

Februari:

Tartar av ekologisk kalv och stenbitsrom från Öresund

Namnet stenbitsrom på denna rätt är lite missvisande. Det är hanen som heter Stenbit och honas heter Kvabbso och tillhör fiskarten "sjurygg" Tyvärr är namnet kvabbso inte tillräckligt "säljande" därav har den fått namnet stenbitsrom.

I februari/mars när det är säsong för rommen saltar jag alltid in själv. Personligen ligger den inte långt efter den avsevärt dyrare löjromen i smaken och saltar man den själv resultatet blir ypperligt bra. Något av det bästa jag vet är Tatar. Det här blir ett recept på hur man saltar in stenbitsrom men tartaren är taget från min period i Köpenhamn där kocken Bo Bech gjorde en så pass enkel rätt med två komponenter men som etsat sig fast i mitt smakregister.

Stenbitsrom har potential att bli en skånsk utmanare till ex löjrom och dess trevliga sälta gör att man kan använda den till mycket nya rätter. Varför inte prova att röra ner lite stenbitsrom i en riktigt len och fin potatis puré. Här har du ifall ett riktigt bra recept på att salta in stenbitsrom, och en tartar som du sent kommer glömma.

Recept till 4 personer

250 gram Kvabbsrom (Fråga först efter kvabbsrom och sen stenbitsrom i andra meningen)
250 gram ekologiskt kalvinanlår från Mellankalv från t.ex. Sunnantorps gård

Stenbitsrom

Skrapa ner rommen i en stor skål och slå på rikligt med vatten. Vispa med en ballongvisp. Hinnorna fastnar på vispen och plockas bort efter hand. Byt vatten och fortsätt att vispa för att rensa bort hinnorna tills allt är borta och vattnet klart. Skölj rommen mycket noggrant i en finmaskig nätsil. Ställ rommen i nätsilen över en bunke kallt och låt rinna av några timmar. Blanda sedan i 3 gram salt och 1,5 gram socker per 100 gram rom, täck över skålen och ställ kallt över natten för att gravas. Smaka av rommen. Om du vill kan du nu bryta av smaken med lite äppelbrännvin (2 ml per 100 gram). Låt återigen rommen rinna av en stund i en nätsil så att den blir fast och lite torr i konsistensen.

Tartar

Jag använder ekologisk mellankalv. Den smakar mer och har fin färg i köttet. Jag maler mitt eget kött ur en gammal handvevad köttkvarn. Den ger grov och rustik känsla av tartaren om man inte vill skrapa köttet. Mal köttet i en skål på tallriken men låt det ligga luftigt och fint så man ser strukturen efter malningen. Sen vänder jag försiktigt stenbitsrommen med lätta händer och fördelar ut på tallrikar där jag försöker eftersträva att få den så luftigt och orörd som möjligt. Ät med tillsammans med ett gott surdegsbröd och en god hederlig pilsner till. Möjligen kan man ha lite svartpeppar och dill på men i sin enkelhet räcker det som det är.

Text och recept Andreas Larsson