



Låt teet sätta smak på fisken, tycker matkreatören Stefan Eriksson.

Te lyfter nordisk mat

Teet börjar få fäste på krogen. Men te kan inte bara ersätta kaffet efter maten. Te är perfekt som måltidsdryck och spännande krydda i maten.

– Ett bra te passar perfekt till det nordiska köket med sina enkla, rena smaker, säger kocken och matkreatören **Stefan Eriksson**.

Te har länge fört en undanskymd tillvaro på krogen. På dryckeslistorna har te varit – och är i många fall fortfarande – synonymt med billigt påste eller enklare lösviktse.

– Intresset för te har ökat, men det är tyvärr fortfarande alltför lågt bland både kockar och sommelierer, säger Stefan Eriksson, som 2005 startade sitt företag Stefan Eriksson Matstudio tillsammans med hustrun *Anette*.

Studion, som har sina lokaler på Rådmanngatan i centrala Stockholm, är ingen restaurang i traditionell bemärkelse, utan är inriktad på catering och matlagningskurser. Icke desto mindre har Stefan Eriksson de senaste åren skördat stora

framgångar i en rad tävlingar och tagit hem flera prestigefulla uppdrag.

2005 utsågs han till Årets Kock och 2008 fick han äran att komponera Nobelmenyns förrätt och varmrätt. Så sent som i juni vann han tävlingen Mästerkockens Senormat med sin porterkokta högrev med ångad rotfruktscrème, brynt lök och inlagda dillgrönsaker.

– Det som gjorde intryck på juryn var kombinationen av tradition och nyskapande. Jag använde traditionella nordiska ingredienser, men tillredde dem på ett nytt sätt, förklarar han.

NORDISK MATKULTUR LIGGER Stefan Eriksson varmt om hjärtat. Därför är det med glädje han kan notera att den nordiska gastronomin flyttat fram sina positioner internationellt och väckt stor uppmärksamhet för sitt nyskapande.

I Köpenhamn finns Noma, som utsetts till världens bästa restaurang, och i Jämtland ligger Fävikens Magasinet som i år tilldelats utmärkelsen Årets matupplevelse av restaurangguiden White Guide för att nämna några exempel.

Gemensamt för den nya generationen matkreatörer är att de drivs av stor passion och experimentlusta. De tänjer gränserna och försöker ständigt hitta nya sätt att använda råvarorna – ändå med fast förankring i den nordiska mattraditionen. Och det är här teet kommer in i bilden. ➔

Några bra teställen

Kocken Stefan Eriksson handlar gärna sina teer i butiken In The Mood for Tea på Norrtullsgatan i Stockholm. Andra ställen i Stockholm med bra utbud är tehuset Chaikhana på Svartensgatan i Gamla Stan och Grace Tea House vid Sergels Torg (vid Stadsteatern).

Du som inte bor eller besöker Stockholm kan med fördel köpa dina teer på nätet, exempelvis hos houseoftea.se, yuko-ono.se, songteer.se och tecentralen.se.



Stefan Eriksson brinner för den nordiska matkulturen och experimenterar gärna med råvarorna. Det var så hans intresse för östasiatiska teer väcktes.

–Te är lika perfekt till den nordiska matkulturen som till den östasiatiska. Båda kännetecknas av sina milda, raka och tydliga smaker, säger Stefan Eriksson.

De teer som väckte hans intresse för några år sedan är de östasiatiska, framförallt de som har sitt ursprung i Kina. Den kinesiska tetraditionen är världens äldsta och skiljer sig på många sätt från den brittiska, som härstammar från de forna kolonierna Indien och Sri Lanka (Ceylon).

I Kina är det fortfarande det gröna teet som dominerar, vilket framställs genom att de färska tebladen försiktigt upphettas med ångning eller så kallad torrstekning för att förhindra oxidation.

–De gröna teerna är fantastiska till fisk och skalldjur med sina finstämda toner av hav och alger, konstaterar Stefan Eriksson som provat sig fram genom åren. Bland annat har jag rimmat röding i grönt jasminte och salt. Det blev fantastiskt lyckat och gav en smakförhöjande effekt till fisken.

Men han har även experimenterat med andra typer av kinesiskt te, som till exempel halvoxidrat oolongte och rökt lapsangte.

–Jag bryggde oolongen Fenghuang Dancong i mjölk istället för vatten till en glass som fick underbara toner av persika och honung. Färska ma-

Te är lika perfekt till den nordiska matkulturen som till den östasiatiska. Båda kännetecknas av **milda, raka och tydliga smaker.**

krillfile som marinerades i lapsang souchong fick en smak som påminner om den klassiska rökta makrillen, men med en fräschare och elegantare stil, berättar han.

Det japanska matchateet, som är ett grönt te i pulverform, har han också använt för att förhöja smaken på pilgrimsmusslor.

–Pilgrimsmusslorna rullades hastigt på en glödgad håll och skars i tunna skivor som toppades med matchapulver och havssalt.

Det som gör te till en så suverän krydda är den smakförhöjande effekten. Många gastronomer jämför te med umami, alltså den femte grundsmaken, som har förmåga att lyfta andra smaker.

–Finessen med te är att smaken finns där, utan att ta över och dominera. Några stora mängder behövs heller inte. Det är som med smör och grädde – det räcker med en liten klick, konstaterar Stefan Eriksson.

SAMMA GÄLLER NÄR TE ANVÄNDS som måltidsdryck. Te som dricks vid sidan förstärker smakupplevelsen av maten. Och reglerna för smakkombinationer är de samma – oavsett om teet används i eller till maten. Ett rökt te kan alltså passa utmärkt att dricka till lapsang-makrillen.

–Te är en överlägsen måltidsdryck och som regel lättare att kombinera med mat än vin. I vin finns så många andra faktorer, som till exempel syra, att ta hänsyn till. Men tyvärr är så många fokuserade på alkoholen i vinet att man automatiskt väljer bort te som måltidsdryck, säger han.

Stefan Eriksson rekommenderar var och en att prova sig fram till vilka sorters te som passar bäst till olika maträtter. Ett gott råd är dock att inte ge avkall på kvaliteten. Det är bara de bästa teerna som är tillräckligt aromrika för att kunna fungera som smakförhöjare.

–Kvalitet behöver heller inte vara dyrt. Ett bra te kan visserligen kosta några hundralappar per hekto. Men å andra sidan räcker det med några gram per kopp och teet kan dessutom användas flera gånger, säger Stefan Eriksson.

TEXT LEO OLSSON

FOTO NORSK FISK, ANDREAS HYLÉN, HANS ALM

Här finns det gult te från Kina

Ett par gånger har vi nämnt gult te från Kina på Journal Chocolats tesidor. Det har dock varit svårt att få tag på i Sverige. Men vi vill tipsa om Te-Centralen i Östersund som har teet i sin butik och webbshop.

Så här presenteras det gula Yellow Needle i deras webbshop: "Det är kanske den mest okända klassen av te. Processen påminner en del om grönt te, men efter första upphettningen staplas tebladen inlindade i ett sorts papper. De fortfarande fuktiga tebladen genomgår då en långsam oxidation. Förfarandet upprepas, innan tebladen slutligen torkas. Bladen (eller knopparna) har då fått en blekgul färg. Smaken skiljer sig från grönt te, och har ofta en viss sötma".

Te-Centralen, som har ett fint utbud framför allt av kinesiska teer, hittar du på tecentralen.se och på Storgatan 34 i Östersund.

Lyxhotell bäst på te-gastronomi

Tekoncernen Dilmah, med huvudkontor på Sri Lanka, arrangerar Dilmah Tea Gastronomy Challenge, en tävling för restauranger som använder Dilmahs te så kreativt som möjligt.

I år vann Hiltonhotellet i huvudstaden Colombo, vars kokar hade tagit fram en meny som bland annat bestod av en kall cocktail baserad på te smaksatt med acaibär, granatäpple och vanilj samt lycheejuice och alkoholfritt bubbel. Därtill serverades gåslever "parfymerad" med Dilmahs Berry Sensation-tea.