

*Ett kammarspel med  
två rätter*

av Joakim Hertze

©2007 Joakim Hertze. Detta verk är licensierat under Creative Commons Erkännande-  
Ickekommersiell-Inga bearbetningar 3.0 Unported licens. För att se en kopia av denna licens,  
besök <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/> eller skicka ett brev till Creative  
Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.

# Feta– och tomatgratinerad lammytterfilé, med olivpotatis och nektarinsallad

## Rekvisita

300 g lammytterfile  
1/2 tsk salt  
1/4 tsk nymald svartpeppar  
75 g fetaost  
40 g torkade tomater i olja  
1/2 msk av oljan från tomaterna

## Olivpotatis:

400 g färsk potatis  
1 msk gourmetsalt

ca 1/2 msk färska timjanblad  
1/2 dl skivade tagasciaoliver (Zeta)

## Nektarinsallad:

1 1/2 nektariner  
1 salladslök  
några blad rucola

## Att dricka:

Chianti Classico, Riserva årgång  
2003, från *Castellani*

★

”Tänker du använda *den där*?” frågade mannen när han släppte ner påsen med lammkött på bänken.

Kvinnan tittade på potatisen hon höll i handen.

”Vad då? Så länge jag skär bort det gröna är det väl ingen fara?”

Mannen fnös och skakade på huvudet. ”Är du dum, eller? Ska du förgifta mig” Han satte på varmluftsugnen och vred temperaturvredet till 225 grader. Fläkten startade och en luftpuff rufsade till hans flottiga lugg. Han vred huvudet åt ena sidan för att sträcka ut den stora kappmuskeln.

”Ah, jag är helt jäkla spänd i nacken. Ger du mig en massage sedan i kväll?”

Kvinnan svarade inte, utan kastade potatisen i diskhon. Hon tvättade av de andra potatisarna under rinnande vatten och delade dem i halvor.

”Du, kom vi ihåg att köpa timjan?” frågade hon och tittade upp från skärbrädan.

”Jag kom ihåg det. Står i föntret framför dig. Är du blind?”

Hon suckade och plockade ner krukans. Utanför hade mörkret lagt sig och julbelysningen glittrade på uppfarten mittemot. Grannarnas Opel svängde in med knarande stötdämpare och blev stående längst in i carporten. Motorn tystnade och en man klev ut och låste dörren. Ytterdörren öppnades och en liten flicka med blont hår sprang ut och mötte sin pappa halvvägs. Han böjde sig ner, lyfte upp henne och gav henne en puss på pannan. I dörröppningen väntade en leende kvinna med brunt hår. Hon gav honom en kyss på munnen, innan de alla klev in och stängde dörren efter sig.

Kvinnan tittade efter grannarna, medan hon la potatishalvorna i en ugnssäker form och strödde salt över. Sedan repade hon timjanskvistarna och fördelade omsorgsfullt bladen över alltihop, innan hon ringlade över olivolja. Hon kollade så ugnen hade blivit varm nog och satte in formen.

Mannen plockade köttet ur påsen och la det på en skärbräda av trä. Han skar filéerna i fem centimeter breda bitar och strödde över salt och nymalen peppar. Han kände med handen över stekpannan och la i en klick smör. Den dansade fräsande omkring med en svans av bubblande fett, tills den helt flutit ut. Då la han i köttet – lite i taget – och brynte dem en minut på varje sida, innan han la över dem i en ugnssäker form. Han råkade komma åt stekpannan med ena tummen och ryckte den kvickt till sig.

”Aj, fan! Helvete! Var du tvungen att ställa stekpannan där?”

”Jag?” sa kvinnan. Det var väl du som använde den senast?”

Mannens ögon smalnade.

”Försök inte med mig. Jag vet väl vad jag gör.” Han stoppade tummen i munnen.

Kvinnan ryckte på axlarna och tömde en burk oliver i ett durkslag. När vätskan runnit av stälpte hon upp allt på en skärbräda och ställde sig för att skiva dem.

”Hur länge skulle potatisen vara inne?” frågade mannen.

”Typ tjugo minuter. Ser de färdiga ut?”

”Annars hade jag väl inte frågat.”

Hettan sved till i ögonen när han öppnade ugnsluckan och han tog ett steg bakåt. Han lyfte ut formen med en ungsvante och satte den på diskbänken. Kvinnan rörde försiktigt ner oliverna med en salladssked. Mannen mosade fetaost i en blå skål, hällde över hackade tomater och lite olivolja och rörde samman. Sedan klickade han ut blandningen över köttbitarna och satte in formen i ugnen.

Under tiden strimlade kvinnan salladslöken och blandade med tärnade nektariner och rucola, som hon sköljt med kallt vatten. Hon la upp blandningen på två stora vita tallrikar.

”Är köttet klart?” frågade hon.

”Hur skall jag kunna veta det?”

Han plockade ut formen och gjorde ett litet snitt i en av köttbitarna. Lätt rosa-färgad vätska rann till.

”Ah. Perfekt. *Medium rare*.”

Kvinnan la upp olivpotatisarna på tallrikarna och mannen placerade ut två köttbitar på vardera.

”Skynda dig nu innan potatisen kallnar”, fräste mannen och tog av sig förklädet.

# Tre sorters ost, med fikon- och päronmarmelad

## Rekvisita

1 normalstort päron

1/2 dl strösocker

1/2 dl vatten

125 g torkade fikon

Tre sorters ostar (en hårdost, som *par-*

*mesan*, eller *pecorino*, en grönmögelost, som *Kvibille ädelost*, och en vitmögelost, som *brie*, eller *camembert*)

### Att dricka:

Femårig halvsöt Madeira från *Henriques & Henriques*

★

”Jag sa ju till dig att ta fram osten ur kylan. Nu blir den ju för kall.” Mannen himlade med ögonen och plockade ut tre ostar, inslagna i plastfolie, ur kylan. ”Det är helt oroligt. Allt måste man göra själv.”

Kvinnan kärnade ur päronet och skar det i centimeterstora kuber. Hon la dem i en kastrull, strödde över socker och skopade över lite vatten med ett decilitermått. Induktionshällen knäppte när blandningen kokade upp. Vid första bubblan sänkte hon värmen och tills vatskan sjöd.

Under tiden tärnade mannen fikonen. Han var noggrann med att ta bort de små skaften, som satt kvar i en del av dem. När päronblandningen kokat i en kvart hällde han över fikonen och rörde runt. Alltsammans fick koka i ytterligare fem minuter innan han drog kastrullen av plattan.

”Så – nu får det kallna. Mer vin?”

Kvinnan skakade på huvudet. Han fyllde upp sitt eget glas istället och drack den sista slatten direkt ur flaskan. Med ett ljudligt rap ställde han tombuteljen på bänken.

”Jag går och sätter mig framför TV:n så länge. Du kan väl diska upp här?”

En timme senare doppade mannen pekfingeret i marmeladen och stoppade det sedan i munnen. En droppe tjock vätska letade sig nerför det glesa skägget.

”Mmmm. Jag tror det är svalt nog nu.”

Kvinnan skar upp de tre rumsvarma ostarna i stora bitar och la en bit av varje på två tallrikar. Hon skopade upp lite päron- och fikonmarmelad i två rektangulära småformar, som hon placerade på tallrikarna bredvid ostbitarna.

Mannen korkade upp en flaska Madeira och fyllde upp två mindre vinglas.

”En storslagen avslutning på kvällen, må jag säga. En måltid värdig en dödsdömd.”

Kvinnan log när hon satte sig ner. *Han skulle bara veta*, tänkte hon och dolde den lilla bruna glasflaskan med cyanid innanför byxlinningen.

*Rida*