

Vin & Mat

Av Helena Wedin

© Fre, 13.58

(uppdaterad)

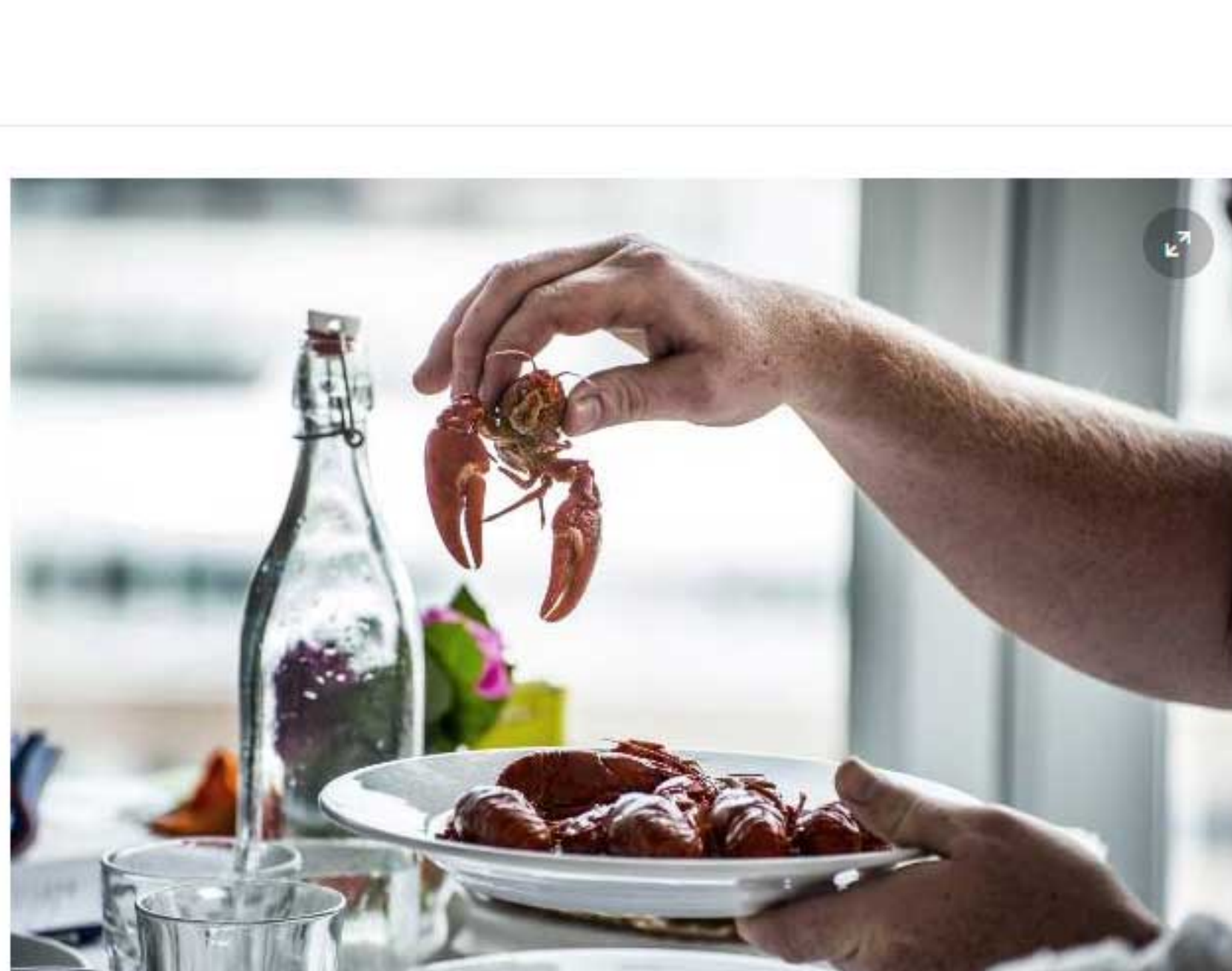
Spara artikel



5 delningar

Kräftpremiär

Bild 1 av 9



SvD har provsmakat några av årets färska kräftor. Foto: Lars Pehrson

Inför årets kräftpremiär har SvD låtit fem av Sveriges främsta kokkar testa ett urval av årets färska kräftor i olika prisklasser.

Omdömena varierade alltifrån "Är det nåt fel på den här?" till "Det är precis såhär en kräfta ska smaka!".

Hur mycket påverkar priset smaken på kräftan? Är större bättre? Läs testet och få reda på svaren.

Bild 2 av 9

"Mer dy än kräfta"



Foto: Malin Hoelstad

Färska kräftor från Turkiet, Pandalus, 129 kr/kg

Testets sämsta kräftor. En i panelen undrar om det eventuellt är något fel på kräftorna, medan andra konstaterar att de helt enkelt inte smakar så gott. Stora delar av testpanelen tycker att kräftorna smakar mer dy än kräfta.

Bild 3 av 9

"Luktar gummi"



Foto: Malin Hoelstad

Fiskemästarens färska kräftor, svenska signalkräftor, 299 kr/kg

Näst sämsta kräftan i testet har god sälta som tyvärr inte satt sig i köttet. Smaken är okej, men vattnig och något otydlig. Lagen är för snäll, och dillsmaken saknas. En i panelen tycker att kräftorna luktar gummi.

SvD VIN & MAT:s NYHETSREVY - vintips och recept direkt i mejlkorgen

Jag godkänner villkoren och att ta emot alkoholetkam från SvD

Bild 4 av 9

"Mjögig i köttet"



Foto: Malin Hoelstad

Turkiska färska kräftor, Ullmo, 199 kr/kg

Inte jättebra sälta, avsaknad av dill, en aningens smak av sjö och dy, och mjögig konsistens på köttet är omdömet om denna kräfta. "Lite mindre av allt" som en av paneldeltagarna uttryckte det. Några är lite missnöjda med färgen, ljus, gulaktig, och den lite större storleken. En i panelen tycker dock att kräftan är vacker och att konsistensen på köttet är bra.

Bild 5 av 9

"För stor kräfta"



Foto: Malin Hoelstad

Färska extra stora kräftor från Turkiet, Pandalus, 209 kr/kg

Smakar mer dillfrö än kronhill, något besk i eftersmaken men med okej sälta. Många i panelen reagerar på att kräftan är för stor - vilket förvisso inte påverkar smaken alltför mycket, men kräftorna upplevs som lite otypligare vilket förtar "känslan" något.

"Dessutom betalar man mer utan att smaken är bättre" påpekar en av paneldeltagarna.

Bild 6 av 9

"God balanserad smak"



Foto: Malin Hoelstad

Färska turkiska kräftor, Lobster, 199 kr/kg

God balanserad smak med tillräcklig sälta. Något mjuk i skalet men konsistensen på köttet är bra, om än lite mjögigt. Vissa i panelen tycker att smaken är åt det sötare hållet. Ett minus är att många av kräftorna saknar klor.

Bild 7 av 9

"Tilltalande"



Foto: Malin Hoelstad

Lorenkräftor, Svenska signalkräftor, 450 kr/kg

Något besk smak med tydlig ton av dill, fläder och lite inslag av öl. Gott smör och konsistens på köttet. Några i panelen tycker att lagen är lite för salt, men överlag får kräftorna gott betyg. Många tycker dessutom att dessa är de mest estetiskt tilltalande kräftorna, både till storleken och färgen.

Bild 8 av 9

"Testets bästa kräfta"



Foto: Malin Hoelstad

Färska svenska signalkräftor, Smålandskräftan, 329 kr/kg

Testets bästa kräfta får omdömen som fin färg, gott smör och mjuk och med tydlig smak av dill och sälta i gillat. Vissa tycker att dillsmaken kunde varit mer framträdande och ännu inte den fläckiga färgen. Överlag en "trevlig kräfta" med frisk smak och god doft. "Det är precis såhär en kräfta ska smaka!" säger en i panelen.

Bild 9 av 9

Så här gick kräfttestet till:

Kräftorna testas blint och bedöms efter utseende, skal, doft, smak, och konsistens. Kräftorna inhandlades i olika butiker i Stockholm. Priserna kan variera från butik till butik.

Kockarna fick rangordna kräftorna i testet på en sexgradig skala där 6 var bäst.

6 = fulländad

5 = lysande

4 = bra

3 = ordinär

2 = dålig

1 = usel



Kräfttestarna Isabella Morrone, Ulrika Brydning och Magnus Ek. Foto: Lars Pehrson

Årets kräftpanel

Ulrika Brydning, kock, sommelier, kökschef som bland annat driver egna rörelsen UJC Sustainable Food AB.

Isabella Morrone, kock och krögare som driver La Bocca.

Daniel Råms, kock och krögare som driver Lilla Ego.

Fredrik Eriksson, kock och krögare. Driver bland annat Långbro värdshus.

Magnus Ek, kock och krögare. Driver Oxen krog och slip med två stjärnor i Michelinguiden.