



DUFWEHOLMS HERRGÅRD

ETT BESÖK PÅ DUFWEHOLMS HERRGÅRD är verkligen en resa värd. Den ligger på en liten holme i Nyköpingsån bara några kilometer från Katrineholm. En landshövding vid namn Johan Dufwa lät bygga huset åt sin älskarinna Kristina någon gång på 1600-talet. Men inte heller landshövdingar och älskarinnor har evigt liv. Herrgården har under århundraden haft många ägare.

Först i början av 1900-talet blev det pensionat. I början av 1940-talet köptes Dufweholm av en källarmästare Ivar Oscarsson. Efter hans död – han blev 92 år – fortsatte de tre döttrarna att driva pensionatet fram till 1993, då Emmy och Göran Åström övertog verksamheten. Det dagliga och gammaldags hederliga smörgåsbordet dukades av tillsammans med slottssteken och nersuttna stolar, och in flög lite friskare vindar.

Trädgården är mycket vacker, och redan i mars månad när snön har smält ger en stor rabatt fylld med blomstrande vita anemoner ett tydligt bevis på att man kan överleva många hårda vintrar i väntan på en ny sommar. Göran Åström berättar att i dagarna kommer en nyanställd trädgårdsmästare, en kvinna, som bland annat skall anlägga en krydd-



Idag har sonen Fredrik tagit över rulljansen på Dufweholm efter fadern Göran Åström.



gård i trädgården. Kökets personal kan då ta bara några steg ut och hämta lämpliga kryddor. Om Dufweholm hade legat på bättre breddgrader så är jag säker på att Göran Åström hade låtit plantera ett citronträd på en armlängd utanför köksfönstret.

Här på Dufweholm finns många aktiviteter – under säsongen kan man fånga kräftor i Dufweholmssjön eller bara ta ekan ut och ro sig lugn. Här ordnas vinprovningar, matlagningskurser av olika slag, men framför allt kan man avnjuta deras välkomponerade trerätters menyer i salongsmiljö. I den nära framtiden skall det komma framstående gästkokare från hela världen. Familjen Åström är helt inriktade på att man måste satsa på något speciellt för att locka kunder. Modenycker som choklad i alla möjliga och omöjliga sammanhang håller inte länge, säger Göran, som numera har lämnat över ruljansen åt sin son.

Närproducerat står högt i kurs. Gösen som serverades till lunch fångades i Båven. Och strutsfilén, som serveras på kvällen, har vuxit upp på Katrinelunds gård utanför Stigtomta. Filén har en hätta av anklever och det hela är omgärdat av en gräddig murkelsås – på sörmländska murklor. Dagens kokare har insett att ögats smak är minst lika viktig som gommens.



Göran Åström har låtit inreda en av de gamla byggnaderna till en lanthandeln, såsom det kunde se ut på den tiden det begav sig.



STRUTSCARPACCIO med ädelostcrème och stekta cocktailtomater

Struts carpaccio
4 portioner

200 g strutsfilé
50 g Sörmlands ädel
1 dl crème fraîche
1 ask cocktailtomater
1 ask basilika
3 dl olivolja

Lägg strutsfilén i frysen i ca 12 timmar. Skiva den sedan mycket tunt, gärna med en skärmaskin. Lägg ut skivorna på en tallrik.

Ostcrème

Skär en bit sörmländsk ädel (den är ganska pikant), lägg den i matberedaren, häll över crème fraîche, salt och peppar, mixa till en slät massa och smaka av med lite citron. Lägg en matsked ostcrème på strutsköttet.

Snitta tomaterna, lägg dem i kokande vatten i ca 10 sekunder så att skalet spricker upp. Tag upp dem och lägg över i isvatten. Dra nästan av skalet med hjälp av en kniv (titta på bilden).

Mixa basilika och olivolja i 5 minuter så att såsen blir helt slät.

Servera på tallrikar, garnera med lite marchésallat.

*

Johans vintips – Fruktigt fräscht vin med trevlig syra. Jämt lopp mellan Bonterra Chardonnay och Ruffino Chianti, personligen tyckte jag bäst om Bonterra som med sin kombination av fatkänsla och fräsch frukt tog väl hand om ädelosten.



GRILLAD STRUTSFILÉ med ankllever och murkelsås

4 portioner

800 g strutsfilé

Ankllever, skuren i fyra skivor

200 g murklor (blancherade och
noga sköljda) (20 g torkade)

2 dl grädde

tryffelolja

1 schalottenlök

Värm ugnen till 125° C. Hacka schalottenlöken fint och fräs den med de hackade murklorna. Häll över grädden, smaka av med salt och peppar, låt koka ihop till önskad konsistens. Stänk två droppar tryffelolja i såsen och rör om.

Skär strutsfilén i fyra bitar och grilla dem 1 minut på varje sida, lägg sedan in dem i ugnen. Köttets innertemperatur bör vara 65° C. Ta ut köttet och låt vila i 5 minuter.

Hetta upp en stekpanna och lägg i anklevern, halstra den runt om så att den får färg, salta och peppra.

Servera sedan som Tobias gör.

*

Johans vintips – Masi Amarone Costasera. Här var alla helt eniga om att ett stort vin med mycket smak krävdes. Att det blev Costasera berodde på den fina balansen i vinet och trots alkoholen en fin balans med precis lagom fatkaraktär.



Tobias Eriksson i full aktion