytt sätt är en häftig utmaning, säger Gunilla. ►►

Franska kycklingballotines

5 stora kycklingfiléer

Färsen:

300 g kycklingfärs

1 dl finhackad persilja

1 dl grädde

1 ägg

1 dl hackade svarta oliver.

Tryffelolja, ca 2 tsk

Salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser, sätt in i kylskåp. Banka ut kycklingbrösten ordentligt på en skärbräda. Ta fram färsen och bred den över de utbankade kycklingfiléerna. Rulla ihop till korvar, lägg varje kycklingrulle i plastfolie, ta gärna dubbla ark, så att varje rulle är väl inplastad.

Lägg rullarna i sjudande vatten i ca 20 minuter. Ta upp och låt svalna. Ta försiktigt bort plasten från rullarna före servering. Stek dem gyllenbruna och skär i 1 1/2 cm tjocka skivor. Servera med en mustig rödvinssås och belugalinser med tryffelsmak.



Vin: Den vita fyl-liga, rostade Cha Cha Chardonnay, 81797, ger med sina tropiskt fruktiga toner, nya dimensioner åt dessa smaker.

Belugalinser med tryffelsmak

5 dl belugalinser

2 dl torkade trattkantareller

Vatten

Tryffelolja

Salt och nymalen vitpeppar

2 dl lättförväld, hackad purjolök

Koka linserna mjuka tillsammans med trattkantarellerna. Håll av kokvattnet och blanda de varma linserna med tryffelolja efter smak, salt och färskmalen vitpeppar. Blanda i den lättförvälda purjolöken. Servera salladen ljummen.



Gunillas nyttiga variant på klassisk svensk pölsa

7 dl korngryn
2,3 l höns- eller kycklingbuljong
150 g rökt sidfläsk
150 g färsk kalvlever
600 g blandfärs

2 gula lökar
1 msk mald kryddpeppar och 10 hela korn
6 lagerblad
2 msk kapris
Salt och svartpeppar

Börja med att steka det finhackade rökta sidfläsket, det ger ett gott fett i pannan till det övriga. Stek sedan var för sig, den finhackade löken, den finhackade kalvlevern och blandfärsen. Koka korngrynen i 20 minuter tillsammans med buljongen, kryddpeppar och lagerblad. Lägg i de övriga ingredienserna och ytterligare 1 dl buljong, grytan ska vara ganska lös. Blanda väl och låt sjuda under lock i cirka 10 minuter. Blanda i kapris och krydda efter smak med salt och peppar. Servera med sparrispotatis, rödbetor och riktigt löskokta ägg.

Vin: Ett fylligt, fruktigt rödvin som Gradale Barbera d'Asti, 88552, med balanserad syra och fatkaraktär, harmonierar perfekt med denna rätt.



Vietnamesiska vårullar

20 vårulleark
Krabbfyllning:
300 g finfördelat krabbkött eller krabbsticks
1 burk kokosmjölk
1–2 tsk finhackad färsk chilifrukt
1 pressad lime
1 msk färskrivning ingefära
4 pressade vitlöksklyftor
Salt och peppar

Blanda samtliga ingredienser, smaka av och låt sedan stå cirka 10 minuter. Rulla ut vårullearken och lägg 1–2 matskedar fyllning på varje ark. Rulla ihop dem diagonalt och fäst genom att vika in kanterna så att rullen blir tät. Grädda i 175° i 10–15 minuter tills de fått en gyllene färg.

Sås
1 dl olivolja
1/2 dl rapsolja
4 rivna vitlöksklyftor
1 msk japansk soyasås
1/2 tsk finhackad röd chili
1 msk flytande honung
2 msk fisksås
1 tsk sesamolja
Salt och peppar
2 msk finhackad vit purjolök

Vin: Till dessa rekommenderas ett Rieslingvin, till exempel Schloss Vollrads, 5846, torrt och smakrikt med markerad syra och bra längd.

- –Och när det blir så lyckat hela tiden blir vi så klart glada, säger Johan. För honom handlar det förstas mycket om vikten av att använda rätt redskap. Att köpa god kvalitet från början och sedan att vara rädd om dem och sköta dem på rätt sätt.
- Satsa på riktigt bra redskap från början. Då blir det enkelt och roligt att laga mat, säger han.
- De vietnamesiska vårullarna med krabbfyllning och stark sås ger onekligen mersmak för många av gästerna, fatet töms nästan helt. Och Rieslingvinet blir något helt annat än det var till råbiffarna. Japanska pilgrimsmusslor med umamismak har en lätt knäckig yta av bränt farinsocker och får det franska chardonnayvinet att lyfta till nya högre höjder.
- Intresset för smakerna är stort också runt bordet. Några av gästerna har lärt känna Gunilla och Johan genom att de varit stamgäster på samma restaurang under många år. Andra har genom det delade matintresset börjat arbeta tillsammans.
- När kökskonstnärerna Johan och Gunilla bjuder till fest kretsar de flesta samtalen runt bordet kring smakerna på mat och vin. □

