

Foie grasée

Selv om jeg har en tyk fransk-dansk ordbog, så kunne jeg altså ikke finde et verbum, der hed »graser«, som skulle betyde »gøre fed«. Men det må briste eller bære, selv om visse frankofile sikkert vil froncer le nez ad det.

De kender nok foie gras, den ekstremt fede gåselever fra stopfodrede franske gæs (eller ænder, jævnfør mit stykke »Fedt manner« fra januar 1995). Det, jeg skal ind på her, er en billigere imitation af foie gras – og mere skånsom over for gæs og ænder: nu bliver de bare aflivet og deres helt normale lever brugt i retten. Af opskriften nedenfor vil det fremgå, hvorfor jeg kalder den foie grasée.

Intetanende og med god appetit møder man op med slips og det hele til en middag i gode venners lag. Snart sidder man bænket med et glas Gewürztraminer, som værtsfolkene har hjembragt fra egen vinbonde i Alsace. Efter første nip bryder værtinden sammen og tilstår, at forretten er mislykkedes, men: »I får den altså alligevel!«. Og videre: »Men kemikeren i køkkenet må vel kunne forklare, hvorfor min andelevermousse er blevet grynet?!« Hm, tja, gulp, remlir s.v.p. Se figur 1.

Nu sidder vi så der og nidstirrer den stakkels, mislykkede andelevermousse. Den ser ellers appetitlig nok ud: skært lyserød med en portvinssky på toppen og nogle drukne rosiner som tilbehør. Jeg gafler diskret et hjørne af postejen, mens folk sætter sig, og mens mere af den gode vin hældes op. Hun har jo ret: den er decideret grynet. Men sjovt nok smelter »grynene« på tungen. Jeg havde ellers tænkt på, at blandingen måtte have været mangelfuld. En anden gæst bemærkede, at det var svært at blende stegt ande- eller kyllingelever. »Den er ikke stegt først«, kommer det fra værtinden. »Hvad med husblasen?« spørger jeg famlende. »Der er ikke brugt husblas«. »Æg da?«. »Der er ikke brugt æg«. »Men hvad i alverden er der brugt foruden lever?« må jeg så spørge. »Smør« siger værtinden. »Klaret smør«. »Lige dele smør og lever«. Smørret bærer altså strukturen, eller hvad? (Grasée!). »Bingo!: Kornene må være smørkrystaller«, tænker kemikeren i køkkenet; det stemmer med, at de smelter på tungen. Men først endnu et opklarende spørgsmål: »Hvor længe har du været om at køle moussen ned efter den indledende opvarmning på vandbad?« (se opskriften nedenfor). »Nogle timer, den stod bare på køkkenbordet til den var kold«. »Du skulle have puttet den i dybfryseren eller i isbad i en time eller to«, kom så belæringen. ??? »Jo for den langsomme nedkøling har medført, at der er blevet dannet store smørkrystaller!« Tableau. (Smørkrystaller? Spørger De måske. Hvis De af og til laver klaret smør, så har De sikkert bemærket, at det ikke mere er smørbart, når det er blevet koldt. Faktisk brækker det, når man stikker i det og afslører derved sin krystallinske natur; mere om klaret smør nedenfor).

Uden videre mukkeri blev moussen spist og vinen drukket, og kombinationen var rigtig god. Gæsten med den stegte andelever kunne fortælle, at han lavede en kyllingeleverpaté, hvor det var blendet avocado, der bar patéen oppe. Det lyder da som en fed ide. (Mindre fed altså!)

Hvis De har kigget lidt på opskriften, kan det være, at De som jeg sidder tilbage med en stille undren. Det var for resten samme undren, der fik mig til at spørge om husblas og æg. Det som undrer mig er: hvorfor skiller blandingen af blendet lever og smør ikke? Blendet lever er jo en ret tynd vælling. Der er selvfølgelig den mulighed, at vællingens massefylde er den samme som smørrets, men den tror jeg nu ikke på. Så er der den anden mulighed, at leverens glycogen – der er polymer



Figur 1. Kemikeren i køkkenet som han så ud lige efter spørgsmålet (se teksten). Bringes med tilladelse fra kunstneren Torben Søndergaard.

KEMIKEREN I KØKKENET

glucose – kunne have nogle af stivelses egenskaber; det kaldes da også animalsk stivelse (»Ernærings- og levnedsmiddelleksikon« af N. Lyhne og E. Kierkegaard, Gad 2000). Man ser ofte glycogen sammenlignet med amylopectin, blot mere forgrenet. Glycogen forefindes i cytosolen som korn, a la stivelseskorn. Glycogen omfatter desuden ca. 1% kovalent bundet protein. Kan glycogen forklistre?? Og dermed hindre at faserne skiller – sådan a la brun sovs, der i det mindste er metastabil? Spredt læsning i »Food – the chemistry of its components« af T.P. Coultrate (RSC paperbacks 1996) gav disse interessante betragtninger:

Starch is frequently used to thicken the gravy of commercial pies. If after manufacture the pie is frozen, the amylose will undergo retrogradation rapidly. On thawing, the starch paste will be completely liquid, revealing just how much, or how little, of the filling was actually meat or fruit, as well as making the pastry all soggy. The answer to this has been the use of starch from 'waxy' varieties of maize, which consist of amylopectin and therefore gives pastes that will survive freezing and thawing. (min fremhævelse.) p. 34.

Det kunne da godt tydes over i retning af, at glycogen ville kunne gøre fyldest som antaget ovenfor; det vender jeg tilbage til.

Jeg har for nylig skrevet om den del af sansningen, jeg kalder »mundfølelsen«, (Kemien bag gastronomien, 2002, Nyt Nordisk Forlag, men også her i bladet i nr. 12 fra 2001, p. 34). Det er mundfølelsens domæne at »holde øje med« mærkelige »konsistenser«. Hvem har ikke smagt den hollandske ost Primadonna, den med lactose(-monohydrat)kornene? Første

gang man prøver det, tror man, der er sand i osten, og man tygger avet om et par gange. Eller den hjemmelavede is med for store iskrystaller? (En af mine egne, pinlige fiaskoer. Og jeg må have sagt – eller tænkt – som værtinden: »Men I får den altså alligevel!« – for det gjorde de). Det hjælper straks, når man ved, hvad der er på færde. Men man kan ikke lade være med at undre sig over, at vi tager sådan på vej på grund af lidt kornethed. Man kan se stenaldermanden sidde og velbehageligt slubre sine tre dusin østers, mens han af og til ærgerligt spytter stumper af skallerne (eller sandkorn eller måske små perler) ud og arrigt kaster skallerne op i køkkenmøddingen. Med de primitive redskaber han har haft til rådighed, må han have haft mere end svært ved at undgå dem.

Så kom vi ind på østers sådan lidt apropos, og her ventede der en overraskelse. Jeg var interesseret i at eksperimentere lidt med glycogen og fandt i Flukas Katalog – takket være Else Philipp, laboratorieassistent på min præpensioneringsinstitution, at glycogen, udvundet fra østers, er en handelsvare – at de kan nænne det. Det burde egentlig ikke have overrasket mig så meget, for jeg har selv i »Kemien bag gastronomien« skrevet et afsnit om muskulaturen hos div. skaldyr, hvori man kan læse: »Muskulaturen er tværstribet og bruger glycogen-forbrænding på samme måde som i fiskenes hvide muskler«.

Eksperimentelt

1. forsøg: kornethed af klaret smør

200 g smør blev smeltet på lavt blus (ikke koge!) i en krystallisationsskål (som er fladbundet og fotogen). Når alt er smeltet, sættes skålen til langsom afkøling ved stuetemperatur. Efter 4 timer er fedtfasen grovkornet. Se figur 2.

2. forsøg: egenskaber af glycogen

Glycogen udvundet fra østers – og det kan lugtes! – blev underkastet nogle småforsøg.

- Tykning?: 100 mg glycogen og 2 g vand blev opvarmet i en petriskål på min keramiske kogeplade. Det bliver til en klar, viskøs opløsning; glycogen kan altså det samme som stivelse (amylopectin)
- Emulgering?: Jeg opløste på samme måde 100 mg glycogen i ½ g vand i en petriskål. Det blev en tyk klister. 8 g smør blev smeltet oveni. Hypotesen var, at smørret ikke ville skille, som når man laver klaret smør. Forsøget var mislykket. Det skilte.

Konklusioner (mhp. hovedproblemet): 1) grynet-/kornetheden kan tilskrives den langsomme afkøling. 2) patéens stabilitet (det, at den ikke skiller, mens den står i ovnen i en time) kan ikke alene tilskrives opløst glycogen; partiklerne fra den blendede lever er nødvendige; om det så er glycogen på partiklerne, der gør emulsionen stabil, det kan man jo gisne om. Faktisk har det været brugt at tykne saucer (til vildt bl.a.) med blendet lever – eller med blod! I samme forbindelse vil jeg erindre om, at man faktisk kan lave en slags mayonnaise ved at blende olie med hårdkogte æggeblommer; og her er det formentlig lecithin, der er på færde.

Paté, postej og mousse

Ovenfor har de tre betegnelser være brugt lidt i flæng. Her sættes lidt skik på begreberne. Mens paté og postej er synonyme, så adskiller moussen sig fra dem ved en tilsætning af flødeskum eller piskede æggevider. Om postej læser man i »Gastronomisk Leksikon« Gyldendal og Det danske Gastronomiske Akademi, 1998:

»En ret af fars, tilberedt ved opvarmning i en form, serveret varm eller kold«.



Figur 2. Foto der skal vise grynet-heden af langsomt afkølet, klaret smør.

Paté de foie de canard (6 pers.)

- 250 g andelever
- 250 g klaret smør
- 1½ dL Tawny portvin
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet hvid peber
- Et par kviste frisk timian
- 3-4 stænk Tabasco

Portvinssky

- 1½ dL kraftig, klar bouillon
- 1½ dL Tawny portvin
- 5 blade husblas

Tilbehør

- 100 g store mørke Moscatelrosiner
- 1 dL Tawny portvin
- 1½ spsk. balsamicoeddike
- Blandes og trækker mindst to døgn.
- Hakkede valnødder
- Ristet brød
- Rucolasalat

Procedure

- Ovnen forvarmes til 100°C
- Leveren afpudses og blandes med krydderierne
- Portvinen koges ind til ½ dL
- Smør og portvin køles til ca. 50°C og blandes i
- Hæld massen gennem en sigte ned i en passende, firkan-
- tet form
- Sæt i ovnen i 1 time i et bad med kogende vand. Den skal føles som en budding, når man trykker let på den med en finger
- Køl hurtigt ned til 5°C i fryseren – uden dog at bringe den til frysning – eller i isbad; hæld skyen på og sæt i køleskab til den skal serveres
- Portionsserveres med tilbehør og pynt

Teknisk oversættelse – kemi og kemiteknik
 Forskrifter – Datablade – Vejledninger – Afhandlinger
 Engelsk – Fransk – Italiensk – Norsk

Tetralix
 Postboks 323 • 2830 Virum
 Tlf.: 4583 5438 • Fax: 4583 5448 • e-mail: mail@tetralix.dk

