21
aug 2015

Vin & Matguidens goda rätter till kräftkalaset

Skribent: **Monika Österheim**

Äntligen kräftpremiär! Vi har samlat goda rätter och med dem önskar vi er många härliga sensommarkvällar.

Här är listan för dig som har ont om tid. Vill du läsa lite mer om smaker och recepten kan du scrolla neråt i texten:
Först och främst ett passande vin
Per Morbergs kräftor
Kräftlag till frysta kräftor
Kantarellpaj med västerbottensost
Glutenfri västerbottenpaj
Ostpaj med grillad paprika
Paj med kräft- och kantarellsallad och aprikosvinägrett
Snurror med kaviar och västerbotten
Lyxsnurror
Tunnbrödsrullar med kräftost och rostade tomater
Svart-och-gult-röra
Filmjölksbröd
Lättbakat foccaciabröd
Citronmajonnäs

Kall vitlökssås
Citron och Sriracha i kall sås
Kräftsoppa
Citron- och dillsnaps
En frisk österlenare
Om vi börjar med själva kräftorna måste det till lite planering så att de får tid att ligga i sin lag efter de är kokta. Här är Pers recept på kräftkok.Om du köper frysta importerade kräftor är det en god idé om du har tid att koka en ny lag till dem. Klassiska smaker till kräftorna är krondill, dillfrön, kumminfrön, fänkålsfrön, dill och citron. Många favoriter vi brukar laga kan enkelt anpassas till kräftskivan om du byter ut kryddningen.
Populära och traditionella tillbehör som vi inte kan vara utan på kräftkalaset är typiskt de starka svenska ostarna - Västerbottensost, Prästost, Kryddost m fl och de smakar jättegott till kräftor. Kräftsäsongen infaller med svampsäsongen så just svamp blir nästa naturliga populära sällskap. Osten och svampen samsas ibland och turas om i olika pajer och hjälper till att göra oss mätta när vi tröttnat på att skala kräftor. Här kommer våra godaste:
Kantarellpaj med västerbottensost - färska smörstekta kantareller och smakrik ost med en pikant touch av aprikos.Ostpaj med grillad paprika - chèvre och västerbottensost piggas upp med söt grillad inlagd paprika med lite rökiga toner.Paj med kräft- och kantarellsallad och aprikosvinägrett - pajens kantarellsmak från färskosten är mjuk och len mot salladens smörstekta kantareller och kräftstjärtar som livas upp med sötsyrlig aprikosvinägrett. Kräftskivan startar ofta med något plock när gästerna kommer eller så ställer man fram smårätter på ett buffébord. Favoriter är snurrorna som är lätta att göra och som de flesta tycker jättemycket om. Till kräftkalaset har jag pimpat de vanliga populära Snurror med kaviar och västerbotten med klassiska tillbehör till Lyxsnurror - snurrorna bakas med västerbottensost och toppas med dillkräm, rödlök och löjrom.Ett annat lätt tillbehör att göra till många är Tunnbrödsrullar med kräftost och rostade tomater - tomaterna rostas länge tills de är söta och koncentrerade i smak och smakar gott till ostkrämen. Ett kex med Svart-och-gult-röra smakar också bra att starta kräftfesten med - färskost, lök, hackade äggulor och svart rom.Nästa del av kräftbordet som är viktigt är såserna. Vissa vill inte förstöra smaken på kräftorna med sås eller dipp men många av oss tycker att det hör till. Själv gillar jag att doppa brödbitarna. Jag brukar göra enkla såser som passar de flesta. Här är tre förslag: Citronmajonnäs, Kall vitlökssås och Citron och Sriracha i kall sås.
Till kräftorna dricker många öl och snaps men även t ex rosévin är gott. Snapsen får gärna i olika varianter smaka kummin, fänkål, anis, dillkronor och citron vilket smakar jättegott till kräftorna (och för all del även till mycket annat :)) Allan gör en Citron- och dillsnaps och jag har gjort en ny jag tipsar om En frisk österlenare - citronmeliss, citrontimjan, tagetes och koriander.
Vill man bjuda på kräftor i en elegant rätt under kräftsäsongen föreslår vi Pers lyxiga Kräftsoppa.
Vår sajt är full av Ylvas fantastiska desserter och nu även vår senaste skribent Roy Fares. Ni får själva leta upp något gott. Är ni väldigt många på kräftskivan kan jag i alla fall tispa om Pajkakan som kan dubbleras i braspanna och bakas till halva kvarteret.
Sånger får ni också själva leta fram även om jag kan en massa. Jag tillhör skaran som gärna sjunger, högre och bättre i takt med snapsarna. Men vi tar det en annan gång. Kräftsäsongen är lång och vi återkommer med fler goda recept och tips.
Ha en härlig kräftpremiär önskar gänget på Vin & Matguiden!