

- kontroll
- fredagskrönika
- gästkrönika
- demo
- demo 2006
- reportage
- hur är läget?
- just nu i:
- miniguiden
- gejming
- kult
- plock/tävling
- hjältarna
- mingel
- äta ute
- kalender
- skivor
- video | dvd
- gästbok
- kontakt
- första sidan

Torsdag 24 november 2005



Åsa Svensson och Julien Dauphin toppar chokladkakan med bland annat chilipulver och chilipeppar. Foto: Mikael Andersson

Magisk meny

I morgon har magikern Julien Dauphin showpremiär på Statt i Eskilstuna. Vi har provat hans trollkonster i köket. För det var där det började...

- Jag hade stora drömmar med maten, säger Julien, när han filear en once in a lifetime-stor abborre hemma i köket i Eskilstuna.

Vid det här laget vet de flesta att Julien Dauphin är nordisk mästare i magi. Få vet att han är utbildad kock i grunden. Och att han faktiskt jobbat som både servitör och kock på Statt - där han nu ska stå på scen.

På en hylla över spisen står en hel radda med tjugosiga kokböcker. Och i gömmorna letar han fram både självuppdragen fisk och egenplockad svamp.

- Jag vill visa att det inte behöver kosta så mycket att laga riktigt god mat, säger Julien när han sätter ihop en magisk trerättersmeny åt Sjudagar. Man kan trola med vanliga svampar och abborrar.

- Ät den här svampen och må bra och bli glad. Det är en trolleriformel! Och det är inte magic mushrooms, säger Julien medan han lagar till trollskogens svampsoppa.

Med lite värmande trolldryck i magen är det lätt att tro honom.

- Jag vill att folk ska se det möjliga i det omöjliga, oavsett om det gäller mat eller magi, säger han. Som att göra något lyxigt och



På en bädd av jordärtskocksmos, och varvad med örter och tomat, ligger den magiska Mälarabborren. Ett glas vitt vin, lite bordsdekoration och tända ljus ramar in middagen.

Foto: Mikael andersson



Egen fångst | Julien fick den här fina abborren när han fiskade i Mälaren, vid Ängsholmen i somras. Det går inte att ta miste på att fiske, mat och magi är hans tre stora intressen.

nöjesnytt

17.09 Krig och kärlek i

ett mänskligt Biafra

17.02 Enrique Iglesias om den tuffa tiden

16.27 Foxy Brown på

gång med ny skiva

15.03 Alice Cooper på

väg mot Sverige

14.13 Japanskt 1600-tal i

Scorseses nästa

Se fler nöjesnytt »

▼ ANNONSER



förtrollat av en fisk som många bara slänger överbord.

När soppan ryker ur skålarna kommer sambon Åsa Svensson hem. Julien dekorerar bordet med spelkort och trolleriprylar, tänder ljusen i kandelabrarna, serverar vinet och ber oss sitta ner.

- Kungligt, suckar Åsa när vi har kommit till varmrätten.

I egenskap av magiassistent har Åsa förberett en förtrollad efterrätt - afrodisisk chokladkaka med chili, aromatiska kryddor och massor med mörk choklad. Strax hamnar vi i en hänryckt chokladkoma. Kvällen närmar sig sitt slut.

Under glasskivan på vardagsrumsbordet finns en meny från The Magic Castle i Los Angeles.

- Tänk er ett helt slott med magisk mat, shower och allt. Det är en dröm jag har, säger Julien.

Med magisk mat i magen känns allt möjligt.

Juliens show har premiär på Statt i Eskilstuna i morgon kväll. Totalt ges sju föreställningar. Alla är utsålda.

FYRA TRICK I KÖKET

Trolldryck

Det här behövs:

- Vatten
- Glögg
- Jägermeister
- Färsk rosmarin

Gör så här:

1. Fyll snapsglas till hälften med vatten. Stick i en kvist rosmarin. Sätt in i frysen.
2. Blanda 2 delar glögg och 2 delar Jägermeister och fyll upp de frusna glasen.
3. Servera som välkomstdrink.

Trollskogens svampsoppa

(4 portioner)

Det här behövs:

- 2 charlottenlökar
- 3-4 dl rensad svamp (t ex trattkantareller och skogschampinjoner), spara några till garnering
- 1 msk vetemjöl
- ett glas halvtorr vitt vin
- 1 dl svampbuljong
- 1 dl köttbuljong
- 2 dl grädde
- rädisor, timjan
- salt och peppar
- smör till stekning

Gör så här:

1. Smörfräs de finhackade lökarna tillsammans med svampen.
2. Tillsätt vetemjölet och krydda med lite salt och peppar. Blanda. Häll på vinet och tillsätt svamp- och köttbuljongen.
3. Låt koka några minuter. Slå på grädden och koka upp igen.
4. Garnera med rädisor (som du skurit som flugsvampar) och färsk timjan när du serverar. Du kan även toppa med några smörstekta



svampar.

Magisk mälrabborre

(4 portioner)

Det här behövs:

- 7 potatisar (gärna King Edward)
- 20 jordärtskockor
- lite grädde
- 4 msk smör
- 1/4 vitlöksklyfta
- 2 stora abborrfiléer
- 8 skivor vitt bröd
- 2-3 tomater
- 1-2 msk fräst gräslök
- salt, peppar, muskotnöt
- färsk timjan till garnering
- olivolja och smör till stekning

Gör så här:

1. Skala potatisen och jordärtskockorna. Dela potatisarna så att de blir jämnstora med skockorna. Koka i ca 15 minuter, slå av vattnet och blanda i lite grädde, 2 msk smör, salt, peppar, lite muskotnöt och 1/4 pressad vitlöksklyfta.
2. Filea abborren (eller ta filé av sej eller gös.) Panera i mjöl, salta och peppra. Stek i olivolja och smör, 2-3 min på varje sida.
3. Stek brödskivor i smör och olja och lägg moset på bottenskivan, varva skivad tomat och fisk, toppa med en brödbit och sätt ihop med en pinne. Ringla över 2 msk smält smör blandat med den frästa gräslöken. Dekorera med tomatskalsrosor som du skurit till, samt färsk timjan.

Afrodisisk choklad

(8 st)

Det här behövs:

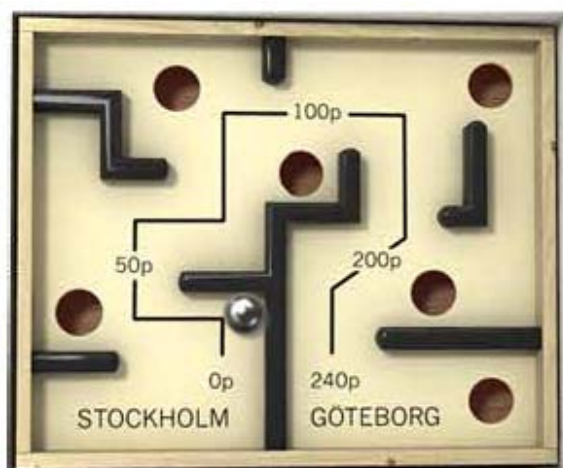
- 2 ägg
- 2 dl socker
- 2/3 dl kakao
- 1 tsk honung
- 1 tsk sirap
- 2 tsk vaniljsocker
- chilipeppar, chilipulver, kardemumma, nejlikor, kanel
- 1,5 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 100 gram smör
- 2 tsk olivolja
- 1 kaka mörk choklad (70%)

Chokladsås:

- 2 dl grädde
- 3 msk riven choklad

Gör så här:

1. Rör ihop ägg och socker, håll i kakao, honung, sirap, vaniljsocker och några nypor av följande: chilipeppar, chilipulver, kardemumma, stötta nejlikor och kanel.
2. Blanda mjöl och bakpulver. Smält smöret.
3. Blanda ihop allt och tillsätt även olivoljan.
4. Håll smeten i muffinsformar. Toppa varje form med några bitar grovhackad mörk choklad.
5. Grädda mitt i ugnen i 175-200 grader, i ca 15 minuter.
6. Ta ut och låt vila så att inte chokladen rinner ut.
7. Värm grädden och riv ner 3 msk choklad. Låt sjuda.
8. Servera kakan med gräddsåsen och pudra över samma kryddor som du tillsatte tidigare. Dekorera med en chilifrukt.



Få poäng på dina resor.

Bli SJ-Prio medlem här ▶



Mia Halleröd
mia.hallerod @ ekuriren.se

- ⌘ Debattera artikeln
- ⌘ Printervänlig sida
- ⌘ Tipsa om artikeln
- ⌘ Tipsa om nyheter
- ⌘ Beställ bilder

FLER ARTIKLAR

- ⌘ Idiomdrottningen från Jäder
- ⌘ Banduniformer