



*Serverar svenskt. Marcus Jernmark är köksmästare på Aquavit i New York. I veckan får han sällskap av Daniel Berlin, som till vardags driver krog på Österlen. Tillsammans ska de introducera skånska smaker för de amerikanska matgästerna. Foto: Mats Larsson*

# Skånska smaker intar kändiskrog i New York

**NEW YORK.** Skånske köksmästaren Daniel Berlin skär upp en rotselleri för Aquavits Marcus Jernmark.

Det är en av rätterna när Skåne intar kändiskrogen i New York denna vecka.

Det blir en åttarättersmeny med skånska läckerheter.

New York får alltså en rejäl chans att upptäcka kulinarisk konst från Skåne denna vecka. Det är en del i Tourism in Skånes långsiktiga försök att höja regionens profil i USA och matveckan äger rum i samarbete med Visit Sweden.

Daniel Berlin driver sedan tre år den prisbelönta krogen Skåne Tranås och det är han som gör ett gästspel på Aquavit.

Där finns sedan över tre år den svenska köksmästaren Marcus Jernmark.

- Vi hade inte kunnat vara gladare än att få hit Daniel, säger Marcus Jernmark.

- Det är fantastiskt att få jobba med någon som gör hemma i Sverige det jag försöker göra här.

- Vi är i samma ålder, har olika erfarenheter, men drivs av samma drivkraft.

Daniel Berlin har en mycket lokal profil på sin krog i Skåne. Produkterna ska komma från max tio mils radie.

- Det kommer jag att försöka spegla här, fast här i New York finns förstås så mycket mer att tillgå.

- Det kommer att bli lite som hos oss. Vi är inne i hösten i Sverige, men här i New York är det ju fortfarande varmt och behagligt. Men menyn blir ändå lite tyngre och höstligt, även om jag inte helt vill släppa på sommaren.

## Svamp från Sverige

De flesta av råvarorna kommer från närområdet USA denna gång, men en del produkter sändes över från Skåne, som karljohan-svamp och getostar från Vilhelmsdal i Skåne.

Det blir en åttarätters provsmakningsmeny på kvällarna med 14 serveringar. Det finns plats för 50 gäster per kväll och intresset har varit stort. Det är fullbokat.

En del av rätterna har Daniel tagit med sig hemifrån, annat har han och Marcus Jernmark tagit fram tillsammans.

#### **Vad tror ni blir favorit?**

- Jag tror det kan bli min signaturrett, rotselleri, svarar Daniel Berlin. Vi bär in den i restaurangen och skär upp den där, ungefär som man kan göra med en fin köttbit eller fiskbit. Jag tycker om att använda enkla råvaror och lyfta upp dem.

Marcus Jernmark - som efter över sex år i USA kan ett och annat om amerikanska smaklökar - har en annan rätt som han tror ska gå hem.

- Jag tror det blir din äggula. Den är så ätvänlig. Och folk älskar brysselkål här, mer än i Sverige.

I dag, torsdag, väntas dessutom ett stort pressevent med några av USA:s viktigaste mattidningar och magasin närvarande. New York Times kommer liksom Food & Wine och New York Magazine.

- Det är fantastiskt roligt med den uppslutningen, säger Marcus Jernmark.

#### **Fick Michelin-stjärna**

Och veckan började på bästa möjliga vis. I tisdags fick Aquavits personal veta att restaurangen belönats med en stjärna i den nya Michelin-guiden.

- Det är fantastiskt roligt. Vi är överlyckliga, säger Håkan Swahn, Aquavits grundare och ägare.

- Michelin är ju trots allt ett världsomspännande erkännande.

Aquavit fyller för övrigt 25 år i år. Bättre 25-årspresent går knappast att få.



**Av Mats Larsson**

[mats.larsson@expressen.se](mailto:mats.larsson@expressen.se)

Publicerad 06 okt 2012 08:31

Adress till denna artikel:

<http://www.expressen.se/kvp/skanska-smaker-intar-kandiskrog-i-new-york>