

Recept 18. Insjökräftor och vildand

Det är i modern tid vi egentligen först hänför oss till att ha kräftsvisor där vi princip bara frossar i kräftor. Förr i tiden var det tradition att äta kräftor som förrätt och vildand till huvudrätt om än kräftorgier fanns inte minst i Frithiof Nilsson Piratens bokliga värld.

Min mor som var servitris hela sitt yrkesverksamma liv talade ofta om ”6 kräftors förrätt och vildand”. Inspirationen till denna meny tillägnas således min mor.

Wretmans rivaler står för vildandsreceptet och kräftornas kokrecept kommer från en kräfthandlare, jag känner, i Vrigstad.

Ingredienser för fyra personer – Kräftor:

24 stora kräftor(går bra med signal, men de skall vara levande)
Ett stort fång dillkronor
2 pilsner
100 g grovsalt
Vatten

Tillberedning:

Tag fram två stora kastruller och fyll dem till hälften med vatten. Ca 4 liter vardera. I den ena lägges de klippta stjälkarna av krondillen, 50 g salt och 1 pilsner. Låt båda koka upp. Mörda sedan kräftorna, några åt gången i kastrullen med enbart vatten. Lägg efterhand över i den andra kastrullen. När alla kräftor är i koka 10 minuter. Tag sedan ur kräftorna. Håll bort spadet. Lägg i kronorna av dillen, resten av saltet, den sista pilsnern och 3 liter vatten. Lägg i kräftorna. Låt koka upp och ta av. Ställ kallt omedelbart eller ställ i diskhon och spola vatten på sidorna. Låt sedan dra kallt i ett dygn.

Servera sedan 6 kräftor per tallrik, med en bit ost och rostat bröd skurna i trianglar.

Snaps och öl en krävande självklarhet därtill.

Ingredienser för fyra personer -Vildand:

2 urtaga vildänder

Sås:

6 dl fond eller oxköttbuljong

4 dl vispgrädde
4 msk messmör (fjällbrynt)
1 dl vispad grädde

Potatiskakor:

200g fint riven potatis
50 g fint rivna morötter
1/2 dl olivolja

Rotfrukter:

1 klyftad rödlök
1 stor klyftad gul lök
1 skivad purjolök
100g tärnad kålrot
1 dl skirat smör
1/2 dl vitt vin
1 tsk farinsocker
salt och peppar

Tillberedning:

Skär ut bröst och lår från fåglarna. Koka fond på skrovet. Sätt ugnen på 200°. Skär sedan försiktigt ut rutmönster på bröstens skinnsida. Bryn bröst och lår gyllenbruna i smör. Lägg köttet på en plåt.

Låt fond och grädde sjuda tills vätskan reducerats till hälften. Smaksätt med salt och peppar, red ev av såsen. Tillsätt sedan messmör och vispad grädde.

Blanda potatisen med morötterna, smaksätt med salt och peppar. Krama ev ut överflödiga vätska. Forma 4 potatiskakor (ca 5 cm i diameter och 2 cm tjocka).

Stek dem i olivoljan, gärna i plättlagg. Potatisen, köttet, grönsakerna sist. Ugnsstek köttet i ca 5 min innan servering. Smörslunga grönsakerna mjuka och glansiga. Tillsätt vin och kryddor.

Lägg såsspeglar på 4 tallrikar, lägg rotfrukterna i mitten. Tranchera brösten och lägg dem och låren ovanpå garnityret.

Bär stolt fram anrättningen till gästerna.

Servera något riktigt bra och dyrt rödvin därtill.

