



Jönköpings läckerheter

Historiskt-geografiskt och statistiskt lexikon öfver Sverige från 1863 har en mycket bestämd uppfattning om innevånarna i Jönköpings län. Där står att läsa: «Folket är i allmänhet tämligen bildat, är lätt, lifligt, höfligt och tjenstvilligt samt tarfligt, sparsamt, näringsfintligt och idogt...». En så bestämd uppfattning om mänskliga karaktärers lokala utbredning är inte opportun i dag.

Däremot talar vi fortfarande gärna om lokala särdrag då det gäller traditionell matkultur.

Småländska höglandet och Jönköpings län frammanar bilden av ett kargt landskap där furuskogen susar över lingonröda tuvor och villande mo. Vad kan då ett sådant land erbjuda av lokala delikatesser och färger? Vi låter den rosaröda tonen bli middagens tema.

Låt oss till en början hämta huvudrätten från Vätterns isklara böljor. Vätternröding är en läckerhet som blivit känd långt utanför Smålands gränser. Till förrätt tar vi något som är lika småländskt som gott – kräftsoppa. Den rosa tonen på soppan förstärks av den vackra röda färgen på lingonbrännvinet till. En djärv kombination som är mycket lyckad. Länet sträcker sig längs Vätterstrandens förkastningsbrant en bra bit norr om Gränna och hit far vi för att hämta inspiration från de traditionella rödvita karamellspånens doft och färg. Låt er väl smaka!

Kräftstjartar med cappuccinotopp

Ca 200 g kräftstjartar
1 scharlottenlök
smör
1/2 dl hummerfond
1 dl vatten
1 1/2 dl vitt vin
2 1/2 dl grädde
chilipeppar, dillkvist
Mellanmjölk till cappuccinotoppen

Hacka kräftstjartarna men spara några hela fina till serveringen. Finhacka löken och fräs den glansig i smöret. Tillsätt all vätska och låt det småputtra i fem minuter. Krydda soppan med chilipeppar. Rör i de hackade kräftstjartarna. Koka upp mellanmjölken under idogt vispande för att få skum på den. Håll upp soppan i tallrikarna och lägg en vacker skumkrona överst.

Lägg dit de fina kräftstjartarna och en liten dillvippa.

Vätternröding med pepparrotskryddad potatispuré och sås på grön sparris

En vätternröding på dryga kilot
Potatis, pepparrot, mjölk och smör
150–200 g grön sparris
1 scharlottenlök
1 1/2 dl buljong
2 dl grädde

Filéa rödingen men låt skinnen vara kvar. Skär filéerna i trekantbitar. Hals-trä hastigt i het panna på båda sidor. Lägg dem på en ugnsplåt, salta och peppra, och låt dem bli färdiga i 150

graders ugn i 3–4 minuter. Koka upp mjölk, smör och en rejäl bit färskrivna pepparrot och ställ åt sidan. Koka och mosa potatis och blanda sedan med smörmjölken där pepparrotten först silats bort.

Låt en hackad scharlottenlök bli glansig i smör och tillsätt sparrisen och buljongen. Koka tills sparrisen är mjuk och mixa sedan allt med grädden.

Salta och peppra.

Vaniljparfait med röda bär och spunnet socker med pepparmintsdoft

Det är inte svårt att spinna socker, bara kladdigt. Men mödan ger effekt och håller man till över diskbänken underlättas städjobbet. Koka 250 g socker, 1 dl vatten och 75 g glykos till 160 grader. Håll i några droppar pepparmyntsolja. Doppa till exempel en visp i sockret och dra den fram och tillbaka över två träskedar. Vi fäste verktygen med kraftig tejp över diskhoarna och låt sockertrådarna dras däremellan.

Vaniljparfait:
4 äggulor
80 g florsocker
1 vaniljstäng
4 dl vispad grädde

Vispa gulorna, sockret och de utskrapade fröna ur vaniljstängens fluffigt. Vänd ner den vispade grädden i äggblandningen. Håll i form och frys in.

Servera parfaiten med ett nystan spunnet socker och några röda bär. Recepten är beräknade för fyra personer.

Eva Rosander och Hans Landberg