

# KVARNENS STORA MATRESA GENOM SVERIGE, MED EDWARD BLOM SOM GUIDE.

## EN Ö MITT I ÖSTERSJÖN

### G O T L A N D

#### MENY

TRE-RÄTTERS • 595:-

#### VARMRÖKT LAX

Primörer, forellrom, citrondressing och grön sås

Edward rekommenderar: NCB Kellerbier

#### UGNSSTEKT LAMMROSTBIFF

Pumpapuré, friterad grönkål, primörer, kryddsmör och ölkokt lök

Edward rekommenderar: Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Organic

#### SAFFRANSPANNKAKA (innehåller mandel)

Vispad grädde och björnbärssylt

Edward rekommenderar: Sandeman vit port

TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET • 929:-

Gotland var ursprungligen ett mer eller mindre självständigt land. Dess läge i Östersjön gjorde tidigt ön till ett centrum för handeln mellan västra och östra Europa. Redan under vikingatiden var Gotland därför omåttligt rikt. Dess blomstring fortsatte under medeltiden, då ön blev en del av det mäktiga handelsförbundet Hansan

Från år 1300 börjar Gotlands blomstring avta. Visby blev ockuperat, brandskattat och delvis nedbränt av flera olika trupper under århundradets gång.

Det var så sent som 1679 som Gotland slutgiltigt blev en permanent del av Sverige. Produktion av och handel med tjära kom under flera århundraden att vara Gotlands viktigaste inkomstkälla. Men även kalk, sten och trävaror hade betydelse.

Historiskt präglades det gotländska köket av den stora rikedom och goda tillgången på importvaror. Man kunde slösa med kött, vin och exotiska kryddor. Placeringen mitt i Östersjön innebar förstås också att mycket fisk ingick i dieten, något som ökade i takt med att rikedomarna avtog.

Gotland har även en av Sveriges bästa jordbruksmarker. Dessutom andra delar som lämpar sig särskilt för fåruppfödning. Lamm är det kött gotlänningarna huvudsakligen ätit, även om det historiskt även äts sälkött. Ett får hållandes en fana pryder rentav det gotländska landskapsvapnet – även om detta förvisso är en Kristussymbol, "Agnus Dei".

I dag är Gotland det kanske mest älskade målet för inhemsk turism, delvis kanske för att det än i dag känns lite som att besöka ett annat land. Turismen har gjort Gotland till ett av våra stora kulinariska centra. Ön är full av intressanta restauranger och ekologiska matproducenter. Det moderna gotländska köket förknippas ännu med Östersjöfisk, men också mycket med lokalodlade grönsaker och rotfrukter, lammrätter och inte minst saffranspannkaka.

Till min gotländska meny har jag tagit fram en förrätt som hämtar inspiration från ett antal liknande rätter som serveras på olika framstående restauranger på Gotland i dag. (Där har jag haft stor nytta av boken "Gotland, mat dryck och öliv" till vilken alla bättre Gotlandsrestauranger delade med sig av recept för ett par år sedan.) Tanken är att såväl lyfta fram den traditionella fisken som alla de fina grönsaker och rotfrukter som odlas på ön.

Varmrätten är istället lite mer traditionell: en ört-, citron- och vitlöksmarinerad långsjuden lammrostbiff (mör som smör), med tryffelkryddad pumpapuré, ölkokt lök (en klassiker på Munkkällaren i Visby), lite friterad grönkål och en härlig vinsås.

Desserten är slutligen självskriven: Saffranspannkaka med björnbärssylt och en klick vispad grädde. Receptet är min salig farbrors, som tillbringade varenda sommar på Fårö under större delen av sitt liv.

