

SMAKSPANEL TESTA FLØYELSFISKEN:

– Fløyelsfisk kan ha stort potensial

Gløym rakfisk-konseptet – fløyelsfisk treng ei heilt anna tilbehørspakke med sterkare smak. Fløyelsaure er betre enn -laks. Dette kan bli meir heilårsmat enn rakfisk. Fløyelsfisk kan ha stort internasjonalt potensial.

Dette er essensen etter at «Valdres» tysdag samla fire matinteresserte valdrisar til å smaka på den nyutvikla fløyelsfisk frå «Fjell & Fjord Mat» i Røn. Vi fekk kokkane Marit Nythun Utheim og Erling Theodorsen, pluss matinteresserte Gudbjørg Fønhus Stensrud og Terje Nøkleby til å smaka. Fleire av dei er garva rakfisk-kjennarar.

Ingen av dei hadde sett eller smakt fløyelsfisk før – dei hadde berre høyrte om fisken. Smakspanelet fekk fire filetar å smake på: To av aure og to av laks – lagra to og fire veker i vakuum.

Den fyrste smaken

Vi er på Fagerlund Gjestehus på Fagernes, der kokk Erling Theodorsen har framskaffa litt vanleg rakfisktilbehør til prøvesmakinga, og «Valdres» gjev ei kort innføring i produksjonsmåten (sjå under-saka). Det får Marit Nythun Utheim til å utbryte: – Med tilsetjing av sukkerstoff, så er jo denne fisken sylta!

Så grip dei gallane: Terje: – Det liknar på grava fisk utan urtilsetningar.

Marit: – Det smakar ikkje rått og den eldste fisken tek til å likne litt på rakfisk. Det smakar godt.

Terje: – Den eldste er litt syrleg.

Marit: – Og den yngste smakar litt søtleg.

Terje: – Eg ville hatt soyasaus og ris til dette, og servere det om lag som sushi.

Gudbjørg: – Dette kan bli meir heilårsmat enn rakfisk.

Marit: – Ja, kva med å pensle fisken med ei god olje og ha salat til – vil bli kjempe-godt som ein forrett.

Terje: – Ein rakfisk som ikkje er rak, luktar og smakar rått, og det er ikkje

godt. Det overraskar meg at dei får bort råsmaken så fort i fløyelsfisken.

Marit: – Det må vera mykje sukker inne i filetet, sjølv om det ikkje smakar ubehageleg søtt.

Gudbjørg: – Denne fisken må vera lett og grei å servere. Det smakar pikant.

Terje: – Interessant om ein kan turke han meir og servere han som snacks.

– Fri det frå rakfisken

Etter at smakspanelet har gumla og smakt ei stund, seier Terje Nøkleby: – Eg ser ingen samanheng til rakfisk – i det heile! Marit og Gudbjørg nikkar.

Terje: – Mild rakfisk har vi mykje av frå før, og mild rakfisk er på tur ut.

Marit: – Dei som er rakfiskkjennarar et ikkje mild rakfisk.

– Kan dette vera ein innfallsport til rakfisken?

Marit: – Berre for dei som ikkje kjenner rakfisk frå før.

Terje: – Nei, hald dette langt unna rakfisken! Dette er heller ingen «inngang» til rakfisk – då lurar ein folk. Fløyelsfisken er veldig delikat, og det gler meg – konsistensen er verkeleg som fløyel. Eg trur dette har noko for seg, særleg som ei råvare.

– Dette er ei nyheit

– Men er dette nytt og spesielt nok?

Terje: – Ja, heilt klart. Men det trengst nokre kreative kokkar for å utvikle tilbehøret. Suksessen ligg i om ein klarar å skapa eit heilt anna tilbehør enn det tradisjonelle med lefse, smør og rumme. Lag ein heilt annan tradisjon – og gløym rakfisken.

Marit: – Tenk heller nytt og trendy. Folk har det travelt, og folk er klare for å tenkje på sunn mat.

Erling: – Ved fyrste smak ute på kjøkenet var eg kjempeskuffa – fordi eg samanlikna det med gravlaks. Eg meiner ein bør utvikle to typar fløyelsfisk – med og utan salt. Fjern alt saltet til storkjøken, og lat kokkane sjølv salte fisken. Ein bør også utvikle marinadar i små ferdigposar som kan seljast saman med fisken.

Terje: – Råvara er delikat og fin, men eg meiner òg det må skje noko meir på kjøkenet.

Gudbjørg: – Eg synest dette er godt og spanande, og det er moro at nokon eksperimenterer og finn fram til nye produkt. Men ein må ha noko meir spanande attåt.

Marit: – Det tradisjonelle rakfisktilbehøret blir for kjedeleg og smaklaust til denne fisken. Eg ser på fløyelsfisken som ei råvare med mange mulegheiter, som treng mykje smak ved sida av. Det skulle vore moro å smakt kvit fløyelsfisk.

– Dette trur vi på

– Er det nokon vits i å starte produksjon av fløyelsfisk, og trur de fløyelsfisk har eit internasjonalt potensial?

Marit: – Det tenkte automatisk på sushi og Japan – med mild smak og god raudfarge.

Erling: – Ja, eg har tru på dette.

Marit: – Eg og har tru på denne fisken. Det er enkelt å forhalde seg til noko som er i vakuum, og det vil vera glimrande om haldbarheita er lang. Auren har betre farge og smak enn laksen, så sats på auren.



SMAKSPANEL: – Gløym alt om rakfisk når du skal smaka på fløyelsfisk, seier smakspanelet «Valdres» har sett saman; (fv.) Erling Theodorsen, Terje Nøkleby, Marit Nythun Utheim og Gudbjørg Fønhus Stensrud.

Då er det også noko anna enn laks frå Norge. Det er også flott at dette kan vera meir ei heilårsmat enn rakfisk. Det geniale er at ein får ein fisk ein kan gjera mykje meir utav. Eg synest det er frykteleg moro om ein kan utvikle noko nytt, som ein også kan tene pengar på.

Terje: – Slikt skapar entusiasme. Ny og lettvin sumarmat er flott. Tenk friske urter, kvann og sprø salat – masse smakstilbehør.

Erling: – Bruk fisken som garnityr i ei suppe, og det vil vera godt til jordkokk. Denne fisken vil ha langt fleire bruksmåtar enn rakfisk.

Nei til varmebehandling

Erling Theodorsen får kollegane på kjøkenet til å lettsteike ein bit fløyelsfisk og til å trekkje ein bit i kokande vatn. Fyrst den steikte:

Marit: – Nei, denne vart turr og søt. I

laks er det safta som er god, og det er dermed ingen god idé å steike denne fisken der mykje av fukta er borte.

Terje: – Dette er feit fisk der feittet er borte.

Så kjem den trekte/kokte fisken inn:

Gudbjørg: – Denne vart litt turr.

Marit: – Også denne er turr og søt, og det blir for mange trevlar. Nei, ikkje «rot» med steiking eller koking!

Erling: – Då må ein i så fall ha inn feitt; spekke fisken. Bindinga i kjøtet er borte, og fløyelsfisken delar seg i «flak» når han blir varmebehandla.

Terje: – Her må ein ha tannpirkar med ein gong.

Helge Gudheim
helge.gudheim@avisa-valdres.no 61364263

DETTE ER FLØYELSFISK

- Rå fiskefiletar blir lagde på rist i kjølerom – med ei blanding av fire-fem sukkertypar oppå. Etter fire døgn har mykje vatn, feitt og andre stoff runne av. Då er det rikeleg med mjølkesyrebakteriar i aktivitet på fisken.
- Deretter går fisken rett inn i vakuum i 14 til 30 dagar. Då skjer det ein begynnande fermenteringsprosess (raking) i fisken.
- Salt blir berre tilsett for smak. Dermed kan fisken også varmebehandlast. Fisken seiest å ha lang haldbarheit, og fargen blir forsterka i prosessen. Fisken oksyderar når han kjem ut av vakuum, og blir mørkare raud. Kvit fisk blir kvitare i fargen.
- Produksjonsprosessen er utvikla og patentert av Fjord & Fjell Mat AS i Røn, som er eigd av Anna Ragnhild og Erik Berge, delvis busette i Vang.



Terje Nøkleby (59), genuint matinteressert møbel-forhandler på Beitostølen.



Marit Nythun Utheim (43), kokk og vertinne på Nythun Høyfjellstue.



Erling Theodorsen (33), kokk på Fagerlund Gjestehus.



Gudbjørg Fønhus Stensrud (71), matinteressert pensjonist, Begnadalen.