

# Starfood Scout

AUG 1 2012

## Daniel Berlin Krog

Välkommandet på Daniel Berlin är i en klass för sig. Ja det känns nästan som att komma hem på middag hos familjen Berlin. När vi har parkerat bilen och går upp mot restaurangen kommer såväl Daniel Berlin själv som hans föräldrar, vilka sköter serveringen i matsalen, ut på gården och hälsar oss välkomna.



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-resto-1.jpg>

Daniel Berlin bjuder på en väldigt personlig middag långt ifrån metropolernas lyxkrogar. Det är inte direkt en enkel bykrog men det är en, i dubbel bemärkelse, väldigt jordnära föreställning man får vara med om i lilla Skåne Tranås på Österlen. Man bjuds på råvaror från den bördiga jorden utanför restaurangen serverade på ett sätt fritt från alla pretentioner.

**Grönsaker och ägg från trädgården**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-grc3b6nsaker-och-c3a4gg-frc3a5n-trc3a4dgc3a5rden.jpg>

Middagen inleddes med varsitt kokt vaktelägg och lite blandade grönsaker från trädgårdslandet. En viss förvirring uppstod då vi endast fick ett litet fat som dessutom placerades utom räckhåll för halva sällskapet. Det var goda grönsaker men jag är inte imponerad av kvaliteten. Kanske berodde det på att jag hade förväntat mig extremt hög kvalitet.

#### **Torkad svamp från förra året**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-torkad-svamp-frc3a5n-fc3b6rra-c3a5ret.jpg>

Om smakerna inte var så höga i den första aptitretaren var smaken desto intensivare i munbit nummer två. Trumpetsvamp från förra året hade mixats och sedan torkats till papperstunna flarn. Smaken var som sagt extremt hög, men ändå välbalanserad. Man fick nästan känslan av att Berlin hade komprimerat en hel kasse svamp till några små flarn. Det här var så klart mycket gott men för mig var det lite för höstiga smaker för att passa på en middag mitt i sommaren.



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/08/daniel-berlin-munkar.jpg>

Kvällens godaste snacks kom i form av små munkar. Om jag minns rätt var de fyllda av sidfläsk och äpple med en liten klick majonnäs ovanpå.

### **Torkat innanlår av oxe**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-torkat-innanl3a5r-av-oxe.jpg>

Det torkade innanlåret hade en mycket mild och fin köttsmak, men även ett lätt rökt ton. Hur detta kommer sig vet jag inte eftersom köttet, såvitt jag förstod det, inte var rökt utan bara torkat. Gott var det hur som helst.

### **Tomatjuice**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/08/daniel-berlin-tomatjuice1.jpg>

Kall saft av tomat. Enkelt och gott.

### **Kallrökt makrill och gurka i sommarsallad**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-kallrc3b6kt-makrill-och-gurka-i-sommarsallad.jpg>

Med kvällens första rätt på menyn går Daniel Berlin på knock och serverar en av årets bästa rätter. Kallrökt makrill och gurka låter kanske inte så märkvärdigt men det är det. Makrillen är först rimmad i en lag av socker och salt, sedan rökt varefter den ugnsbakas på låg temperatur för att nedkyld, slutligen halstras. Röksmaken och fetman balanseras sedan fint med lätt inlagda gurkskivor av den gamla sorten 1976 och centrifugerad gurka blandad med lite rapsolja.

Jag älskar den här typen av skenbart enkla rätter bestående av blott ett fåtal ingredienser, men sammansatta på ett sätt som skapar en helhet som är betydligt större än de enskilda beståndsdelarna. Med denna rätt visade Daniel Berlin att han är en av Sveriges skickligaste kockar. Mästerligt!

### **Torsk med grädde och dill**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-torsk-med-grc3a4dde-och-dill.jpg>

Liksom föregående rätt är även denna rätt relativt "enkel". En bit torsk, inte från Österlen utan från Landskrona eftersom fisken därifrån enligt Daniel Berlin håller mycket högre kvalitet, samsas med några spetskålsblad varvade med crème fraiche och dill. Torsken är bakad i ugn – utan termometer – till perfektion. Daniel berättade efter middagen att han går helt på känsla; han tillagar ingen fisk i vattenbad och han använder aldrig termometer.

Jag gillar som sagt enkla rätter när ingredienserna skapar en helhet. I detta fall är det farligt nära att kålen och torsken uppfattas som två goda grejer men inte en rätt. Berlin lyckas dock hålla sig på rätt sida av linjen och skapa en mycket finstämd och bra rätt.

### **Sjötunga med sin rökta rom och blomkål**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-sjc3b6tung-a-med-sin-rc3b6kta-rom-och-blomkc3a5l.jpg>

På en len blomkålskräm vilade två stekta filéer av sjötunga. Till det rå hyvlat blomkål och en emulsion av sjötungans rom. En underbart god rätt där sötman i blomkålen fint balanserades av sältan i rommen. Mycket gott och bra!

### **Baljväxter med lättkokt äggula och brynt smör**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-brynt-smc3b6r-och-bc3b6nor.jpg>

Under ett skum av brynt smör dolde sig spritärtor, bondbönor och en lättkokt äggula samt grillad dinkel. Grillningen gör att dinkeln helt ändrar skepnad. Grillad smakar den majs. Smör är gott och brynt smör kan man ju egentligen aldrig få för mycket av men här blev det nog ändå lite för mycket av det goda. Det brynta smörskummet skymde, inte bara visuellt, utan även smakmässigt de fina baljväxterna. Lite mindre av skummet och det här hade varit en kanonrätt.

### **Kolgrillad rotselleri med gröt och kirskaål**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-kc3a5lrot.jpg>

Rotsellerin hade grillats länge tills den var mjuk och saftig. I matsalen skar sedan Daniel Berlin ut ca två centimeter stora bitar och lade dessa i en skål med bl.a. grönsaksconsommé och sagogryn. Slutligen hälldes en kräm av prästost i skålen. Det här var mycket gott, trots prästost, som jag inte är särskilt förtjust i, men inte storartat.

### **De första lökarna med potatis kokt i fläsk**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-de-fc3b6rsta-1c3b6karna-med-potatis-kokt-i-flc3a4sk.jpg>

Dessvärre minns jag inte mer än att de två olika lökarna, varav en purjolök, höll väldigt hög kvalitet.

### **Skrapad kalv med kålrabbi, senap och märg**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-skrpad-kalv-med-kc3a5lrabbi-senap-och-mc3a4rg.jpg>

Under ett smör gjort av märg och strimlad kålrabbi dolde sig skrapad rå kalv samt senapskorn. Vid bordet hälldes en kalvsky över en örtbukett ner på kalven. Det här var gott men inte märkvärdigt. Jag kan inte säga att örtbuketten tillförde kalvskyn någon smak av betydelse. Underhållningsvärdet av denna matsalskrumbukt blev därför ganska begränsat.



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/08/daniel-berlin-sorbet-krusbc3a4r.jpg>

Efter kalven fick vi en sorbet av krusbär och omogna röda vinbär samtidigt som Daniel Berlins mamma visade oss restaurangens trädgård.

### **Killing med våra första rödbetor**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-killing-med-vc3a5ra-fc3b6rsta-rc3b6dbetor.jpg>

Perfekt grillad killing med bakad rödbeta som hade en bränd (på ett gott sätt) ton samt en sås gjord av köttsaften från den grillade killingen förstärkt med rödbeta. Mycket bra!

### **Ostar**





<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-ost.jpg>

Ostar från Vilhemsdals gårdsmejeri.

### **Hallon med vildrosor och frusen fänkål**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-hallon.jpg>

En mycket len frusen kräm av hallon samsades med rå och isad fänkål. Smakerna var höga och funkade såklart bra ihop. Jag saknade dock något som band ihop de olika beståndsdelarna. Kanske var det den råa fänkålen som gjorde rätten lite asketisk.

### **Isad fläder med råmjölk och stekt körvelbröd**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-flc3a4der.jpg>

Sorbet, mjölk och smulor. Det är såklart gott i den fräscha skolan men inte storartat.

Service är med ett undantag mycket bra. Daniel Berlin, med köksbrigad, bär själv ut flera av kvällens rätter. Matsalsteamets vinkunskaper är dock tyvärr tämligen begränsade vilket drar ner servicebetyget. De kunde i princip inte berätta någonting om vinerna i vinlistan. Det blev inte direkt lättare av att vinlistan inte innehöll särskilt många kända namn. Såvitt jag förstod det bestod den mest av naturliga viner vilket inte riktigt är min grej.

### **Kakor till kaffet**



<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-kakor.jpg>

Det är inte helt lätt att sammanfatta maten som Daniel Berlin lagar. Den är ganska minimalistisk men ändå full av värme. Det är lågmäلت samtidigt som smakerna är höga. Matlagningen är väldigt jordnära. Mycket av maten hämtas från den bördiga jorden utanför restaurangen och serveras sedan på ett sätt fritt från pretentioner. Jag skulle vilja säga att det är en begåvad matlagning som visar att Daniel Berlin både är skicklig och modig som kock.

Alla råvaror hämtas från Skåne, vissa från den egna trädgården. Råvarorna håller överlag väldigt hög kvalitet och samtliga lagas till perfektion. Jag noterade inte en enda tillagningsmiss under min middag. De flesta rätterna är välbalanserade och smakkombinationerna är lysande.

Jag skrev i mitt förra inlägg om Vollmers att deras mat är lättare att ta till sig än Daniel Berlins kålrot. Med det ville jag inte säga att Daniel Berlins mat är svår men jag kan tänka mig att den som aldrig varit på en "lyxkrog" nog kan ha synpunkter på att få en grillad kålrot som huvudingrediens i en rätt. Det är ju för de flesta inte lika självklart som att få en bit grillad gris.



(<http://starfoodscout.files.wordpress.com/2012/07/daniel-berlin-resto2.jpg>)

Daniel Berlins mat och restaurang är väl så "rätt" en restaurang kan vara år 2012 där det jordnära, lokala nordiska köket, av vissa, rankas högst i världen. Jag tror dock verkligen inte att Daniels mat är ett resultat av den rådande trenden. Det verkar mest som att han bara lagar den mat som han själv tycker om. Maten känns nämligen inte det minsta effektsökande eller konstlad utan helt enkelt ärlig och äkta.

Det här var en mycket bra middag men inte den bästa jag ätit. Utan att säga att det här är en sämre matstil måste jag ändå säga att jag tycker att maten på t.ex. Esperanto och Gastrologik är godare. Men det handlar mer om än personlig preferens. På samma sätt som jag föredrar Bourgogne före Bordeaux. Inte för att det ena vinet är bättre än det andra utan helt enkelt för att jag tycker att det är godare. Jag kan dock förstå att andra kommer att hålla Daniel Berlin som bäst i Sverige för i sin stil har han få övermän.

Av starfoodscout

## 2 comments on "Daniel Berlin Krog"

1. **PINGBACK:** [Lux Stockholm – Lunch | Starfood Scout](#)
2. **PINGBACK:** [Första året med bloggen | Starfood Scout](#)

[Blogga med WordPress.com.](#) | Tema: [iTheme2](#) av [Themify](#).

Följ

Följ "Starfood Scout"

