

Variation i smaker för hemmaköket

med Daniel Müllern



FAKTA

NAMN: Daniel Müllern

ÅLDER: 40 år

AKTUELL: Vann årets Köksmästarna i Kanal 5, en tävling för professionella kockar från kända krogar som tolkar svensk husmanskost.

YRKE: Food and beverage manager på Ystad Saltsjöbad, Österlens exklusiva hotell- och spa-anläggning med tre restauranger.

Efter att ha klivit ut Årets Kock bubblan så börjar denna matlagare hitta tillbaka till vardagen. Eller som Kenny vår servicetekniker på restaurangen uttryckte det: –”då kan han äntligen börja jobba igen”.

Jag har i denna karusell insett att trenden med det eleganta men smakrika asiatiska köket består och att vi skånska kockar fortsätter jobba med höga smaker när det gäller salt, sött och surt. Och fett såklart!

Hursomhelst, så tänkte jag ta upp min kärlek till växtriket och då framför allt med att smaksätta mat med olika örter. En gång i tiden jobbade vi bara med hårt torkade örter, inget fel med det men då ska vi bara torka dem på max 35°C och absolut inte för länge. Idag finns det perfekta torkskåp för hem-

mabruk – så köp ett och bunkra upp när det är billigt.

Att använda örter på rätt sätt kan hjälpa vilken tråkig grönsak som helst att framstå som så mycket bättre och vackrare. Och eftersom det är lättare att lyssna på ett proffs än att laborera ihop egna varianter så tipsar jag om lite roliga och udda kombinationer som du kan testa hemma. Och såklart fortsätter jag att tjata på er lokala handlare att ta hem dem och inte bara vanlig basilika eller smaklös koriander.

Daniels örter



Koriander har väl de flesta en hatkärlek till. Diskmedel säger många. Men plocka det över en rätt som är sötsur och stark så är den fantastisk. Morötter inkokta med palmsocker, lime och chili blir så mycket bättre med en näve koriander.



Röd Harsyra/oxalis, en ört om man blundar påminner mycket om rabarber. Så vä upp den med lite tunt hyv rabarber och servera till en terrin på fläsklägg.




Istället för vanlig dill så använd fänkålsdill. Har ni riktigt tur så ligger det fullt med härlig fänkål med kvisten kvar i grönsakskylen. Men det gäller såklart att ni gilla lakritstonerna.



Vattenkrasse är 2015 svar på rucicola. Peppri fräsch och passar utmärkt till en sallad med ost, honung och rödbetor. Och betydligt vackrare än rucicola.

PADDY'S



EN PLATS FÖR AVKOPPLING,
GOD MAT OCH GEMENSKAP
ALLDELES INTILL STORTORGET
I CENTRALA MALMÖ.

KALENDEGATAN 7, 211 35 MALMÖ
WWW.PADDYS.SE / TEL 040-786 00



Jura IMPRESSA A9 - helautomatisk kaffemaskin

Pekskärmen i färg är den snabbaste vägen till en perfekt kaffenjutning. Med den kompakta IMPRESSA A9 One Touch tillreder du unika kaffespecialiteter med högsta bekvämlighet.
Pris 11 490 kr



RakSpecialisten

Möllenvångsgatan 34 Malmö • mån-fre 10-18 lör 11-14 • 040-12 07 70 • rakspecialisten.se