

Daniel Berlin

juli 28, 2011 av enfoodie

På väg mot **Skåne Tranås** fick jag återigen konstaterat att det är väldigt vackert i den här delen av landet. Klassiska vita "skånelängor", kringbyggda gårdar, vyer så långt ögat når och är det inte en loppis vid nästa avfart så är det en gårdsbutik.

Jag kan inte komma ihåg att jag har bilat så här i **Skåne** och **Österlen** tidigare och min första gång var definitivt inte den sista. Små gårdar och orter som **Ängagård**, **St. Altona** och **Fåglasång** läggs lätt på minnet och detta mest för att jag tycker att det låter så vackert.

Och **Skåne Tranås**. Jo, jag såg skylten men förstod aldrig riktigt vart jag skulle svänga. Och medans jag funderade på vart jag skulle ha svängt visade det sig att **Skåne Tranås** nu låg en bit bakom mig.

För så litet är **Skåne Tranås**.

Till slut hamnade jag i alla fall rätt och vid parkeringsplatsen låg ett fik, **Café Madame Blå**, där jag klev in och frågade efter vägen till **Daniel Berlins** krog. "Det ligger bara fem minuter härifrån", svarade Madame Blå snällt.

Jag promenerade vidare och fortsatte att imponeras av hus och miljö...





...innan jag kom till skylten som visade att jag hade kommit rätt. Och gatan där **Daniel Berlin Krog** ligger är som vilken "småstadsgata" som helst. Öde och knäpptyst.



Jag var i god tid till mitt bord och tog därför en promenad längre ner på gatan och på något sätt blev jag inte förvånad över att springa på en liten "hemma-hos-butik" som sålde blommor och grönsaker.

...med självbetjäning på vardagar mellan klockan 09.00 – 12.00. Det är så det fungerar här i **Skåne Tranås**.

När jag så anländer till restaurangen knackar jag på dörren och ut kliver både servitörer och **Daniel Berlins** mamma och hälsar mig välkommen. Eftersom vädret tillåter promenerar vi sedan runt huset till innergården där kvällens middag ska inledas. Här finns en liten bar, där champagnen ligger på kylning, och även **Daniel Berlin** i egen hög person som hälsar mig välkommen.





Allt känns väldigt fridfullt och avslappnat här och det enda ljud som hörs är lite buller inifrån köket, knastrandet från skosulor mot gruset och en fågel som kvittrar.

Jag njuter.

En nyskördad morot är den första aptitretaren, vilken jag får dippa i en kräm på libbsticka med krispigt fläsk.



Tunn, tunn (så tunn att jag darrade på handen när jag skulle ta upp den) krispig prästost smälte på tungan och exploderade i smak. Minns jag rätt var den lagrad i hela 60 månader?





Sedan ett löskokt vaktelägg med sellerikräm, broccoli och, även här, krispigt fläsk. Inga konstigheter utan bara gott och kul att man fick äta med händerna.



Dags att gå in i restaurangen, som är uppdelad i två rum/matsalar, där jag till en början var helt själv i "mitt" rum. Enkelt inrett och avskalat, inga konstiga detaljer. Stora fönster på glänt som släpper in ljus och rosenbuskar som nästan klättrar in i restaurangen. De vita och svarta dukarna på borden

bryter på något sätt av konsten på väggarna är av den typen att man kan fundera länge. Miljön känns helt enkelt väldigt gemytlig att dinera i.



Brioche direkt från ugnen, så varma att smöret inte hade en chans innan det började smälta. Och smör som smälter på nybakat bröd kan vi aldrig få nog av.



Dags för första rätten och det var somrigt och fräscht med variation på gurka; rå, picklad och som gelé. Kalixlöjrom tillförde sälta och så lite sting från pepparrot.



Andra rätten och nu med, som jag fick reda på, en av Daniels favoritgrönsaker: blomkål. Rätten var på sätt och vis uppbyggd på samma sätt som den första, med variationer av grönsaken, och detta var sensationellt i smaken när allt på tallriken fick spela tillsammans. Försiktigt bränd blomkål, råhyvlad blomkål, blomkålspuré och "havrechips". Allt bands samman av en tunn sås gjord på dill. Med facit i hand, kanske den enklaste rätten för kvällen, men även den bästa.



Rimrad torsk med örter från egna trädgården, brynt smörsås och fläderolja. Torsken var absolut perfekt tillagad (nästan inte alls) och i mitt tycke bättre än en annan bit torsk jag åt i somras, på **Le Louis XV**.



Nästa rätt skapade stor nyfikenhet då det enda man såg på tallriken var ett skum. Och när allt var slut på tallriken ville jag ställa mig upp och blåsa en fanfar för Daniel, för hur i hela friden fick han ihop detta? Bakad äggula, senapsfrön, nakenkorn, purjolök, spenat och smör. Massvis med smaker och konsistenser, men allt på tallriken hade ett syfte och fungerade fantastisk bra tillsammans. Imponerande!





Jag fick en ny referens till hur rödbeta ska smaka i nästa rätt. Betan var nästan dold under sagogryn och hade sällskap av en silkeslen potatispure, citrontimjan och ett pulver gjort av kalvmärg på tallriken. Just pulvret (eller snö, eller vad man nu ska kalla det?) var helt fantastiskt och det svartnade till för ögonen samtidigt som det försvann i munnen.



En bit griskind som nästan föll samman bara man tittade på den, fantastiskt mör. Serverades med olika sorters bär från trädgården, harsyra och – som

man valde att kalla det – grisjuice. Och just juicen, vilken enorm smak.



En annan stor stjärna i restaurangen, utöver Daniel, är hans pappa som smyger runt och pratar med gäster och liksom sprider ett lugn och en trygghet omkring sig. Pappa Berlin serverade också från ostbrickan där alla ostar kom från gårdar i området.





Dags för efterrätt och Daniel satte samman den första i matsalen. På bordet där han arbetade fanns hallon, kavring, salt, maräng och hallonsorbet. Hallonen mosades först och blandades sedan ihop med övriga ingredienser, och på toppen fick hallonsorbeten plats. Söt, salt och fräscht. Gillar även när det blir den här typen av "skådespel" i en restaurang och kocken bjuder litet på sig själv.



Sista desserten påminde till viss del om en som serveras på **Restaurang**

Volt i Stockholm. Youghurtglass med råreven fänkål och dess blad (som nästan ser ut som dill), med en "vetekaka" och iskall fänkåls- och honungssås. Lite syrlig glass med sötma från såsen, krispig kaka och sen det lakritsaktiga från fänkålen. En lätt och fin avslutning!



Efter middagen var det dags för innergården igen. En rundtur i egna trädgården med mamma Berlin som tydligen sköter om den, och när jag kom tillbaka till bordet väntade kaffe, choklad och en filt att värma sig med. Och där kom jag att sitta i nästan 30 minuter och bara njuta och reflektera över en absolut perfekt middag.



Det finns en liten skara restauranger jag har besökt som är väldigt, väldigt speciella och **Daniel Berlin Krog** i **Skåne Tranås** är en sådan.

Servicen var avslappnad, trevlig och väldigt personlig – precis så jag vill ha det på en restaurang. Nyfikenhet för gästen och det faktum att Daniels mor och far är med i föreställningen höjer atmosfären gör det hela väldigt charmigt. Ingen restaurang i hela Sverige kan vara i närheten av så familjär som här?

Matlagningen är på absolut högsta nivå och dom lokala råvarorna är dom mest respekterade. Rena och briljanta smaker rakt igenom och varenda liten ingrediens har ett syfte och arbetar tillsammans. Från litet lättare och fräschare rätter i början till de mer tyngre rätterna i slutet; intensiva och djupa smaker som aldrig tycktes vilja ta slut. Imponerande att för varje rätt som serverades så tog man aldrig ett steg tillbaka. Inget var litet sämre eller litet bättre – det var genomgående riktigt bra.

Och helheten är bara fantastiskt; det lilla huset i **Skåne Tranås**, miljön och när känslan över att det inte ska vara såhär – här! – får en knäpp på näsan är en underbar känsla.

Jag satt till bords i över fem timmar hos **Daniel Berlin** och sett till vad jag spenderade här kontra många andra "fine-dining" restauranger i Sverige är det totala paketet enormt prisvärt. Kanske det bästa i Sverige rentav?

...och då gjorde jag ändå inte "hela grejen".

Och så **Daniel Berlin**, med bakgrund hos bland annat **Leijontornet**, **Gastro** och **Petri Pumpa**. I våras utsedd till "Årets Rising Star" i **White Guide** och vidare "Young chef of the year" i prestigefyllda tävlingen **S. Pellegrino Cooking Cup** i **Venedig**. Jag pratade kort med Daniel som var

ödmjuk, nyfiken och bara hur trevlig som helst, och det verkar som **Elena Arzak** på något sätt är en förebild.



Daniel Berlin (bild lånad från dagensps.se)

Jag har varit på **Arzak** i **San Sebastian** och den familjära – på restaurang sällsynta – atmosfär hon och Juan Mari har skapat där är lika speciell som den atmosfär Daniel har skapat på sin krog i **Skåne Tranås**. Den stora skillnaden är att Daniels mat är flera gånger bättre än Elenas, i mitt tycke.

Daniel Berlins första självständiga restaurang kan inte bli hur bra som helst.

Den är redan det.