



GÖR FÄRSKKORV

KÖTT, FETT, SALT, KRYDDOR OCH FJÄLSTER, DET RÄCKER FÖR ATT SKAPA DE BÄSTA KORVARNA AV ALLA DE SLAG. BEROENDE PÅ KORVSORT KAN MAN LÄGGA TILL VÄTSKA. MEN DEN VIKTIGASTE INGREDIENSEN SYNS ALDRIG I RECEPT ELLER INNEHÅLLSDEKLARATIONER, TROTS ATT DEN STYR SMAK, KONSISTENS, TEXTUR, SAFTIGHET, OCH UTSEENDE. DEN HEMLIGA INGREDIENSEN HETER KUNSKAP OCH HÄR ÄR NÅGRA GRUNDER FÖR ATT LYCKAS MED FÄRSKKORVEN.

TEXT OCH KORVMÅKARE Tobias Karlsson • FOTO Stéphane Lombard

alla korvar som värmebehandlas på ett eller annat sätt är "bindning" en viktig framgångsfaktor. Utmaningen ligger i att binda samman vätska och fett. Både för att få saftighet, bra konsistens och för att korven ska hålla samman. Om ingen vätska tillsätts i smeten finns ändå mycket vatten i köttet. Tillräckligt mycket fett behövs både för konsistens och som smakbärare. Men vatten och fett stöter bort varandra. Ämnet som behövs för att förena dem är proteinet myosin och när föreningen lyckas har vi skapat en emulsion. Hela släktet av värmebehandlade korvar kallas även för emulsionskorv. Färskkorv, eller Bratwurst som det heter i Tyskland, är en egen familj men emulsionsbindningen skapas på samma sätt i alla värmebehandlade korvar och grunderna är de samma oavsett om man använder kvarn eller snabbhack.

För att få till bindningen gäller det att lösa ut protein som annars ligger instängt i köttets muskelceller. Det är i upplöst tillstånd proteinet kan skapa bindning och förena vatten och fett. Här finns tre framgångsfaktorer att dra nytta av:

- Låg temperatur – proteinet är som lösligast strax under 0° C och därför fryses köttet lätt innan malning.
- Salt löser protein – var noga med rätt saltmängd och tillsätt hela saltmängden till det magra köttet först om du har sorterade köttråvaror. Saltmängd är en balansgång eftersom för mycket blir negativt för smaken och för lite negativt för bindningen.
- Mekanisk bearbetning löser protein – salta före malning för att maximera proteinlösningsseffekten i kvarnen.

Utifrån grunderna och receptet går det att hitta på egna varianter av färskkorvar i all oändlighet. Var noga med salt- och fetthalt så är det bara att gå loss med olika köttslag och kryddningar. Liten förändring i kryddmängd ger stor förändring i smak.

GÖR SÅ HÄR

- Skölj fjälstren från salt/saltlake och blötlägg i ljummet vatten.
- Skär kött och fett/späck i bitar, mindre långsmala bitar är lättare för kvarnen att dra igenom, särskilt när de frusits.
- Skär bort grövre senor och eventuella körtlar eller blodrester.
- Titta, bedöm och justera förhållandet mellan magert kött och fett. Grunden är 70–75% magert kött och 20–25% fett/späck. Detaljer med blandad sammansättning av kött/fett är bra till korv och då får man bedöma fetthalten med ögat så gott det går. Vid olika köttkvaliteter bedöm, väg och räkna på fettandel så att totalfettet hamnar inom spannet. Allt slags kött och fett går bra till färskkorv men påverkar korvens konsistens. Fast fett ger fastare korv och mjukt fett mjukare korv. Väg slutligen totalvikten på all köttråvara.

RECEPT

FÄRSKKORV PÅ LAMM

För 10 kg kött, räkna om efter din mängd och justera proportionerna efter fetthalt. Kryddorna är torkade.

Lammkött (lite fett)	8 kg
Grisspäck	2 kg
Havssalt	170 g
Peppar	30 g
Oregano	10 g
Rosmarin	5 g
Timjan	8 g
Paprika (söt)	20 g
Chili	10 g
Vitlök färsk	50 g ca 2 hela
Citronzest färsk	75 g av ca 8 stycken
Bladpersilja färsk	ca 8 krukor
Vatten	Max 10 % = 1 liter



Detta recept ger tydlig pepprighet. Kryddor kan justeras och ändras, till exempel till fänkål, anis och så vidare. Vatten kan ersättas med fruktsaft, buljong, öl och så vidare. För viltkött kan citronzest ersättas med apelsinskal. Låt fantasin flöda!



FRYS det skurna köttet lätt ett par timmar. Fett kan genomfrysas, men anpassa efter vad din kvarn klarar. Beräkna salt och kryddmängder efter totalmängden köttråvara och receptet. Väg upp saltet separat, väg upp och blanda kryddorna. Dela på de frysta bitarna, fördela saltet jämnt och blanda. Om det magra köttet är separat tillsätt allt salt på det och blanda innan fett/speck tillsätts.



TILLSÄTT fett, kryddor och blanda allt väl. Vänta med att tillsätta vätska.



MAL allt i köttkvarn. Kvarnen hjälper till att ge en jämn blandning. 3 millimeter hålskiva är vanligt för färskkorv och ger en köttig men inte grovhuggen struktur.



BLANDA smeten väl. Eventuell vätska tillsätts lite i taget under smetblandningen. Förutom vatten kan det vara vin, buljong, öl och så vidare. Känn i händerna hur bindningen tilltar i takt med att det lösta proteinet binder, vätskan ska tas upp och "försvinna". Upp till 10 % vätska på totalvikten går bra att blanda in om man lyckats med alla steg som bidrar till emulsion, det vill säga låg temp, bra malning och rätt saltmängd. Tillsätts mer vätska än vad emulsionen kan hålla kommer den separera, om inte förr så vid tillagningen. Överblanda inte, då kommer fett att separera och bilda en fet film i kärlet och senare på fjälstrets insida. Även vid recept utan vätska är det bra att tillsätta en skvätt vatten som gör att fyllningen går lättare.





FYLL korvarna med korvspruta eller använd hushållsmaskin. Packa först smeten väl och luftfritt i korvsprutan. Försök att få med så lite luft som möjligt. Fårfjälster är det klassiska för färskkorvar och ger bra ät-konsistens efter grillning eller stekning. De tjockare tunntarmsfjälstren från gris funkar också. "Häva" in lite vatten i fjälstrets öppning innan det träs på korvröret och håll det blött så glider det lättare. Kläm först ut luft ut fjälsterändan och knyt ihop med en vanlig knut. Fyll tills fjälstret tar slut. Fyller man för hårt spricker korvarna vid formningen, för löst gör korvarna sladdriga. Hårdheten regleras genom att hålla tumme och pekfinger helt lätt om korvröret vid mynningen. Hårdare grepp ger hårdare stoppning och tvärt om.



FORMA korvarna genom att bestämma längden och klämma ihop fjälstret helt mellan tummarna och pekfingerarna. Varje "ihopklämning" blir en "skarv" mellan två korvar.



VRID och snurra sedan varannan korv. Då tvinnas fjälstret mellan alla korvar och kommer att hålla utan knutar. Spricker fjälstret kan den smeten fyllas om. Är korven för lös, snurra lite extra så packas den. Eller gör snäckor med grillspett (som på omslagsfotot av den här tidningen) och anpassa storleken efter hunger och sällskap.



DELA korvarna just i det tvinnade fjälstret mellan korvarna. Färdiga korvar grillas eller steks direkt. De kan kylgras någon dag eller frysas in råa och håller då minst i tre månader.
