

Tilsmagning af saucer, supper, ragouter m.m.

Af Jens Folke, lean6sigma.eu

Jeg har siden 2017 på systematisk vis gennemgået nogle grundlæggende elementer og teknikker i madlavningen; først med emnet "dispersioner", altså blanding af heterogene faser i for eksempel dressinger, røgeprocesser, brødbagning og skum (se DK 2017(1/2)) og senere med temperaturen som tema, fra -22°C - > 300°C (se DK 2018(2)).

Men alt dette er jo omsonst, hvis den resulterende ret ikke smager godt (se DK 2016 (3)). "Smager godt" kan i den moderne (danske?) fortolkning illustreres ved hotdog-modellen [1].

Kineseren på tur i København: "Do you serve hot dog?"

Pølsemanden: "Yes!"

Kineseren: "Then I will have a hot dog"

– serveres

Kineseren: "Is this really hot dog?"

Pølsemanden: "Yes"

Kineseren: "Then I am sorry, but this is a part of the dog we Chinese never eat ☹"

Synet af hotdoggen er med andre ord det første sanseindtryk – ser den lækker ud? Det afhænger af ens kulturelle baggrund. Dernæst, føles den i hånden godt tillavet og tilpas varm? Lugter den godt? Begge disse første syns-, føle- og lugteindtryk af maden kan enten få mundvandet til at løbe eller evt. få os til at væmmes: Hvem i Danmark spiser hund?

Snegle, muslinger, insekter, krabber, kalvetunge, tatar, sushi, flæskesteg, lever, nyrer og brisler er andre eksempler på fødevarer, som får os alle til at reagere på den ene eller anden måde afhængig af kultur, social baggrund, tidlig barndom og opvækst.

De fleste af os danskere elsker at sætte tænderne i en hotdog

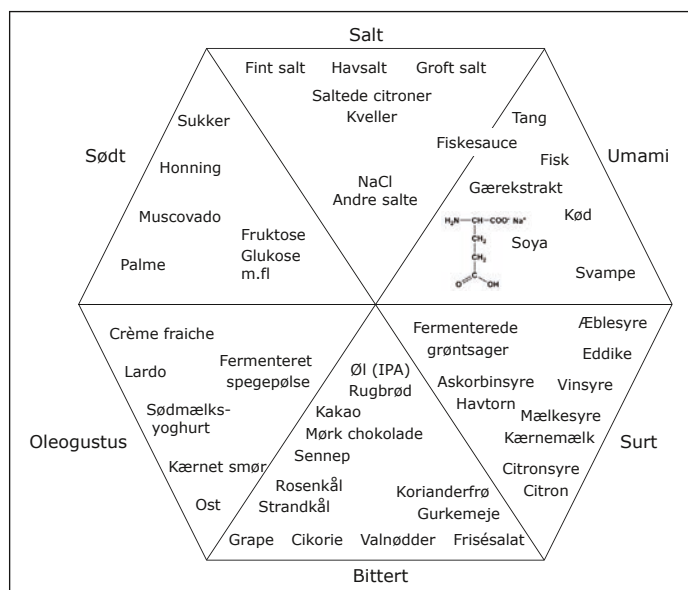


Figur 2. Stor løghat (*Mycetinis alliaceus* (Jacq.) Earle) fra Ulkerup skov sidste år.

i ny og næ, uanset den ikke bør høre til basisernæringen. Høresansen stimuleres af pølsens knæk og den knasende lyd af ristede løg. Lugtesansen mærker røgsmag fra grillen og duften af brød, pølse, sennep og ketchup. I mundhulen mærkes den stærke smag fra isothiocyranen i sennep, og når vi tygger igennem den saftige bindefars-pølse (se DK 2015 (1/2)) kommer smagsindtrykkene fra tungens smagsløg: surt (syltet agurk), sødt (ketchup og brød), salt (pølsen), bittert (sennep), umami (pølsen) [2] og måske den lidt omdiskuterede oleogustus (fedtsmagen, se DK 2016 (1/2 & 3)), som pirres af hydrolyserede fedtstoffer fra remouladens creme fraiche-indhold. Tilsæt så noget fedt, noget sprødt og noget "nervepirrende" (= skarpt/stærkt og/eller astringent/snerpende) og smagsoplevelsen er fuldkommen¹.

Tilsmagning er med andre ord i danske/europæiske kokkekredse fortolket som en balance mellem de velkendte grundsmage, der kan erkendes gennem tungens fysiske smagsløg, som oversætter grundsmagsindtrykket til nerveimpulser.

¹ Disse sidste smagsindtryk er input fra mundhulen gennem nerve-receptorer, som berører (i) tekturen af maden, der mekanisk påvirker specifikke føle-receptorer (er brødet tørt, så det får en raspskorpe?), (ii) påvirker temperaturfølsomme receptorer (er hotdoggen kold, varm eller skoldende?), samt (iii) påvirkninger fra receptorer for kemisk sansning; for eksempel en afkølede eller varmedannende effekt (effekt). Effekten af for eksempel mynte (menthol) er afkølede, mens effekten fra chili (capsaicin) eller sennep (isothiocyranat) giver varme i munden. Bobler fra øl eller champagne og ethanol i vodka er også en kemestesiske sansning (søg på "kemestesi").



Figur 1. Viser min udvidelse af det traditionelle smagshjul til en smagssekskant.

Gastrik

Ingredienser:

250 ml æbleeddike

125 g sukker

1. Kom sukker i en godt varmet, tykbundet gryde og lad det smelte til en mørkebrun karamel uden at brænde på.
2. Hæld forsigtigt æbleeddike ved og skru en anelse ned for blusset.
3. Rotér forsigtigt gryden lidt rundt, så sukkeret bliver helt opløst uden at bruge et redskab til at røre rundt.
4. Lad gastrikken inddampe i 8-10 min. til en tynd sirup.
5. Køl gastrikken af og kom den på en sprøjteflaske; så holder den i månedsvis.
6. Brug den til at smage saucen til; kom lidt i ad gangen til den rette balance i saucen er opnået.

Det skal siges, at der stadig er uenighed om eksistensen eller betydningen af et egentligt ”fedt”-smagsløg, altså en sensorisk genkendelse af hydrolyserede, langkædede fedtsyrer via specifikke smagsløg: Er fedt en grundsmag eller er det blot en ”mundfornemmelse”?

Selv om der altså er diskussion om oleogustus-smagsløgets betydning for tilsmagning, vil jeg her vove pelsen på alternativhypotesen: At oleogustus-smagssansen eksisterer, og at den ved forsigtig stimulation (altså i små mængder) bidrager til helheden i den basale tilsmagning af saucer og supper, figur 1. Men som med al anden tilsmagning – lidt er godt, men mere af samme slags er skidt, og så er det lige meget om det er surt, sødt, salt eller bittert – eller noget helt femte.

Bearnaise essens

Ingredienser:

1 dl hvidvin

1 dl estragoneddike

2 spsk. hakkede skalotteløg

10 g hakket estragonblade

5 g hakket kørvel

3 g knust, sort peber

1 tsk. salt

1. Alt kommes i en gryde og nedkoges til 1/3.
2. Køles af og sigtes ned i en sprøjteflaske som tilsmagning.
3. Brug den til at smage saucen til – lidt ad gangen til den rette balance i saucen er opnået.

Hvis jeg skal komme med et eksempel på en anvendelse af smagssekskanten, så tænk på en svampestuvning. Balancen mellem det bitre og det søde får jeg fra en klassisk gastrik, mens det surt-salte kan hjælpes på vej af en bearnaise essens. Umami-smagen kommer fra mine Karl-Johan rørhatte (*Boletus edulis*) og Oleogustus-smagen fremkommer ved et par skefulde 38% creme fraiche, der virker bedre end frisk piskefløde. Hvis retten ikke er saltet for meget, vil lidt sprødt-ristet, hjemmerøget bacon på toppen ikke ødelægge den. Bacon bidrager med både salt, umami og formentlig oleogustus (fra hydrolyseret fedt). Lidt fintskåret ”stor løghat” kan bruges som en lidt stærk, løg/hvidløgsagtig smags giver. Den findes i skovene på samme tid og sted som rørhattene og er let at kende, som en lille (5-10 cm) bruskagtig svamp i skovbunden med en sort spinkel stok og en meget karakteristisk duft af løg/hvidløg, figur 2.

Facebook-gruppe: Køkkenkemisten

Referencer

1. R. Bredahl & A. Buchardt: Neurogastronomi. FADLs Forlag, 2016.
2. O.G. Mouritsen & K. Styrbæk: Umami. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busk, 2011.
3. J. Nielsen & M. Zetterberg: Køkkenbrygning. Forlaget Turbine, 2018.

Svampestuvning

Ingredienser:

250 g Karl-Johan, gerne frisk (eller andre vilde svampe; se nogle på Facebook (Køkkenkemisten))

15 g stor løghat

125 g skalotteløg (eller porre)

25 g røget bacon

25 g smør

50 g 38% creme fraiche

Peber og lidt salt (under hensyntagen til det salte bacon)

1. Svampene børstes og renses forsigtigt for jord og urenheder.
2. Hatten skæres i skiver. Stokken i små tern.
3. Løghatten hakkes fint.
4. Skalotteløg skæres i meget små tern med en skarp kniv.
5. Bacon ristes sprødt ved svag til middel varme, tern tages fra.
6. Det hele sautes i smør og baconfedt.
7. Tilsmages med creme fraiche, gastrik og bearnaise essens.
8. Kommes på et stykke surdejs-hvedebrød (se DK 2019 (7)).
9. Drysses med sprødt bacon.
10. Hertil serveres en øl (hjemmebrygget IPA [3]) og en enkelt strandmalurt- eller porsesnaps (indsamlet i foråret og sat på vodka, se DK 2015 (6/7)).