

Från fjäll och myr

När författaren till dessa rader tjänstgjorde vid kavalleriet i Umeå för snart trettio år sedan serverades ofta renskav i den jättelika matsalen, gärna åtföljd av glass med hjortronsylt. Eftersom en stor del av förbandet bestod av sörlänningar så var det många som inte var vidare förtjusta i renskav, men själv har jag allt sedan dess varit svag för denna genuint norrländska rätt. Av den anledningen framstår renskav för mig som en god representant för det västerbottniska köket och förvisso är såväl renskavet som hjortronen genuina produkter av Västerbottens län. Renen är även huvudmotivet i Västerbottens landskapsvapen.

En anständig middag måste rundas av med ost innan desserten begås och till denna middag är naturligtvis den förnämliga osten från Burträsk given, den ost som gemenligen kallas Västerbotten. Till en anständig middag hör också att den ska begynna med soppa och för soppan har jag tagit mig friheten att kliva över länsgränsen till den del av Västerbotten som sedan 1810 kallas Norrbotten. Receptet, som man väl inte snor ihop i en handvändning, är hämtat från Stadshotellet i Luleå.

'Västerbottenmeny'

Kantarellsoppa på renbuljong

Renskav

Västerbottenost

Tunnbröd

Vaniljglass med varm hjortronsylt

Här presenteras ett eget recept på renskav vars anknytning till Västerbotten väl begränsar sig till huvudråvaran. För enkelhetens skull utgår receptet från de 250 grams paket som djupfryst renskav vanligen säljs i. Den mängden är ungefär lagom till två personer, men det är ju bara att addera. Till detta kan med fördel användas en del av renbuljongen från nedanstående recept, annars oxbuljong.



Kantarellsoppa på renbuljong

Renbög, bringa eller hals, purjolök, selleri, palsternacka, morötter, salt, smör, mjöl, kantareller, grädde.

Dagen före kokas vattenlagd renbög, bringa eller hals, och skummas noga. De i bitar skurna rötterna och salt tillsättes, varpå det hela får smäkoka. När köttet och grönsakerna är mjuka tas de upp och köttet skäres från benen. Benen lägges i igen och får koka ytterligare cirka 1 timme. Köttet och grönsakerna kan serveras särskilt som köttgryta på ren.

Till soppan fräses smör och mjöl, buljong påspädes till önskad konsistens och får koka, silas upp. Hackade kantareller läggs i och soppan får ett uppkok. Till sist hälls uppkokt grädde i.

(Efter «Gästabud, de bästa recepten från svenska restaurangkök», Bokförlaget Forum, Stockholm 1959.)



Renskav

250 gram renskav
1 stor purjolök, blandsvamp
vegetabilisk olja
2 matskedar mjöl
2 dl grädde
2 dl buljong, renbuljong som
ovan eller oxbuljong
1 flaska öl
cirka en dessertsked dijonsenap
något kinesisk soya
salt och svartpeppar
10–12 krossade enbär

Den hackade purjolöken får mjukna i olja i en tjockbottnad panna och tas därefter upp. Renskavet bryns i oljan och därefter läggs purjolöken tillbaka och mjölet pudras över, omröres något. Buljong, öl och grädde tillsätts samt senap, soya, salt och kryddor, rör om och låt sjuda samman till lagom smak och konsistens. I slutet av tillagningen tillsätts svampen. Pannan tas av elden och rätten får 'gifta sig' cirka fem minuter, värm upp på nytt och servera på varma tallrikar med mandelpotatis eller potatispuré. ■

Staffan Nilsson