



Emma och Simon Laiti.

Smakfyrverkeri från norr

Direkt från fjäll och myr, snabbt upp på tallriken. På Hemma gastronomi i Luleå lagas mat med råvaror så färska att de nästan sprattlar på tallriken. Gourmet bjuder på det bästa från Norrbotten.

KONTAKTERNA ÄR AVGÖRANDE för vilka råvaror som hamnar på tallriken hos Hemma gastronomi i Luleå. Men när den perfekta ripan, primören eller rödingen dyker upp blir det himmelskt, tycker Simon Laiti, kock och ägare av matstudion tillsammans med frun Emma.

– Det är ett ständigt letande efter små lokala handlare och jägare. Men det är också det som är så roligt. Plötsligt kan de säga ”vi har 10 tjädrrar, vill du ha dem?” Då är det bara att köra. Vi behöver knappt frysa här, maten lagas till direkt, säger Simon.

Simon Laiti har en gedigen bakgrund som kock och har bland annat jobbat på 28+ och Linnéa i Göteborg. Efter en tid lockade dock hemtrakterna och viljan att starta något eget. Flyttlasset gick långt norrut, till Tornedalen och grundandet av Kattilakoski gastronomi 2005. Restaurangen uppskattades av både gäster och restaurangguider.

– Vi hade öppet kök i Kattilakoski och folk var så oerhört

engagerade, de ville nästan vara med och röra i grytorna.

Gästernas stora intresse och efterfrågan på en bra krog i trakterna fick Simon och Emma att börja fundera. När det var dags för nya utmaningar var det således Simons hemstad Luleå som hägrade och matstudion öppnades i våras. Förutom matlagning och servering till privata sällskap, finns här delibutik, catering och mat- och vinprovningar.

Till Gourmet har Simon satt ihop en meny som visar upp det bästa av norrländska råvaror. Löjan har blivit populär igen och förtjänar all uppmärksamhet, tycker Simon. Likaså shiitakesvampen som odlas och skördas i de mörkaste gruvorna i Kiruna och den smakspäckade tjädern.

▪ **Hemma gastronomi**
Norra strandgatan 1, Luleå
☎ 0920-22 00 02
www.hemmagastronomi.se



NORRBOTTNISKA TAPAS

ÖRTGRAVAD LÖJA MED LÖJROM

Tidigare klämde man bara löjan på rommen, och själva fisken gick ofta till minkfarmer, berättar Simon Laiti. Efter att den haft genomslag som ingrediens på Årets Kock 2008 har den snudd på blivit Årets Fisk. Rätten går att servera genast men blir godast om den får stå och dra i kyl över natten. 600 g sköljd dragen löja

6 portioner

TILL KLARLAG:

1 liter vatten
1 ½ dl ättiksprit, 12 %
½ dl salt

TILL ÖRTKRÄM:

50 g plockad dill
50 g persilja
½ vitlöksklyfta
1 dl crème fraiche
1 dl majonnäs
salt, nymalen svartpeppar

TILL SERVERING:

löjrom från Kalix
• Blanda samman alla ingredienser till klarlagen. Lägg i löjafiléerna och låt dra minst 8 timmar, gärna över natten. Häll av lagen och låt löjorna rinna av ordentligt.
• Blanchera örterna och kyl snabbt i isvatten. Krama ut all vätska och mixa till slät puré tillsammans med vitlöken med en mixer eller i en liten kannmixer. Vänd försiktigt samman alla ingredienser till en slät kräm.
• Vänd försiktigt ned löjan. Servera med Kalixlöjrom.

TJÄDERRULLE MED SYLTADE KANTARELLER

Be din slaktare bena ur tjädern om du känner dig osäker. Låren kan du tillaga på annat vis, till det här receptet är det bröstet som används.

6 portioner

1 urbenad tjäder
5 kraftiga timjankvistar
20 g persilja

TILL SERVERING:

Inlagda kantareller (recept nedan)

finstrimlad persilja
fin balsamico

• Skär ett snitt i bröstet och banka ut dem tunt. Repa örterna och hacka dem fint. Strö örterna över tjäderbröstet, salta och peppra. Rulla ihop och fixera med plastfilm. Baka i ugn 80° tills innetemperaturen är 58°, drygt 30 minuter. Låt svalna.
• Skär fina bitar av rullen. Låt kantarellerna rinna av noga och vänd runt med bladpersilja. Servera till tjäderrullen. Droppa lite balsamico över.

INLAGDA KANTARELLER

200 g sommarkantareller

TILL INLÄGGNINGSLAG:

1 dl ättiksprit, 12 %
2 dl socker
3 dl vatten
½ schalottenlök
1 vitlöksklyfta
1 rosmarinkvist
• Krossa vitlöken lätt. Koka upp alla ingredienser till lagen och dra av från värmen.
• Rensa och ansa kantarellerna. Skölj om det behövs. Lägg kantarellerna i lagen och låt dra minst 5 timmar, gärna ett dygn.
• Plocka upp kantarellerna ur lagen i god tid före servering och låt rinna av.

KRYDDSOTAD FJÄLLRÖDING MED DILLMAJONNÄS

Spara slamsorna till en liten tartar åt dig själv. Kryddblandningen är mycket god att använda andra fiskfiléer i före stekning.

6 portioner

200 g skinnfri röding, tunna bitar
bortskurna

TILL KRYDDBLANDNING:

1 tsk rosépeppar
1 tsk svartpeppar
1 tsk fänkålsfrön
1 tsk kummin
1 tsk havssalt
1 tsk socker

TILL SERVERING:

Dillmajonnäs (recept nedan)
dillvippor
• Mixa kryddblandningen till fint pulver. Strö blandningen över rödingen och låt ligga ett dygn i kyl.

• Hetta upp en torr panna och sota hastigt rödingen på båda sidor. Låt svalna och skär i kuber.

DILLMAJONNÄS

2 äggulor
100 g plockad dill
1 tsk dijonsenap
2 tsk pressad citronsaft
3 dl neutral olja
• Mixa i mixer och häll i matoljan i en tunn fin stråle så dillmajonnäsen går ihop. Smaka av med salt och peppar.

KALLRÖKT REN MED FÄRSKOST OCH FÄRSKA ÖRTER SERVERAD MED MANDELPOTATISCHIPS

6 portioner

150 g tunt skivad renstek
2 dl färskost
½ dl finstrimlad persilja
½ msk repad timjan
½ msk finriven pepparrot
salt, nymalen svartpeppar

TILL MANDELPOTATISCHIPS:

3 mandelpotatisar
2 dl neutral olja till fritering
• Förbered potatishipsen: Skär tunna skivor av mandelpotatisen med mandolin. Hetta upp oljan till 175° (en vit brödbit blir gyllene på en minut). Friterar chipsen några i taget tills de är krispiga och gyllene. Låt rinna av på hushållspapper. Salta.
• Blanda färskosten med örterna och pepparrot. Smaka av med salt och peppar.
• Lägg ut rensteksskivorna lite omlott på plastfilm. Spritsa färskostblandningen i mitten. Rulla ihop och fixera med plastfilmen. Kyl någon timme.
• Ta bort plasten och skär i fina bitar. Dekorera med chipsen.

RÖKT SIK PÅ HEMBAKAT KNÄCKE MED SMETANA OCH TVÅ SORTERS LÖK

Till det här receptet behöver du en rök eller en utegrill med lock. Se till att temperaturen blir rätt så att fisken verkligen blir varmrökt. Om du inte har en rök på gården går det bra att röka siken i en rökläda eller i en utegrill med lock. Du kan röka i en liten ABU-rök i flera omgångar, men siken

blir saftigast om du röker den hel.

6 portioner

1 rensad sik

TILL RIMLAG:

5 liter vatten
5 dl havssalt

TILL SERVERING:

Hembakt knäcke (recept nedan)
1 liten rödlök
1 stort knippe gräslök
2 dl smetana (kan ersättas med crème fraiche)
• Blanda vatten och salt till rimlagen. Låt siken ligga i saltlaken i ett dygn. Fiska upp siken ur laken.
• Rök den i varmrök med alspån i ca 70°, ca 50 minuter beroende på fiskens storlek.
• Finhacka lök och gräslök precis före servering. Servera siken med hackad lök och smetana på bitar av hembakt knäcke.

KNÄCKEBRÖD

20 små bröd

4 dl vatten
25 g jäst
2 tsk salt
2 tsk malen kummin
4 tsk malen fänkål
7 dl grovt rågmjöl
6 dl mjöl
flingsalt till kavling
• Värm vattnet till 37° och lös upp jästen. Tillsätt salt, kummin, fänkålsfrön och så mycket av de båda mjölsorterna att du kan forma en deg.
• Ta upp degen på bakbord och knåda i 5–10 minuter. Lägg i en bunke. Täck med plast och låt jäsa i 30–40 minuter.
• Ta upp degen, dela i fyra delar och rulla till längder. Dela varje längd i fem bitar.
• Kavla bröden till riktigt tunna kakor eller kör degen genom en pastamaskin för att få ett riktigt lövtunt resultat. Kavla in lite flingsalt mot slutet.
• Låt jäsa under duk ca 25 minuter.
• Värm ugnen till 235° under tiden.
• Grädda helst på stenplatta tills bröden är torra och hårda, ca 7 minuter. Låt svalna på galler. Förvara torrt.



Norrbottniska tapas. Recept till vänster.



ÅNGAD SIK MED BJÖRKSAVSGELÉ, BJÖRKSOTT SAMT SOMMAR- PRIMÖRER OCH DRAGONSKUM

6 portioner

2 hela sikar à 350 g

TILL PRIMÖRER:

- 4 små morötter
- 12 gröna bönor eller sockerärter
- 4 spåda lökar
- 8 sparris
- 1 msk smör

TILL SERVERING:

- Björksavsgelé (recept nedan)
- Dragoniskum (recept nedan)
- rödbetsgroddar
- ätliga blommor
- Fjälla och ta ur siken. Salta lätt och lägg ihop filéerna och fixera i plastfilm.

Ånga på 80° tills innetemperaturen är 50°, ca 25 minuter. Eller lägg fisken i vattenbad 65°. Skär fina bitar av rullen och avlägsna plastfilmen.

- Putsa primörerna och förväll dem hastigt med smöret i lättsaltat vatten.
- Arrangera med alla komponenter enligt bilden. Toppa med lite av dragoniskummet och servera resterande sås vid sidan av. Garnera rätten med rödbetsgroddar och ätliga blommor.

BJÖRKSAVSGELÉ

Björksav utvinns man genom att borra ett fint hål i björken och stoppa in ett sugrör. Saven rinner sakta ut och kan samlas upp i kärl. Björksav finns ibland att köpa i butiker specialiserade på nordisk mat, till exempel Bondens Matbod i Hötorgshallen

i Stockholm. Du kan ersätta med utspädd hemgjord citronsaft, som också är gott men givetvis resulterar i en helt annan rätt.

- 3 dl björksav
- 1 dl oekat torrt vitt vin
- 2 ½ gelatinblad
- ½ dl socker
- björkskott

- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten minst 5 minuter. Koka försiktigt upp björksaven med vin och socker.
- Rör ner gelatinbladen och se till att de löser upp sig. Låt svalna till ca 40°.
- Gjut gelén i ett 3 mm tjockt lager i botten på en fyrkantig form. Strö över björkskotten och låt stelna på ett svalt ställe. Skär sedan upp gelén i 3x8 cm stora plattor.

DRAGONSKUM

- 1 liten bananschalottenlök
- 3 vitlöksklyftor
- 20 g repad färsk dragon
- 3 dl musselfond eller annan god fond
- 1 dl oekat torrt vitt vin
- 2 dl grädd
- Fräs lök, vitlök och dragon i smöret på låg värme i en teflonpanna. Tillsätt vinet och sjud samman tills vinet nästan kokat in.
- Tillsätt musselbuljongen och sjud samman till hälften. Tillsätt grädden och sjud samman till simmig konsistens. Sila av. Smaka av med salt, peppar och ev några droppar pressad citronsaft.
- Värm och mixa upp till skum med mixerstav precis före servering.



SOUVASRÖKT RENFILÉ MED SHIITAKESVAMP FRÅN KIRUNA, JORDÄRTSKOCKSCHIPS SAMT VODKA- OCH LINGONSKY

Lättrimmad och lättrokt renfilé är en delikatess. Du hittar den hos bra vilthandlare.

6 portioner

900 g souvasrökt renfilé
18 stora jordärtskockor
4 dl pressad apelsinsaft
2 vitlöksklyftor
4 timjankvistar
1 msk socker
300 g små shiitakesvampar
12 minimorötter
neutral olja till fritering

TILL SERVERING:

Vodka- och lingonsky (recept nedan)
• Förbered chipsen i god tid: Skala jordärtskockorna. Skär lövtunna chips av ändarna och lägg resten av skockorna i kallt vatten med lite pressad ci-

tronsaft. Hetta upp oljan till 175° (en vit brödbit blir gyllene på en minut). Friterar chipsen knapriga. Låt rinna av på hushållspapper. Salta lätt.

• Skär 12 av jordärtskockorna i tjocka skivor. Stansa ut puckar. Skiva en vitlöksklyfta. Bryn jordärtskockan gyllene i stekpanna med den skivade vitlöken och två timjankvistar.

• Strö över sockret och karamellisera. Häll på apelsinen och låt koka in tills apelsinsaften är simmig. Fiska upp skockorna när de mjuknat.

• Tärna resterande 6 skockor och sjud dem i lättsaltat vatten, ca 10 minuter. Häll av kokspadet och tillsätt grädde. Låt koka helt mjukt. Mixa till helt slät puré. Smaka av med salt och peppar.

• Putsa morötterna och blancha i smörat vatten, glasera i panna med svartpeppar. Bryn på shiitakesvampen. Salta och peppra.

• Skiva den andra vitlöksklyftan. Salta och peppra renfilén. Bryn snabbt i panna med vitlök och två kvistar timjan.

• Stek köttet färdigt i ugn 120° tills kärntemperaturen är 50°. Värm övriga komponenter under tiden. Tranchera köttet och arrangera på varma tallrikar med övriga komponenter enligt bilden.

VODKA- OCH LINGONSKY

Det går fint att använda frysta lingon till såsen.

2 msk socker
1 msk sherryvinäger
1 dl + 1 msk lingon
2 dl oekat fruktigt rödvin
3 dl renfond (recept nedan)
2 msk vodka

• Smält sockret till ljus karamell i en teflonpanna.

• Tillsätt snabbt vinäger och 1 dl lingon. Låt sjuda samman till halva volymen. Häll på rödvinet och sjud samman till halva mängden. Tillsätt renfonden och sjud samman till simmig konsistens. Smaka av med salt, peppar och vodka. Rör ner lingonen precis före servering.

RENFOND

Koka en rejäl sats när du är i farten och fryser sedan in.

2 kg renben med mycket kött kvar
½ morot

½ palsternacka

75 g rotselleri

½ gul lök

2 lagerblad

1 vitlöksklyfta

7 cm purjolök

neutral olja till bryning

• Skölj benen i kallt vatten. Skala och tärna morot, palsternacka, rotselleri och gul lök. Bryn kött och grönsaker hårt tills de fått rejäl färg. Det går bra att bryna i ugn på hög värme.

• Lägg det brynta i en stor kastrull. Lägg ner 2 lagerblad, vitlök och skivad purjo. Slå på vatten så att det täcker. Låt sjuda under lock 6 timmar på mycket låg värme. Sila av och låt sjuda samman tills 1/3 återstår. Det går snabbare om du slår över fonden i fler kastruller.



PARFAIT PÅ HJORTRON OCH BLÅ VALLMOFRÖN MED ISAD FLÄDER

Parfaiten har gjort comeback på menyerna. Till skillnad från glass går den utmärkt att laga flera dagar i förväg, vilket gör den perfekt som bjudmat.

8 personer

4 äggulor

500 g hjortron
 ½ + 2 dl socker
 ½ dl blå vallmofrön
 4 dl grädde

ISAD FLÄDER

6 dl stark fläderblomssaft
 2 dl muskatvin

• Koka upp hjortron och ½ dl socker och låt sjuda under lock ca 30 minuter. Passera genom finmaskig sil till en slät puré.

- Rosta under tiden vallmofröna lätt i torr panna så att de börjar dofta. Slå snabbt upp i en skål så att de inte bränns och ställ åt sidan.
- Vispa äggulor och 2 dl socker fluffigt över vattenbad tills temperaturen är 50°. Vispa grädden lätt och vänd ihop med äggblandningen. Vänd ner ⅔ av hjortronpurén och vallmofröna.
- Klä 8 små formar med plast. Häll resterande hjortronpuré i botten. Fyll

försiktigt med parfaitsmeten.

- Gör den isade flädern: Blanda saft och vin. Slå upp i en vid bunke eller på ett litet bleck.
- Frys in minst 2 timmar. Skrapa till is-sörja med gaffel.
- Ta ut parfaiten ca 10 minuter före servering så den tempereras. Arrange- ra på en kyld djup tallrik enligt bild. Häll isad fläder runt om och servera med fina hjortron.