



Svampkväll med
Mats Wallenius

Norsen, 26.9 2007

Kvällens program

- Presentation av kvällens värd radiokocken, fd. riksdagskocken och företagaren Mats Wallenius
- Mats presenterar sig och sin verksamhet
- Allmänt om svamp, dess användning, hantering och tillredning
- Hantering av svamp, praktisk övning
 - Vi förbereder svampen som skall tillagas: Ifall de olika svamparna förbereds på olika sätt.
- Tillredning av maten
- Maten serveras
 - Förrätter
 - Champinjoner à'la creque
 - Murkel soppa
 - Portobello carpaccio
 - Mellanrätt
 - Tryffelpasta med sherry inkokta shiitake
 - Huvudrätt
 - Stekt saltsvamp
 - Efterrätt
 - Höstig tarte tatin
 - Gott humör
 - Städning
- Avslutning

Förrätter

Champinjoner à'la creque

Ingredienser:

Ca.300gr champinjoner

2 medelstora schalottenlök

100gr (1/2) fenkål

2 klyftor vitlök

4 msk olivolja

1 lagerblad

Färsk timjam

Färsk persilja

Färsk koriander

Ca. ½ flaska vittvin + vatten så att svamparna täcks

Salt o peppar enligt smak

Metod:

1. Blanchera champinjonerna och den hackade löken i olivoljan.
2. Riv örterna i bitar och krossa vitlöken med knivbetten.
3. Häll på vitvin och vatten, samt tillsätt alla kryddor.
4. Koka upp blandningen och låt sjuda i cirka fem minuter.
5. Ta bort från plattan och kyl ner i eget spad.

Murkel soppa

Ingredienser:

300-500 gr murklor

3-4 schalottenlökar

1,5 dl vetemjöl

8 dl färdig hönsbuljong

2 dl vitvin

persilja

smör, S&P

Metod:

1. Blanchera den hackade svampen och löken i redigt med smör.
2. Tillsätt cirka 1,5 dl vetemjöl.
3. Tillsätt den färdigt kokta hönsbuljongen och rör om i blandningen.
4. Låt den färdiga blandningen koka i minst 10 minuter. Kontrollera konsistens samt smak.
5. Slutför genom att tillsätta grädde, avsmaka med salt och peppar.
6. Garnera med persilja.

Portobello carpaccio

Ingredienser:

250 gr portobello (eller stora champinjoner)

ca.4 msk olivolja

en bit parmesan

1 citron

persilja

S&P

Metod:

1. Skär svampen i tunna skivor och lägg dem på ett serveringsfat.
2. Pressa citronen och häll saften över svamparna.
3. Ringla olivolja över svamparna.
4. Riv parmesanen i tunna skivor.
5. Strö över salt och peppar.
6. Garnera med persilja.

Mellanrätt

Tryffelpasta med sherryinkokt shiitakesvamp

Ingredienser:

1pkt färsk pasta (från Jockes pasta factory)
1pkt shiitakesvamp
1brk med tryffel
2msk olivolja
1msk tryffelolja
en skvätt med sherry
persilja
3 msk smör
S&P

Metod:

A.

- a. Koka upp rikligt med vatten och slå i pastan.
- b. Häll av vattnet efter cirka 2 minuter.
- c. Kyl ner pastan i olivolja.

B.

- a. Skiva shiitakesvamparna i skivor.
- b. Blanchera löken och svampen i smöret.
- c. Skär tryffeln i skivor.
- d. Värm upp just före servering och sätt i resten av ingredienserna.
- e. Garnera med persilja.

Huvudrätt

Stekt saltsvamp

Ingredienser:

ca.150 gr saltsvamp
ca.300 gr inrefilé av gris
ca.0,8 dl vetemjöl
0,5 l grädde
3-4 schalottenlökar
100 gr smör
persilja
S&P

Metod:

1. Blanchera den hackade svampen och löken i redigt med smör, spara en matsked smör.
2. Tillsätt cirka 0,8 dl vetemjöl.
3. Tillsätt grädde och rör om i blandningen, avsmaka såsen och krydda vid behov med salt och peppar.
4. Låt såsen vänta medan du bryner filén i stekpannan med lite smör.
5. Lägg filén i ugn (180°C) i ca.15 minuter eller tills innetemperaturen är 78,2°C.
6. Skär den färdiga grisfilén i ca.1 cm tjocka skivor.
7. Lägg på ett serveringsfat och håll såsen över köttet.
8. Garnera med persilja.

Efterrätt

Tarte tatin

Ingredienser:

stora höstäppel, ca 1 per man

2 pkt smördeg

100 gr smör

2,5 dl socker

Lite Calvados eller valfritt ädelbrännvin.

Metod:

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Kärna ur och halvera äpplen.
3. Smörja formen med smöret.
4. Häll sockret i formen.
5. Placera ut äppelklyftorna i formen.
6. Stänk på passligt med ditt favorit ädelbrännvin.
7. Läg den kavlade smördegen ovanpå äpplena.
8. Läg in i ugn, cirka 15-25 min eller tills sockret bubblar på kanterna.

9.