


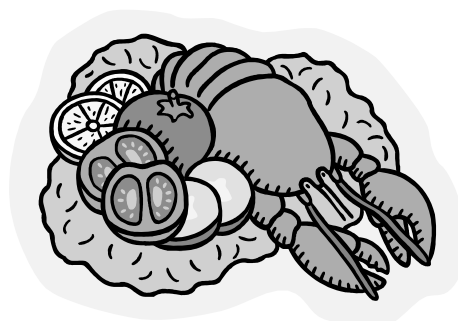
Restaurangklassiker

eller

> *Mat man minns* <

av  Bengt Kilåker

Biff à la Lindström	2	Fläskfilé Charlemagne	7
Biff Greta (Biff Special)	2	Gravad lax med hovmästarsås	7
Biff Rydberg	3	Gös à la Soto Mayor	7
Biff Strindberg	3	Janssons frestelse	8
Biff Stroganoff	3	Joppes räksallad	8
Boeuf à la Bourguignonne	4	Kalvfilé à la Oskar	8
Ceaser´s salad	4	Kyckling Marengo	8
Charlotte	4	Kåldolmar	9
Chicken à la King	5	Pêche Melba	9
Coupe belle Héléne	5	Sjötunga Blidberg	9
Crème Ninon	5	Sjötunga Walewska	10
Crème Vichyssoise	6	Spättfilé Ducléré	10
Crêpes HKH Prins Bertil	6	Tarte Tatin	10
Crêpes Suzette	6	Tournedos Rossini	11
Croque monsieur	6	Waldorf Salad	11
Entrecôte Cafe de Paris	7	Wallenbergare	12



Biff à la Lindström

Svensk klassiker som består av nötfärs, äggulor, tärnade rödbetor, kapris, finhackad lök och eventuellt tärnad kokt potatis.

Det finns många teorier om hur rätten fick sitt namn. En av dem som sägs ligga bakom är Maria Kristina Lindström (1814-1869), mer känd som "Tysta Marie". På 1840-talet drev hon ett café och en delikatessaffär på Regeringsgatan i Stockholm. I affären såldes nötfärsbiffar som ansågs vara förebilden för denna kända rödbetsbiff.

En annan teori är att biffarna har ryskt ursprung. Det påstås att kaptenen Henrik Lindström född 1831 i Ryssland, införde maträtten till Kalmar. På Hotell Witt lärde han köket att laga färs på ryskt manér, dvs. på Lindströms vis. Det ska ha gått till så att han kom till hotellet med några goda vänner den 4 maj 1862. Han ville låta dem smaka en rysk rätt som han brukade äta i S:t Petersburg. Till bordet beställde Henrik in de ingredienser som behövdes: skrapat kött från välhängt kött, finhackade rödbetor, kokt potatis i tärningar, ägg, kapris, salt och peppar. Vid bordet blandade hans vänner var och en till sin biff enligt Henriks anvisningar. Biffarna bars sedan ut i köket och stektes i smör i het gjutjärnspanna. Första gången maträtten serverades offentligt var 1862 på Hotell Witt och även drygt 30 år senare, 1895, kunde man äta en Biff à la Lindström för 80 öre på Kalmar-hotellet. En viss "bekräftelse" på denna teori är att Henrik Lindströms dotterdotter Rut Hellsten berättade i Dagens Nyheter torsdagen den 19 november 1970 hur hon anrättar sin morfars komposition.

En tredje version står att läsa i Nordisk Familjebok som menar att biffen är uppkallad efter skådespelaren Karl Gustav Lindström (1818-1893). Han var en komiker som under sin karriär spelade mer än 700 roller, bland annat på Södra Teatern i Stockholm.

Källarmästare C.G. Lindström (1833-1910) som under åren 1898-1910 innehade Den Gyldene Freden i Stockholm kan vara en kompositör.

En annan kan vara redaktören för Nya Dagligt Allehanda Karl Adam Lindström (1816-1885). Han var ordinerad råbiff till "frukost" – dåtidens lunch – men hade svårt att fördrå det råa köttet. Han rörde ihop råbiffens ingredienser, saltade och pepprade, och fick köttet stekt. Enligt historien skulle detta ha tilldragit sig på dåvarande Operakällaren i Stockholm.

I vilket fall som helst så var rätten inte vanlig i slutet på 1800-talet och början på 1900-talet. Biff Lindström finns inte beskriven av dr Hagdahl i kokkonsten (1879) och inte heller av A Escoffier i Modern kokkonst (1909).

Biff Greta (Biff Special)

Oxfärs, finhackad lök, mild senap, Dijonsenap, äggula, salt och peppar blandas samman och formas till små biffar som steks i smör. Serveras med tärnad brynt potatis. Till Biff special byter man ut köttfärsen mot fintärnad oxfilé, man steker det hela hastigt och lägger upp det som en omelett.

Rätten har komponerats av kokerskan fru Lovisa Svanberg, som tillägnade den Greta Odén, maka till källarmästaren på Stadshotellet i Karlstad, Fredrik Odén.



Biff Rydberg

Halstrad tärnad oxfilé som serveras med stekt hackad lök, stekt tärnad potatis, persilja och ibland med en äggula.

Rätten skapades troligen av den franske hotelldirektören Jean-Francois Régis Cardier (morfar till Carl Malmsten, svensk designer) omkring år 1860 till Abraham Rydbergs ära. En rik grosshandlare som testamenterade en stor summa pengar för att bygga Hotell Rydberg vid Gustav Adolfs torg i Stockholm. Med hotellet, som öppnades 1857, fick Sverige sitt första moderna storhotell (60 rum) med restaurang.

Hotellets första ägare var A. Hartmann, som redan efter två år kom på obestånd och hotellet fick 1859 en ny innehavare, Régis Cardier (1828-1890). Cardier hade som ung varit anställd som kock hos den ryske statsmannen Daschkoff och han medföljde honom till Stockholm när Daschkoff blev minister där. Régis Cardier lämnade sin tjänst och började på Kungliga slottet där Oscar II regerade. Efter några år lämnade han slottsköket och startade en charkuteri- och delikatessaffär samt senare en värdshusrörelse och en sommarrestaurang ute på Djurgården.

Samtidigt som han drev Hotell Rydberg lät han uppföra Grand Hôtel i Stockholm som invigdes år 1874. Hotell Rydberg upphörde och huset revs år 1914 för att lämna plats för ett bankpalats åt Skandinaviska Banken. Idag ligger där ett dansmuseum.

Biff Strindberg

Oxfilé eller ryggbiff plattas ut som en lövbiff, man rör samman finhackad lök, senap och äggula, lägg fyllningen mitt på ena halvan av biffen, vik samman, stek i smör försiktigt så att fyllningen inte rinner ut.

Vem som hittat på rätten är okänt, dock så introducerades den i Sverige på Operakällaren 1961 av Werner Vögeli. Namnet åsyftar författaren August Strindberg (1849-1912) som var mat och festglad. Speciellt biffstekar hörde till hans favoriter, han lär till och med ha sagt att han "skulle kunna gå till nattvarden för att få en biffstek". Strindberg var ofta ute på lokal med bland annat Pelle Janzon (se Janssons frestelse), Carl Larsson och Anders Zorn, och det kunde gå vilt till när de här herrarna festade.

Biff Stroganoff

Välkänd rätt med strimlat nötkött, senap, tomatpuré, paprikapulver, lök och grädde.

Före revolutionen 1917 var grevarna Stroganov bland Rysslands främsta och rikaste ätter. Deras storhetstid inföll på 1600-talet, då de ägde enorma jordegendomar, gruvor i Ural och hade monopol på all handel i Sibirien.

Peter den Store minskade Stroganovs makt, men de fortsatte att bo i ett stort palats i S:t Petersburg.

Alexander Stroganov (1733-1811) var en rysk finansman, greve och gourmet från Novgorod. Han var känd för sina lysande fester och sitt förnäma bord, där dåtidens konstnärer och författare samlades. Stroganovs dyrbara vanor och slöseri var allmänt bekant. När kejsarinnan Katarina II en gång skulle presentera honom för kejsar Frans av Österrike sade hon: "Här Ers majestät, är en rysk magnat som vill ruinera sig men inte kan".



Det sägs att när gamle Stroganov på grund av ålderdom både blev kräsmagad och fick svårt att tugga, började hans franska kock skära köttet i strimlor och krydda det på ett aptitligare sätt. Naturligtvis fick biffen tillnamnet Stroganov, så småningom stavat Stroganoff. För det var naturligtvis inte tal om att en livegen, namnlös kock skulle få bli odödlig på den kulinariska uppfinningen.

Boeuf à la Bourguignonne

Oxkött bräseras med smälök, champinjoner och bacontärningar i bourgognevin.

Betyder på franska "oxkött på burgundiskt vis". Det beskrevs av Pierre de Lune i boken "Le cuisinier" år 1656 som Charolais oxkött som puttrar långsamt under lock i bourgognevin, spetsat med lite marc (brännvin).

Ceasar´s salad

På 1920-talet hade Caesar Cardini (1896-1956) ett litet hotell i Mexico inte så långt från gränsen till Kalifornien. Under förbudstiden körde societeten från Hollywood och San Diego ofta ner till Mexico för att festa och ibland stannade dom på Ceasar´s Hotel för en måltid innan man körde hem.

På nationaldagen den 4 juli 1924 kom folk i mängder och i köket fick man panik. Det fanns inte grönsaker så det räckte och på den tiden var amerikanerna inte förtjusta i sallad, men Ceasar improviserade fram en sallad som blev en succé, kanske delvis för att han blandade till den vid bordet framför gästerna.

Han använde ingredienser som finns i varje Italiensk restaurang; sallad, vitlök, olivolja, salt, peppar, citronjuice, parmesanost, brödkrutonger, Worchestershiresås och löskokt ägg. Salladen såg så god ut att alla gästerna ville ha en.

Genom åren som gick blev det en fluga att köra till Tijuana för att äta en Ceasar´s Salad. Clark Gable, Jean Harlow, och W.C. Fields kom och journalister började skriva om det i tidningarna. Julia Child var en ung flicka som följde med sina föräldrar när dom körde ner dit 1925 eller 1926 för att smaka på en sallad och i sin kokbok "From Julia Child's Kitchen" beskriver hon hur dom blandar till den vid bordet.

1948 flyttade Cardini till Los Angeles och folk började komma till honom med flaskor för att Ceasar skulle fylla dom med hans goda salladsdressing. Cardini började tillverka och buteljera sin dressing och exporterade den över hela världen.

Charlotte

Variationerna är många. I Sverige klär vi en form av önskad modell med vackert rödrandig rulltårta och fyller den med en fromage. Den klassiska charlotten är gjord i en cylinderform med släta väggar täckta av biskvier eller sockerkaksskivor. Fyllningen kan vara vaniljkräm, fruktpuré, glass eller vispad grädde.



Namnet har den fått efter Drottning Charlotta av England (1760-1810) som var gemål till den brittiska kungen Georg III. Hon tycks ha varit förtjust i sötsaker och denna mycket populära dessert skapades av Marie-Antoine Carême (8 juni 1784 – 12 januari 1833) i början av 1800-talet.

Chicken à la King

Det finns många historier om hur denna rätten kom till, och en hel del av dem verkar trovärdiga. Anrättningen består av kyckling, champinjoner, paprika, lök i en veloutesås med grädde, serverad på toast!

Här följer en del av historierna som daterar sig från 1881 till 1920-talet.

1. I slutet på 1890-talet bad herr eller fru Foxhall Keene köksmästaren på Delmonico's Restaurang i New York att tillaga rätten enligt deras anvisning och han kallade den då chicken à la Keene.
2. Köksmästaren på Claridge's Hotel i London skapade den år 1881 till J.R. Keene (Foxhall's far från föregående historien) vars häst, som möjligen också hette Foxhall, precis hade vunnit Grand Prix i Paris.
3. Nästa historia är en variant på föregående nämligen att köksmästaren på Claridge's Hotel i London skapade den och namngav den efter sin far J.R. King.
4. Den kanske skapades på Waldorf Astoria i New York i början av 1900-talet.

Den mest troliga historien är att den skapades av köksmästare George Greenwald, på Brighton Beach Hotel i New York år 1898 eller början av 1900-talet. Han gjorde en speciell kycklingrätt till hotellets ägare herr och fru E. Clark King. Nästa dag sa herr King att han gillade den och ville ha den på menyn. Den sattes upp på menyn som Chicken à la King för 1,25 \$ och blev snabbt en succé.

Coupe belle Hélenè

Dessert med pocherade Williams päron som läggs upp på vaniljglass och täcks med varm chokladsås.

Desserten är namngiven efter hjältinnan i Offenbachs operett "Sköna Helena" som hade premiär 1864 i Paris.

Crème Ninon

En grönärtspuré i lätt avredd buljong med sherry och vispad grädde som avslutas med champagne.

Upphovsmannen till denna soppa, Waldemar Ekegårdh (som inspirerades av den i Sverige verksamme kökschefen Ninon) serverade denna som ett exklusivt soppalternativ under en tid på Operakällaren i Stockholm. Soppan är uppkallad efter en av de mest kända kurtisanerna i 1600-talets Frankrike, den berömda manslukerskan Ninon de Lenclos, (1616-1705). Som en av Frankrikes främsta sexologer under 1600-talet lät hon upprätta en skola, finansierad med pengar hon fått av kardinalen Richelieu. För en summa som idag motsvarar 170 000 svenska kronor ville kardinalen köpa sig en kärleksnatt tillsammans med henne - hon accepterade erbjudandet, tog pengarna, men sände en väninna till kardinalens säng istället.



Creme Vichyssoise

Potatis och purjolökssoppa med lite grädde.

Av namnet att döma skulle man kunna tro att soppan kommer från Frankrike men den kom till i New York.

1917 skulle man inviga den nya restaurangen som låg på taket till det fashionabla Ritz-Carlton Hotel på hörnet av Madison Avenue och 46th Street. Köksmästaren, som var fransman, Louis Diat (1885-1957) gjorde ofta en potatis och purjolökssoppa som hans mor, Annette Alajoinine Diat, brukade göra och denna soppa skulle han servera till invigningen. Enligt legenden så hade han gjort soppan i förväg men glömde att värma den när han skulle servera den som förrätt. För att rädda situationen tillsatte Diat lite grädde och strödde över lite finklippt gräslök och serverade soppan kall.

Han kallade soppan Creme Vichyssoise Glacee (kyld Creme Vichyssoise) för att hedra staden där han var född, Vichy, Frankrike.

Ritz-Carlton Hotell är rivet för länge sedan men Vichyssoise lever vidare.

Crêpes HKH Prins Bertil

Crêpes fyllda med räkor och dill i en hollandaisesås. Riven ost strös över och dom gratineras i salamander.

Rätten kom till en kväll på restaurang Riche i Stockholm. Prinsen tyckte matsedeln såg lite ointressant ut och komponerade själv denna rätt, som sedan blivit succé. Prins Bertil hade ett stort matintresse, med draging åt det franska köket. Under 1930-talet vistades prinsen en längre tid i Paris, där han bl.a. på restaurangskolan Cordon blue fick lära sig matlagningens hemligheter. Prinsens motto när det gällde mat var: ”Den bästa maten är den enklaste maten – men tillredd av perfekta råvaror.”

Crêpes Suzette

Apelsinsaft eller mandarinsaft värms upp med florsocker och rivet apelsinskal, crêpes läggs i och kokas upp, flamberas med grön curaçao. På kvällen den 21 januari 1896 improviserade köksmästare Auguste Escoffier på Hotel de Paris fram denna rätt till Mademoiselle Suzette, en ung skönhet som kronprins Edward (son till drottning Viktoria av England) tillbringade kvällen med. Efterrätten blev en succé och natten var räddad. Enligt Karl Blunck ska dom vara fyllda med hasselnötsmör, kan också flamberas i Cognac och/eller Grand Marnier.

Croque monsieur

Varm smörgås alltid med skinka och ost som huvudingrediens, men även andra varianter förekommer.

Såvitt man vet så serverades historiens första croque monsieur år 1910 på ett Paris-café vid Boulevard des Capucines. Det franska ordet croquer betyder knastra, knapra. Croque madame är samma sak men med ett stekt ägg på toppen.



Entrecôte Cafe de Paris

Grillad entrecôte med ett aromsmör. Originalreceptet till smöret är hemligt men det är dock känt att ett 50-tal ingredienser ingår. Bland annat smör, ansjovis eller sardellfiléer, schalottenlök, tomatketchup, persilja, gräslök, senap, kapris, paprika, curry, mejram, dill, timjan, dragon, rosmarin, cayenne, vitlök, cognac, madeira, worcestersås, apelsin och citron.

Namnet lär härstamma från restaurang Café de Paris som mellan år 1878 till 1953 låg vid Avenue de l'Opera i Paris. Restaurangen serverade en entrecôte med ett välsmakande aromsmör. Det finns andra källor som menar att namnet kommer från restaurang Café de Paris i Genève.

Fläskfilé Charlemagne

Helstekt fläskfilé med portvinsstuvade champinjoner, gratinerad med bearnaisesås serverad med Pommes rissolé eller Pommes parisienne. Charlemagne var det franska namnet för Karl den Store (742-814) som var mycket matintresserad och älskade grillat kött, till vilket han valde mellan sitt köks tre såser. Han fick äran av att ha infört gastronomi i västerlandet, men det lär inte ha varit fråga om så avancerade matkonster. Utan att ha något samband med kejsaren har många rätter fått tillnamnet Charlemagne.

Gravad lax med hovmästarsås

Man gnider in fisk eller kött med en blandning av salt, socker och kryddor. Detta får sedan ligga svalt 1-4 dygn. För att vara riktigt säker på att ta död på eventuella parasiter bör gravad mat frysas innan den äts.

Det fornsvenska ordet grava betydde gräva, och kommer från bruket att gräva ner kärl med fisk eller kött i en grav i jorden och låta den surna. Gravning eller surning som det också kallades, har förekommit mycket länge, troligen redan under yngre stenåldern. Att gräva ner mat och därigenom förlänga hållbarheten förekommer fortfarande hos en del primitiva folkslag.

Gravlaxsåsen (senap, socker, vinäger, olja, dill, salt och peppar) kallas också hovmästarsås på grund av att förr så stod hovmästaren i matsalen och rörde ihop såsen till varje gäst som beställde gravlax.

Gös à la Soto Mayor

Gösfiléer marineras med citron, olja, lök och persilja, torkas av, vänds i mjöl och friteras. Serveras med champinjonsås och friterad persilja.

Rätten är uppkallad efter greve Antonio de Soto Mayer, (1812-1894), en portugisisk diplomat som under nästan 40 år var sitt lands representant i Stockholm. Han brukade kallas för "den söte majoren" och var en populär person i Stockholms societetsliv. Soto Mayer sågs ofta ute på Stockholms restauranger och nöjesställen. En av hans svenska favoriträtter var kalvdans som han kallade "ballet de veau".



Janssons frestelse

Klassisk svensk rätt som består av strimlad potatis, ansjovis, lök, mjölk och grädde. Lär vara uppkallad efter operasångaren Per Adolf "Pelle" Janzon (1844-1889), som även givit sitt namn åt "Biff à la Pelle Janzon" en rå oxfilé med äggula och kryddor. Som fiskarson från Östergötland hade han lärt sig uppskatta strömming, sill och ansjovis. Och just ansjovisen är ju den viktigaste ingrediensen i frestelsen.

Han föddes i Norrköping och arbetade en kort tid som sjöman innan han skriv in sig på Uppsala universitet och började läsa filosofi, estetik och historia. Pelle gjorde sig känd som god basbarytonsångare med komiskt sinne. Efter några sånglektioner blev han anställd vid kungliga teatern till sin död. Pelle levde ett ungarliv och enligt nordisk familjebok skulle han "med ett regelbundet lefnadsätt nått ännu större framgång". Han var en glad och begåvad sällskapsmänniska samt matkännare. Efter kvällens föreställning på Kungliga Operan samlade han ofta vännerna till en nattsexa i ungarlyan. Då bjöds det på öl, snaps och så förstås Janssons frestelse. 1979 skrev Mats Rehnberg en artikel i Gastronomisk kalender där han har gått igenom kokböcker från 1700-talet och framåt. På 1800-talets mitt börjar ansjovislåda förekomma en slags föregångare till Janssons frestelse den innehöll ansjovis, lök, ägg och grädde men utan potatis. I början på 1900-talet försvann äggen och potatis kom dit, men namnet Janssons frestelse dyker inte upp i kokböckerna förrän på 1940-talet.

Joppes räksallad

Räkor, champinjoner, hårdkokta ägg, tomater, sparris, salladshuvud, finhackad dill, finklippt gräslök.

Den här salladen komponerades 1947 på teatergrillen i Stockholm till dåvarande Dramatenchefen, professor Ragnar "Joppe" Josephsson. På den tiden tillhörde krogen det Wretmanska imperiet och det var en tradition att hylla en nyutnämnd Dramatenchef med en ny maträtt. När professorn tillfrågades om han misstuckte att man uppkallade en sallad efter honom, svarade han: "Bara jag inte kommer att gå samma öde till mötes som en viss herr Lindström. Alla känner till biffen men ingen vet vem Lindström var".

Kalvfilé à la Oskar

En medaljong av kalvfilé vänds i mjöl och smörsteges. Runt kalvfiléns kanter spritsas Choronsås, så att det blir ett "O". Två sparrisstänger läggs på som symbol för en romersk tvåa, en hummerklo läggs på och som en krona en skiva tryffel.

Denna köttträtt komponerades den 18 september 1897 som en kulinarisk hyllning till Oskar den II (1829-1907). Platsen var Operakällaren och den matglade Oskar firade 25-års jubileum som kung. Rättens upphovsman anses vara den dåvarande köksmästaren Paul Edmund Malaise på Operakällaren.

Kyckling Marengo

Kycklingragu med tomat, champinjoner, vitlök, lök, vitt vin, cognac och kräftor garnerad med brödkrutonger och friterat ägg.



Rätten tillkom efter slaget vid den Italienska byn Marengo den 14 juni år 1800. Det var världshistoriens kanske största fältherre Napoleon I Bonaparte (1769-1821), som besegrade österrikarna och maträtten skapades av Dunand, kejsarens kock.

Napoleon åt aldrig något under krigsdagarna, men när han såg att slaget var vunnet bad han kocken laga till en god middag åt honom. Problemet var bara att de var mitt ute på slagfältet långt från förrådsvagnarna. Samtidigt var det bråttom eftersom Napoleon var en rastlös natur och aldrig ville vänta. Han åt snabbt och slarvigt och satt sällan till bords mer än några minuter. En tumregel var att de kejsarliga middagarna fick ta högst sju minuter i anspråk.

Dunand fick improvisera och skickade ut några soldater för att leta efter ingredienser vid den bondgård där de hade sitt tillfälliga högkvarter. Han lagade hastigt till maten och kejsaren var mycket belåten. Det var lätt, för Napoleon var ingen gourmet, men han hade bra minne. Några år senare bad han Dunand laga till samma rätt i Paris. Katastrof! Dunand glömde kräftorna och Napoleon blev rasande.....

Kåldolmar

Köttfärs och ris rullad i blancherat vitkålsblad.

Kåldolmar kommer från det turkiska ordet *dollma* som betyder fyllning. Troligen har rätten och namnet införts av Karl XII:s karoliner när de år 1714 kom tillbaka från kalabaliken i Bender och nederlaget vid Poltava. Första gången ordet dolma nämns i en svensk bok är i Cajsa Wargs "Hjelreda i hushållningen för unga fruentimber" som utkom 1755.

I Sverige idag har fläskött ersatt lammkött i det turkiska receptet. Man kan även hitta "dolmen" i Grekland där vinblad ersätter vitkålsblad och kokt ris ersätter köttfärsen.

Pêche Melba

Nellie Melba (1881-1931) var den första australiska operasångerska som vann världsrykte. 1886 kom hon till Europa och fick snabbt mängder av beundrare. En av hennes tillbedjare var stjärnkocken Auguste Escoffier, då verksam på Cesar Ritz Savoy Hotel i London. En dag i maj 1894 komponerade han till hennes ära en efterrätt som fick namnet Pêche Melba. Ett täckt silverfat bars in. Kyparen lyfte av locket. Där vilade en persika inkokt i sockerlag vid sidan av hallonmousse, vaniljglass och vispad grädde. Nellie njöt och gav Escoffier tillåtelse att döpa efterrätten efter henne. Dagens Pêche Melba serveras oftast med en passerad hallonsås, även kallad melbasås

Sjötunga Blidberg

Pommes Duchesse spritsas i en ring på ett fat och gratineras i ugn tills den tagit färg. Banka lätt ut sjötungsfiléerna, vik dem och doppa dem i smält smör och vitt färskt rivebröd och stek dem gyllenbruna. Filéerna läggs i en prydlig ring runt duchessen. Lägg några färska räkor på varje filé och sparrisknoppor mellan dem. Fyll duchesse-ringen med champinjonstuvning. Servera med béarnaisesås á part.



Rätten är uppkallad efter den kände gourmeten, skeppsredaren och göteborgaren David Blidberg (död 1934), och serverades för första gången då hans firma Blidberg & Metcalf Shipping AB firade 30-årsjubileum 1931 på Palace Hotel. Rätten blev snabbt populär och spreds över hela landet.

Sjötunga Walewska

Pocherade sjötungsfiléer som garneras med hummerklo och tryffelskivor sedan hålls en mornaysås över och rätten gratineras. Eventuellt kan såsen monteras med hummersmör.

Rätten lär vara uppkallad efter Maria Walewska, 1789-1817, polsk grevinna. Fastän gift, blev hon 1807 i Warszawa Napoleon I:s älskarinna. Hon följde honom sedan under långa perioder; de hade sonen Alexandre Walewski. 1849 var Alexandre med och bildade en klubb (Cercle d'Union Artistique) för konstnärer i Paris. Vid klubbens 50-årsjubileum skapade mästerkocken Noël Renaut *Suprême de sole Walewska* till grevinnans ära.

Det finns många varianter på receptet, en del tar vittvinssås eller hummersås, många serverar Pommes duchesse till medan en del säger att kokt potatis är det rätta. Vem vet?

Spättfilé Dugléré

Filéerna kokas i fiskbuljong med vittvin, tomattärningar, hackad persilja och finhackad schalottenlök. Filéerna tas upp, fonden kokas ihop och blandas med vitvinsås. Såsen hålls över filéerna och gratineras i salamander.

Adolph Dugléré (född i Bordeaux 1805 död i Paris 1884) är upphovsman till denna klassiska rätt. Han började sin köksbana som elev åt Antonin Carême men arbetade sedan bl.a. som köksmästare på Café Anglaise i Paris och var under många år chefkock hos baron Rothschild. Dugléré skapade även en rad andra rätter som t.ex. Pommes Anna, uppkallad efter den sköna kurtisanen Anna Deslions. Hon kallades för Annette av män som kände henne intimt. Det sägs att 3 kungar, 12 kejsare, 18 prinsar och 34 grevar kallade henne Annette, (två prinsessor och flera skådespelerskor kallade henne Annette också.)

Tarte Tatin

Smält ihop smör och socker i en stekpanna, lägg i skalade skivade äpplen, när det börjar att karamelliseras lägger du på ett lock av mördeg och bakar av den i ugnen. När kakan svalnat lite vänder du den upp och ner på ett fat. Denna upp och nervända äppeldessert skapades av de driftiga systrarna Stéphanie och Caroline Tatin på deras hotell och restaurang som låg vid järnvägsstationen i Lamotte. Som så mycket annat i matväg kom den till av slump.

Stéphanie föddes i den 27 maj 1838, Caroline den 7 mars 1847. Deras far hade ett konditori i Romorantin. Vid slutet på 1800-talet byggde systrarna Tatin ut ett värdshus och hotell i Lamotte – dit sökte sig Parisarna för den lugna atmosfären och den fina jakten. Stéphanie höll mest till i köket medan



Caroline, den vackraste av de två, tog emot gästerna. Hon kallades ofta för "kejsarinnan av Sologne" hon var klipsk och förde sig väl. Deras bortskämda gäster fodrade mer och mer och de två systrarna blev allt skickligare i sin matlagning. Men en dag höll det på att bli katastrof i köket. Stéphanie (eller om det var Caroline...) blev uppehållen av en gäst och middagens dessert var inte klar, inte ens påbörjad. Stressad slängde hon ner några skalade äpplen i en smord och sockrad form och satte in den i den varma ugnen. Först när äpplena började karamelliseras ihop med smöret och sockret, och började dofta, reagerade hon. Du store tid! Degen! Raskt ut med formen, täck med mördeg och in i ugnen igen och grädda färdigt. Men – hur skulle nu den här äpplekakan serveras? När den var lätt avsvalnad vände hon helt sonika raskt upp och ner på äpplekakan så att den karamelliserade ytan kom överst, och raskt in i matsalen med den. Tarte Tatin var född! Stor succé! Sedan ville parisarna inte avstå från sin Tarte Tatin när de åkte hem till Paris igen. Den läckra äppledesserten gjorde sin entré på Maxim 1926 med fortsatt succé. Systrarna Tatin tog med sig receptet på sin berömda kaka med sig i graven men ett är säkert: den ska inte serveras med vare sig vispad grädde eller glass. Det ska vara mördeg och inte smördeg som täcker de saftiga, gärna lätt syrliga äpplena som t.ex. Golden delicious eller Granny Smith, och den ska serveras doftande varm direkt ur ugnen! Tarte Tatin är sig själv nog utan extra tillbehör.

Tournedos Rossini

En tjock skiva av mittbiten på oxfilén steks, garneras med tryffel och en skiva gåsleverpastej, tryffelsås (Sauce Périgueux) hålls över. Gioacchino Rossini, 1792-1868, var en italiensk operakompositör som var verksam i Paris och direktör på "Théâtre des Italiens" men även stamgäst på alla kända restauranger. Hans mest kända operor är Barberaren i Sevilla och Wilhelm Tell. Tournedos Rossini gjordes till hans ära av en köksmästare på Café Anglais i Paris men han fick receptet av Rossini själv. Rossini själv var en gastronom som älskade att laga och att äta mat. Hans favorit ingredienser, tryffel och gåslever, ser man i alla rätter som uppkallats efter honom. Såsen kan variera i olika recept t.ex. madeirasås eller demiglace.

Waldorf Salad

År 1893 lämnade en ambitiös och företagsam Schweizare, Oscar Tschirky, sitt jobb som hovmästare på Delmonico's Restaurant i New York för att börja på ett nytt hotell byggt av William Waldorf Astor på hörnet av 5th Avenue och 34th Street. Det nya jobbet skulle bli en större succé än han någonsin kunde drömma om, och han skulle få äran av tre amerikanska rätter som är välkända över hela världen, Ägg Benedict, Thousand Island Dressing, Waldorf salad även om han aldrig var eller sade sig vara kock.



Efter att the Waldorf Hotel invigts 1893 började New York-bor att njuta av en ovanlig sallad som bara bestod av tre ingredienser, tärningar av rotselleri, äpple och sauce mayonnaise. Valnötterna tillkom senare.

Wallenbergare

En biff av finmald kalvfärs, äggulor, grädde samt salt och peppar. Biffen vänds i siktat ströbröd och steks sakta i smör. Serveras med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och eventuellt rårörda lingon.

Det finns två olika teorier var namnet kommer från, den ena är att namnet härrör från Amalia Wallenberg, dotter till den svenska kokkonstens fader Charles Emil Hagdahl och gift med bankiren Markus Wallenberg.

En berättelse från mitten av 1930-talet gör dock gällande att rätten fick sitt namn på följande sätt:

De två bankirerna "Julle" Julin och Marcus Wallenberg kom in till sitt stambord på restaurang Cecil i Stockholm. De hade precis kommit hem från en resa på kontinenten, där de hade ätit en underbart god hackad kalvfilé. De berättade det för hovmästaren, den smått legendariska Gustav Litzén, och småretades genom att säga att de aldrig kunde få sådan mat i Sverige. Hovmästaren gick ner i köket och berättade detta för köksmästaren Julius Carlsson, som antog utmaningen och tillagade det som vi nu kallar Wallenbergare.

Källor:

Matspråket – Stefan Hällberg

Gastronomisk handbok – Karl Blunck

Orden får ordet – Philippe Péru

Husmanskost – Oskar Jakobsson

På Menyn – Allan Hult.

Kokkonsten från A till Ö – Erhard Gorys

Allt om Mat – diverse artiklar

Gastronomisk kalender 1979

