

Dela

0

Mer

Nästa blogg»

thobiasfridh@gmail.com

Instrumentpanel

Logg

BANANER I SKINKROCK

...ELLER VARFÖR INTE EN OSTBRICKA?

MÅNDAGEN DEN 6:E AUGUSTI 2012

Daniel Berlin Krog

Det bästa, och farligaste, med att boka ett restaurangbesök långt i förväg är att man hinner gå och längta, läsa recensioner, vrida upp förväntningar och önskar att man blir förförd. Ungefär som första gången man smakade den där perfekta mat-vin-combon eller knäckte sin första crème brûlée.

Det kändes farligt inför kvällen som skulle toppa vår Österlenresa. Internationell mästartklass i [White Guide](#), nybliven etta på [DIs kroglista](#) och mängder av [positiva recensioner](#). Vi minns alla, syster, Thomas, Linda och jag hur gruvligt besvikna vi var efter besöket på [WD50](#) i New York för ett par år sedan.

Men, jag fattar mig kort.

Besöket på [Daniel Berlin Krog i Skåne Tranås](#) är den bästa krogupplevelsen jag varit med om.

Visst, jag har kanske smakat en enskild rätt som toppat eller fått ett glas vin som varit bättre, men, som helhet sett är detta mitt bästa restaurangbesök någonsin. Mat, vin, service och miljö. Outstanding!

Mottagandet av hela familjen på grusgången. Rosé-champagnen och alla ammisar på bakgården i solen. Pappa Per-Anders avslappnande presentation av vinerna. Rundturen i grönsakslandet med mamma Iréne. Daniels dialog och uppläggningar i matsalen. Servisens absoluta fingertoppskänsla för service (utan att bli stel). Det motvilliga avskedet. Totalt 17 fantastiska serveringar inklusive ammisar.

Ser redan fram emot att testa höst- och vårmenyerna.

OM NÅGON UNDRAR...

JIM, GÖTEBORG**MÖLNDAL, SWEDEN**

Jacob tyckte att mina ost-mms började likna ett nyhetsbrev så jag bestämde mig för att utveckla idén med det som jag gillar allra mest. Ost, mat, vin och sköna old school-recept från svärmors gamla receptlåda. Allt dedikerat till min mor som väckte mitt stora intresse för mat. Ost, ägg och gula kantareller i synnerhet.

[VISA HELA MIN PROFIL](#)

YSTARE AV RANG

[Jürss Mejeri](#)[Skärvångens bymejeri](#)[Vilhelmsdals gårdsmejeri](#)

ANKFETTSKOMPISAR

[Dricks](#)[Zwampen](#)[Kanonmat](#)[Årstiderna](#)[Frankofilen](#)[Matälskaren](#)[Finare Vinare](#)[På jordigt allvar](#)[Hey, it´s Enrico Pallazzo!](#)[Hey, it´s Enrico Pallazzo Film](#)

TAGGNINGAR

[Alsace \(1\)](#)[Ankfett \(2\)](#)[blåmögel \(2\)](#)[Brillat-Savarin \(2\)](#)[bröd \(1\)](#)[Buffel \(2\)](#)[Börja aldrig röka \(1\)](#)[Camembert \(1\)](#)



Chablis (1)
 Champagne (2)
 Cheddar (1)
 Chili (2)
 Danmark (2)
 Film (3)
 Finger Lickin' Good (35)
 fisk (3)
 Fläsk (7)
 Frankrike (9)
 Frukt (1)
 getost (11)
 Gorgonzola (1)
 Grönmögel (1)
 Grönsaker (7)
 Holland (1)
 Hårdost (12)
 Hårdvara (2)
 Iphone (2)
 Italien (4)
 Jura (1)
 Kalv (1)
 kittost (3)
 Konst (1)
 Kritik (1)
 Krogtips (21)
 Kål (6)
 Köksmissar (3)
 Kött (1)
 Lamm (3)
 Listor (1)
 Loire (3)
 London (2)
 Lunchtips (1)
 Magasin (1)
 Mejeri (1)
 Mozzarella (2)
 Mögelost (3)
 New York (12)
 Normandiet (1)
 Nöt (4)
 Odling (28)
 Old school (92)
 Ost (4)
 Parmesan (1)
 Pecorino (1)
 Pizza (1)
 Portugal (2)
 Potatis (1)
 Recept (24)
 Riesling (1)



Ammis tre. Vaktelägg i tomat och peppriga blad. Dom första två, Trädgårdsgrönt i dillkräm samt torkad svamp och lök från förra året glömde vi fota...



Ammis fyra. Munk fylld med rökt fläsk och äpple.

Rotselleri (1)
Schweiz (1)
Spanien (2)
sprit (1)
stjärnkock (17)
Stout (1)
Surdeg (1)
Svamp (1)
Sverige (7)
Sydafrika (1)
Tapas (1)
Topp 5 (1)
Toscana (1)
Tyskland (1)
Vitmögel (3)
Ägg (2)
Årslista (2)
Österlen (1)

BLOGGTOPPEN





Ammis fem. Torkat innanlår av oxe.



Ammis de luxe sex. Kallrökt makrill med blad och gurka. (den gömmer sig därunder..) Makrill i en helt ny dimension. Samtliga ammisar med en rosé-champagne jag inte minns namnet på.



Torsk med strandväxter och krondill. 2010 Pouilly-Fumé "Pierre Précieuse" Alexander Bain, Tracy-su-Loire-Pouilly-Fumé.



Piggvar med sin rökta rom och blomkål. 2010 Pouilly-Fumé "Pierre Précieuse", Alexander Bain, Tracy-su-Loire-Pouilly-Fumé.



Baljväxter med lättkokt äggula och brynt smör. Magisk! Min favorit. 2010 Mauzac Nature, Robert & Bernard Plageoles, Cahuzac/Vere-Galliac.



Kolgrillad rotselleri (6 timmar) med gröt och kirskål. Grillat är godast. Frågor på det? 2010 Mauzac Nature, Robert & Bernard Plageoles, Cahuzac/Vere-Galliac.



De första lökarna med potatis och rökt sidfläsk. 2007 Saumur Blanc, Antoine Foucault, Chacé-Saumur.



Rå kalv med kålrabbi, senap och märg. 2007 Saumur Blanc, Antoine Foucault, Chacé-Saumur.



Frusna krusbär och en rundtur i trädgården.



Oxe lagad på talg och bär med våra första rödbetor. 2010 "le Temp Fait Tout" Rouge, Remi Pujol, Adissan - Langeudoc.

Ostar från [Vilhelmsdals Gårdsmejeri](#). (Ingen bild) Till det NV (09) Poussière De Lune, Domanie des Maisons Brûlées, Pouille - Touraine.



Våra hallon med vildrosor och frusen getyoghurt. 2011 Mocato d'Ásti, Bera Vittori e Figli, Canelli - Piemonte.



Isad fläder med råmjölk och stekt fänkålsbröd. 2011 Moscato d'Ásti, Bera Vittori e Figli, Canelli - Piemonte.

UPPLAGD AV JIM, GÖTEBORG KL. 23:53 

ETIKETTER: FINGER LICKIN' GOOD, KROGTIPS, ÖSTERLEN

REAKTIONER: Skinkrock (0) haha (0) mmmm (2)

[Recommend this on Google](#)

2 KOMMENTARER:



litet hus sa...

Vilken lycka! Fick du med dig några frön?

7 AUGUSTI 2012 03:31

Jim sa...

Inga fröer från Daniel. Letade lite på övriga Österlen efter växter men hittade inget direkt jag ville ha..

7 AUGUSTI 2012 13:52

[Skicka en kommentar](#)

[Senaste inlägg](#)

[Startsida](#)

[Äldre inlägg](#)

Prenumerera på: [Kommentarer till inlägget \(Atom\)](#)