

SVEGFORS BLAND RÅBIFF OCH TARTARER

Det rustas till mingel på slottet i Västerås. Alla som hjälpte till när kronprinsessan Victoria nyligen besökte länet är inbjudna. Landshövding Mats Svegfors står i residensets kök och förbereder tartarar för 42 gäster. Ett lämpligt tillfälle att intervjua en blivande matboks författare.

Text: Kristina Grefberg · Foto: BildN

Radion i den breda fönstersmygen är som vanligt inställd på P1 när Västmanlands hövding Mats Svegfors lagar mat. Och det gör han ofta. Hur hinner han?

– Tja, det gör jag väl egentligen inte, jag borde ju ägna mig åt byråkratin, säger han, men ser ut att trivas förträffligt i sitt randiga förkläde.

Utsikten från slottskökets arbetsbänk ner över Mälaren är den bästa tänkbara, liksom tartarerna – av samma sort som kronprinsessan bjöds till förrätt, råbiff med Sauce Rampoldi, avokado- och tomattartar och gravlaxtartar med forellrom.

– Det ska synas att det är handgjort, det har en viss charm, säger han, och plattar proffsigt med plastad hand till råbiffen som han varsamt trycker ur den lilla mätformen i aluminium.

Nej, det var inte landshövdingen själv som lagade maten när kronprinsessan åt middag på residenset, men han är ingen novis vid spisen, tvärtom. Han lagar ofta mat, både privat och vid större tillställningar, helt enkelt för att det roar honom. Så pass mycket att han nu skriver en bok i ämnet.

Medan antalet små råbiffar växer i prydliga rader på brickan berättar han om sitt stora intresse för matlagning och om arbetet med boken "En matresa i Västmanland", som kommer ut i oktober.

– När jag är ledig lagar jag gärna mat, det har jag alltid gjort. Det är oftast jag som lagar mat i familjen, och jag bjuder min fru på frukost varje morgon. Havregrynsgröt med lingon, grovt bröd med Norrboda medwurst, kokt ägg och kaffe. Till middag gör jag helst svensk eller fransk husmanskost.



I helgen blev det till exempel Boeuf bourguignon och en egenkomponerad pastarätt i huset i Karmansbo, där paret Svegfors tillbringar mycket av sin fritid.

– Just den pastarätten är min egen skapelse som kom till när jag medverkade i ett program i lokalradion, så den fick heta Pasta Radio Västmanland. Det var egentligen då idén till en matbok om länet föddes.

Han räknar snabbt upp ingredienserna, tagliatelle, rucicola, parmaskinka, svamp, pinjenötter – och kafferädde så det blir lite krämigt. Men det är inte alltid som han i efterhand erinrar sig de exakta detaljerna i sina skapelser i köket.

– Så är det med oss husmödrar, säger han leende och släpper för en kort stund blicken från arbetsbänken. Visst följer jag recept ibland, men jag skriver inte alltid upp det jag gör efter eget huvud. Som den där strömmingsrätten jag gjorde förra året tillsammans med kamrater från studietiden i Lund. Jag minns att den var fantastiskt god, men jag har glömt hur jag gjorde.





”LIVSMEDELSKEDJAN ÄR EN LIKA STOR KLIMATASPEKT SOM BILARNA, MEN NÄR DET GÄLLER BILKÖRNING KAN VI HÖJA BENSINPRISET OCH DRIVA FRAM ALTERNATIV. HUR GÖR VI MED VÅR MAT?”

►►

Det receptet kommer alltså inte med i boken, däremot ett 80-tal andra. Över huvud taget blir det inte så mycket gamla recept, men många egna, från slottsköket och med utgångspunkt i länet.

– Boken kommer också att innehålla fotoreportage från flera västmanländska anläggningar förknippade med mat, som Färna Herrgård, Sättra-brunn och Hässlö Werdshus för att nämna några. Förhoppningsvis ska den inspirera både till matlagning och till utflykter i Västmanland.

Medan han drar plastfilm över de färdiglastade brickorna och ställer in dem i kylen kommer vi in på den viktiga råvaran, som måste hanteras särskilt varsamt när det handlar om råbiff. Mats Svegfors har koll på alla detaljer.

– Den här färsen är mald för två timmar sedan, så den ska vara perfekt. Vi handlar mycket mat från grossister när vi har stora arrangemang, men privat handlar jag gärna hos specialbutiker i närheten, som Kungsbyn, Åsby, Ängsöfiskarn och Ericssons här i stan, förklarar han.

”MATINTRESSET TAR ÖVERHANDEN OCH FÖRTJUST BERÄTTAR HAN MER OM DE TRE SÅSERNA SOM HAN REDAN FÖRBERETT”

På fredagarna när Mats Svegfors och hans fru Rigmor åker till Karmansbo görs matinköpen i närbelägna Kolsva. Samhällets ICA-butik har manu-ell köttdisk och egen detaljstyckning, något som är mycket uppskattat.

Så närmar vi oss självklart dagens stora samhällsfråga, oron kring klimathotet. Borde vi alla tänka mer på vilka råvaror vi köper och handla mer lokalproducerad mat? Landshövdingen stannar upp i matlagningen, blir allvarlig och tänker en stund innan han svarar.

– Genom åren har jag varit engagerad i många stora samhällsdebatter som skapat rubriker i tidningarna som vänstervägen i slutet av 60-talet, kärnkraften och andra viktiga frågor. Missförstå mig inte nu, men den här gången är det på riktigt. Vi måste ta klimathotet på allvar. Men det är inte lokalproducerat eller ej som avgör. Oxfkött, till exempel, är en jättefråga sett ur klimatperspektiv. Livsmedelskedjan är en lika stor klimataspekt som bilarna, men när det gäller bilkörning kan vi höja

bensinpriset och driva fram alternativ. Hur gör vi med vår mat? Hur ska vi kunna påverka? Det får inte bli en moralfråga.

Nu börjar det närma sig. Gästerna kommer snart, hör vi husfrun Margit Franzén säga lite uppmanande i bakgrunden medan hon lyfter in små guld-emblesprydda assietter med laxtarter till ett av de fyra kylskåpen. Klimatdiskussionen får fortsätta en annan gång.

– Estetiken är också viktig när man lagar mat, säger Mats Svegfors och dekorerar en assiett på prov. Jag tror vi tar två små dillstjälkar, lite säs, och sen kanske lite citron. Nej, nu blev det lite tomt på ena sidan, kan man lägga på en minimal skiva avocado kanske, mumlar han retoriskt.

Kocken låter sig inte stressas av husfrun. Matintresset tar överhanden och förtjust berättar han mer om de tre såserna som han redan förberett.

– Råbiff serveras vanligtvis inte med säs, men jag har gjort en Rampoldisås till den, döpt efter en restaurang på Rivieran och skapad av den legendariske restaurangmannen Lars Lendrop som drev Kockska krogen i Malmö. Titta här, säger han och lättar på bunkens plastöverdrag.

Rampoldisåsen är gjord på ljus fransk senap, äggulor, worchestersås, hackad lök, svartpeppar, persilja och rapsolja. Den doftar härligt. Man kan också stänka i lite konjak om den smakar för mycket olja, får vi lära oss.

Naturligtvis kommer tartarrecepten att finnas med i boken *En matresa i Västmanland*. Men vi kan redan här avslöja att laxtartaren innehåller grovskuren gravad lax blandad med forellrom och äggula som binder samman kryddat med mald svartpeppar. Avocadotartaren består av grov-hackad avocado- och tomatkött, tärnad mozzarella, ett stänk balsamico, citron och salt.

Gravlaxtartaren serveras med en hovmästarsås uppblandad med lite crème fraîche för att den ska bli lite ljusare. Till avocadotartaren passar det bra med en crème fraîche-sås med finhackad lök.

Vi lämnar slottet innan gästerna anländer, men hinner i sista minuten fråga om landshövdingens bästa matminne.

– De två absolut godaste middagarna jag någonsin ätit var panerad torskfilé med smör på Backholms i Lund för länge sen, och när Rigmor och jag var unga åt vi små, friterade abborrar på en restaurang i Genève med utsikt över sjön. Det glömmar jag aldrig. ✕