

SMÅKBOMBEN PÅ ÖSTERLEN

När de flesta skär ner eller sadlar om till steakhouse öppnar Daniel Berlin egen krog med kreativ matlagning. Till råga på allt mitt på Österlen i före detta Brummers krog. Gourmet tog bilen från Malmö för ett besök.

TEXT PER STYREGÅRD
RECEPT DANIEL BERLIN
FOTO MÅNS JENSEN



Bistron håller öppet på söndagar och serverar lite rustikare mat som soppor, grillat, charkuterier och grytor.



Övre luckan i den gamla bakugnen tjänstgör som rök.





KROG: Daniel Berlin

ORT: Skåne Tranås strax norr om Tomelilla
Femrätters avsmakningsmeny 595 kr
Dryckespaket 545 kr

TUNG DOFT AV GRILLAD HAVSKRÄFTA slår emot en så fort den gnissliga trädörren till restaurang Daniel Berlin öppnas. Direkt innanför dörren sprakar en gemytlig eld i den inmurade gamla bakugnen. Till vänster ligger den patinerade bistron, till höger det öppna köket och matsalen.

Smögenhavskräftan serveras liggandes på en hög kräftbuljongkokta sagogryn och knaprigt *nakenkorn*. På sidan små bitar av kött från ett rimmat torsk huvud som röckts lätt i översta luckan på bakugnen i entrén. För att skapa ännu mer klös i smaken river servitören över lite snö från en bit hårdare rökt torsk.

Daniel Berlin var egentligen helt ointresserad av mat när han var liten. Inte alls typen som hängde med mamma eller mormor i köket och lärde sig hantverket.

– Men den enda utbildning jag kom in på var hotell- och restaurangskolan.

Så småningom kom han i kontakt med ett gäng ambitiösa krog- och matmänniskor som fick honom att ställa upp i en kocktävling på Gastronomi i Stockholm 2000. Den vann han. Han flyttade till Stockholm, praktiserade på Operakällaren, var kock på Guldapan på Södermalm, jobbade på Leijontornet och med Markus Aujalay på Mårten Trotzig i Gamla stan. Sedan satte Daniel och vänner ihop ett gäng med bland annat andrapristagaren i Bocuse d'Or 2009, Jonas Lundgren, för att laga mat på Dr Albans krog Stacy.

– Det bästa team jag har jobbat med, men förutsättningarna var inte de bästa. Dr Alban satsade mer på nattklubben.

Sedan bar det tillbaka till Malmö och restaurang Petri Pampa, som då låg på Savoy, några år på restaurang Gastro i Helsingborg och som kökschef på Torso Twisted i Malmö.

Förvånade utrop hörs från borden närmast köket när kaninen bärs fram. Filéerna från den lokalskjutna kaninen är hårt lindade med serranoskinka och bakade i ugn. På varje tallrik, instucken i kötrullen, sitter en stor injektionsspruta fylld med ljusbrun vätska som servitören teatraliskt injicerar vid bordet. Vätskan är flott från confiteringen av kaninköttbitarna som ligger på sidan av rullen, liksom för att stödja och heja fram huvudrollsinnehavaren. Det gör

HAVSKRÄFTA, SAGOGRYN, NAKENKORN OCH KRASSE ②

Nakenkorn är ett ekologiskt, torkat och rostat helt korn.

4 portioner

8 stora havskräftor
1 dl hackad tomat
1 dl hackad morot
1 dl hackad selleri
1 dl hackad schalottenlök
2 dl vitt vin
4 dl vatten
1 dl sagogryn
½ dl nakenkorn eller helt dinkelvete
50 g smör
1 ask krasse
1 msk smör
1 citron

- Skala havskräftorna.
- Gör en buljong på skalen: Rosta dem i rapsolja i en panna, tillsätt hackad tomat, morötter, selleri, dillstjälkar och schalottenlök. Tillsätt vin och vatten och låt sjuda 30 min, låt det sedan stå och dra 20 min.
- Sila upp buljongen i en kastrull och reducera ner vätskan till 2 dl.
- Koka sagogrynen 7 min i en liter vatten. Sila av och spola kallt.
- Koka nakenkornen i havskräftbuljongen 20 min, tillsätt sagogrynen och smaka av med salt och peppar, citronzest och en klick smör.
- Stek havskräftorna i rapsolja med ryggen ner tills de är gyllenbruna, salta och peppra.
- Servera havskräftorna nystekta med de buljongkokta kornen och rikligt med krasse.

också svartpepparkornslänkande torkade fläderbär och smörstekta saftiga päronklyftor. En gullig, mild lasagne på spetskål, vitlök och schalottenlök skänker välkommen vila för smaklökarna från de mörka köttsmakerna och den sirapskoncentrerade rödvinskyn.

KROGEN ÄR EN FAMILJESATSNING. Varje dag det är öppet är någon av Daniels föräldrar på plats för att ta emot och pyssla.

– Båda har heltidsjobb på sidan, men de har glidit in i det här fint trots att ingen av dem har någon erfarenhet av restaurang. Jag tycker ofta det är så opersonligt med klassiska fine dining-restauranger. Det är alltid något som saknas. Jag vill ju tänka på allt.

För att klara det hela ekonomiskt är matsalen öppen bara fredagar och lördagar, och bistron på söndagar. Det tar Daniel tre dagar att förbereda menyn varje vecka. Resten av tiden arbetar han på goda vänners krogar i Malmö för att dra in pengar.

– Och alla som är inblandade i krogen är goda vänner, därför går det att göra mer, att planera bättre.

Tanken är att servera många oädla detaljer av kött. Att arbeta med nordiska och skandinaviska råvaror. Att göra mat som har karaktär, som inte är mesig.

– Jag vill ju upp och kriga. Jag vill vara i toppskiktet utan att det ska kännas svårt.

Oxkinden har suttit på ett kreatur från Österlen. Den är långkokt och tokmör där den står som en pelare mitt på tallriken. Ovanpå en skiva rosafärgad oxmärg – en rätt gjord med klassikern tournedos Rossini i åtanke. Det kan kanske inte kan kallas *fattigmansrossini*, men en modernare, mer moraliskt försvarbar variant med en oädlare styckningsdetalj i centrum och en icke tvångsmatad fettskiva ovanpå.

Den lilla smakorkestern kring köttet består av tre sorters lök – schalotten, gul och purjo – och en föredömligt reducerad rödvinsk. Allra bäst är kompotten på jordärtskocka som köttet står på. Små tuggiga bitar av jordärtskocka i en saftig röra. Plötsligt förstär man hur förtvivlat trött man som skandinav är på rotfruktspuréer. Ge mig aldrig en jordärtskockspuré igen, i varje fall inte på tio år. Men gärna en saftig kompott.

”Daniel Berlin var egentligen helt ointresserad av mat när han var liten”





**”Jag tar det till max smakmässigt.
Det ska verkligen smälla till när man äter.”**



LÄTTRÖKT TORSKHUVUD MED BETOR, BRYNT SMÖR OCH RÅ BLOMKÅL ③

4 portioner

2 stora torsk huvuden
1 msk salt
1 msk socker
1 msk dillfrön
100 g smör
4 rödbetor
1 tsk citronzest
1 msk rapsolja
1 tsk grovsalt
½ dl finhackad schalottenlök
nymalen vitpeppar
½ blomkålshuvud
1 ask krasse
1 knippe dill

- Rimma torsk huvudena i salt, socker och dillfrön ca 1 timme.
- Torka av och lägg torsk huvudena på plåt och rök i röklåda eller rökugn. Vi röker med björkved och halm ca 10 min.

- Känn om torsk huvudena är färdiga genom att prova om det går att plocka isär dem. Stek dem annars färdiga i 90° ugn.
- Ta försiktigt av skinnet och sedan är det bara att plocka ut köttet. Vänd det i lite brynt smör och dill före servering.
- Smält sakta och bryn smöret.
- Koka betorna och skala dem varma. Dela betorna och marinera dem i lite brynt smör, citronzest, rapsolja, grovsalt, schalottenlök och vitpeppar. Servera betorna ljumna.
- Riv ner blomkålen i en skål och smaka av den med grovsalt, vitpeppar, citronzest och rapsolja. Servera blomkålssalladen kall.

Vad kännetecknar din matlagning?

– Jag vill att maten ska sticka ut men utan att provocera. Gärna att den är överraskande. Samtidigt är det viktigt med respekt för gamla traditioner. Jag vill aldrig servera lågmälda rätter som ligger och myser i menyn. Jag tar det till max smakmässigt. Det ska verkligen smälla till när man ätar.

Hur vågar du öppna eget mitt ute på vischan?

– Jag är inte så jävla stolt, skulle kunna ställa mig och ta skit igen, börja om från början. Men det logiska steget var att öppna eget. Det spelar ingen roll var man ligger, bara man har en bra produkt så kommer gästerna. Och de flesta på Österlen har stängt ner – under halva året har jag ingen konkurrens! Här finns många bed & breakfast, vandrarhem, stockholmare och folk som är mycket intresserade av god mat.

Vilka förebilder har du?

– Allt Mathias Dahlgren gjort är bra. Och han har aldrig näsan i vädret. Jag har störst respekt för kockar som är på plats själva, som jobbar från grunden. Som serverar rätter med personlighet på krogar med tydlighet, där maten är präglad av den som står i köket. Thomas Drejing är en annan favorit. Det är fantastiskt att bara sitta och lyssna på honom. Han är en sådan unik pedagog.

Servitören har tagit på sig vita handskar och bär in desserterna täckta med *clocher* av glas. Jag ryggar tillbaka när jag ser *sifonerad* lakritsrot på menyn. Men Daniel har lyckats tämja den brända, dominanta lakritssmaken och undvikit att den helt tar över *crème fraichen* som han kört i sifonen för fluffigt gräddig konsistens. Knepet är att låta lakritsrötterna koka länge.

Under *crème fraichen* en liten hög med fet, matig *ganache* på vit choklad. För att matcha de mäktiga smakerna är det hela toppat med en läskande havtornssås och en iskall, saftig sorbet, även den gjord på havtorn som på menyn går under sitt sydsvenska namn, *finnbär*.

Och det är nog just det som är rätternas starka sida – att först nästan gå överstyr av smakrikedom, men i slutändan räddas och balanseras av något piggt, glatt och sorglöst.

KANIN I SPÄCK, FLÄDERSKY, PÄRON OCH KRYDDFLARN ③

Det går utmärkt att servera en god potatispuré eller annan ljus rotfruktspuré till denna rätt.

4 portioner

2 kaninsadlar
smör
lite färsk timjan
2 vitlöksklyftor
salt och peppar

Flädersky

2 dl hönsbuljong
2 dl kalvfond
1 msk fläderbär
1 tsk flädevinäger eller
rödvinsvinäger
½ dl schalottenlök
100 g smör

Päron och kryddflarn

1 päron
rapsolja
1 tsk råsocker
1 limpa frukt- och nötbröd

- Bena ur sadlarna. Bryn filéerna runt om i smör och tillsätt timjan och vitlök, salt och peppar. Stek dem färdiga, max 7 min. Lägg över köttet på ett fat och låt några smörklicker smälta ner över det.
- Koka ihop fonderna med flädevinäger, schalottenlök och fläderbär. Sila och smaka av. Koka upp inför serveringen och mixa ner kallt smör i bitar.
- Skala och klyfta päronet och råstek klyftorna i panna med rapsolja, avsluta med lite råsocker.
- Skär brödet i tunna skivor och lägg det på bakplåtspapper. Torka i 110° ugn ca 1 timme.



Keramikern Lena Wilthammar har gjort knopparna på väggen i bistro. De tjänstgör som både utsmyckning och rockhängare.



De fantasieggande mattsvarta skulpturerna i matsalen är skapade av keramikern och skulptören Jennifer Forsberg.



Den fluffiga briochen serveras med en tub smakförhöjande gris- och gåsflott.



Någon av Daniels föräldrar är alltid på plats för att ta hand om gästerna. Här Daniels far, Per-Anders Svensson.

”... instucken i köttrullen sitter en stor injektionsspruta fylld med ljusbrun vätska som servitören teatraliskt injicerar vid bordet.”



Recept på sidan 89.