



Mattias Larsson kockar och driver Modern Gastronomi. Innan dess var han kock på Berns, Järnet Matsal och Bar, Hotell Borgholm samt kökschef på Villa Söderås. Nu är han vår.

HÖSTFEST

Getost, gös & skogens guld

Hur mysigt är det inte att en småmörk höstkväll ställa sig i köket och kocka loss en riktigt god middag. Om inspirationen tryter följ bara Mattias gudomligt goda recept här så blir middagen en sann fest.

FOTO: MATEN DAVID BACK PORTRÄTT: LINDA BERGGREN

LJUVLIG KARLJOHANSVAMP-SALLAD MED PÄRON

200 g Karljohansvamp, skurna i bitar
1 päron
½ finhackad lök
1 ½ msk olivolja
1 msk pressad citron
1 tsk honung
100 g sallad eller salladskott
Olivolja, smör och salt

Laga

Stek svampen knaprig i rikligt med olivolja och smör, smaka av med salt. Blanda tunt skivat päron, lök, olivolja, citron, honung och smaka av med salt. Vänd runt salladen i dressingen, gjord på olivolja, pressad citron och honung. Lägg den nystekta svampen på en tallrik och lägg på den dressade salladen.

MATTIAS HETER JAG, kock och kokboksförfattare som inte bara älskar mat och dryck, jag ser måltiden som vetenskap, konst och estetik. Jag älskar att laga god och äkta mat lika mycket som jag älskar att äta och dricka gott. Jag känner total kärlek till måltiden och hoppas att kunna få er att känna likadant.

Rätterna jag lagar, menyn i detta nummer är ett bra exempel, vill jag ska kännas lekfulla och passa alla oavsett din tidigare erfarenhet i köket. Utmaningen för mig är att skapa så enkla recept som möjligt med så spännande smaker som möjligt.

För mig är det också viktigt att sprida kunskap kring mat och miljö och jag ser

det som en självklarhet att jobba med så mycket närproducerade, ekologiska råvaror och MSC-märkt fisk som möjligt, både för smaken men också för en hållbar miljö. Det ÄR inte svårt att hitta bra, miljövänliga råvaror så tag chansen nu, lägg lite mer tid på detta när ni handlar till middagen så lovar jag en riktigt god måltid.

HÖSTENS MENY

I år är det ju ett riktigt Karljohansvampår så passa på att laga både förrätter och varmrätter på en av skogens bästa svampar.

Så här års så brukar tillgången på god gös vara stor och med en krämig potatispuré och en syrlig vinägrett smaksatt med

rökig bacon och söta katrinplommon blir det så goda mustiga smaker.

Och så avsluta med min absoluta favoritdessert. Den söta vita chokladen matchar den lite lätt salta sträva getosten perfekt och med de sötsyrliga hjortronen kan det inte bli annat än GOTT!

MINA TRE HÖSTFAVORITER

1. Svampplockning och svamp i mat. I alla dess former.

2. Att på en regnig, grå vardag korka upp en flaska bubbel och avnjuta till middagen.

3. Alla smakrika grönsaker som skördas nu. Pumpa, zucchini, kålrabbi, rotsaker.



Recepten hämtade ur Mattias bok "Fredagskocken" Mat & Vänner Förlag.

STEKT GÖS, BACON & POTATIS-PURÉ SMAKSATT MED BRYNT SMÖR OCH ROSTAD VITLÖK

30 g katrinplommon
1 msk balsamicovinäger
1 msk olivolja

300 g mjölig potatis
2 vitlöksklyftor
60 g smör
1 dl mjölk
salt

2 sticklökar
140 g bacon
4 gösfiléer med skinn a 180 g
Salt och olivolja

Laga

Strimla katrinplommonen och blanda dem med vinäger och olja. Skala och koka potatisen mjuk. Häll av vattnet direkt när den kokat klart. Finhacka vitlöken och lägg den tillsammans med smöret i en kastrull. Koka sedan vitlökssmöret på medelhög temperatur tills det är lätt brynt. Häll då ner mjölken och koka upp. Pressa potatisen och blanda med smör-mjölken, smaka av med salt.

Strimla sticklök och bacon. Stek baconet knaprig och lägg det på hushållspapper så att det får rinna av under tiden du förbereder gösen.

Värm en stekpanna till högsta temperatur. Salta gösen och stek den med skinnsidan nedåt i c:a 2 minuter. Vänd gösen och stek i ytterligare 1 minut.

Servera potatispurén med den nystekta gösen. Ringla runt vinäggretten, strö över baconet och sticklöken.

”I år är det ju ett riktigt Karljobansvampår så passa på att laga både förrätter och varmrätter på en av skogens bästa svampar.



Räcker till åtta personer men vi åt den på fyra. Den här desserten går utmärkt att förbereda dagen innan.

VIT CHOKLAD- OCH GETOSTCHEESECAKE

Till cheesecakebotten,
175 g digistivekex
70 g smör

Laga

Smält smöret i en kastrull och mixa under tiden kexen i en matberedare. Häll ner det varma smöret i matberedare och mixa tills det är helt slätt. Tag en sockerkaksform med löstagbar botten och häll ner smeten. Tryck ut så att du får en jämn kexbotten.

Till cheesecakekrämen

2 dl grädde
150 g chèvre
150 g hackad vit choklad
325 g philadelphia

Till servering,

200 g rårorädd hjortron
lite vit choklad till gratinering

Laga

Smula ner chèvren och den vita chokladen i en matberedare, koka upp grädden och häll den över chokladen och chèvren, mixa slätt. Tillsätt Philadelphia och mixa slätt. Häll ner smeten över kexbotten i formen och kyl tills den är helt kall (c:a 2 timmar).

Före servering

Skär försiktigt runt kanterna med en varm liten kniv (spola kniven i varmt vatten), ta sedan ur den från formen. Om du har tillgång till en brännare strö gärna hackad vit choklad ovanpå och gratinera med hjälp av brännaren.

Mer på webben:
myhomemagazine.se



Dricka till?

Jag föreslår Hecula, Bodegas Castano, från Spanien. Druvorna har skördats från 40 år gamla bush vines, lagrats på ekfat i sex månaders tid. Kul att flaskan även finns som 1,5 och 3 liter. För under hundralappen får man inte ett bättre vin.

Hecula, Bodegas Castano, Spanien Nr: 7688001, pris: 99 kr.

Det här Apertif-vinet från Zuccardi familjen är gott till lättare rätter, fisk, fågel och asiatiska smaker. Ett lättare vin som enkelt slinker ner under matlagningen och jag blir alltid extra glad över ekologiska viner.

Zuccardi Organic Viognier, Argentina Nr: 605901, pris: 80 kr.