

ALLT OM STOCKHOLM

SAJT alltomstockholm.se
MEJL tipsa@aos.se
FACEBOOK "Allt om Stockholm"
TWITTER @alltomstockholm
INSTAGRAM @alltomstockholm
REDAKTÖR Eric Thorsson
eric.thorsson@aos.se
08-550 551 23

Videgård går tillbaka till rötterna – mer sushi på menyn



Jag har kollat på hur jag jobbade med sushin på East en gång i tiden.

Menyerna var för stela, notorna för höga. Nu tänker Erik Videgård om. – Jag har tittat mer på hur jag gjorde saker förr, för att hitta den rätta känslan, säger han.

Restaurangen Videgård inne i Sturegallerian har gått bra, åtminstone enligt krögaren Erik Videgård själv.

Ändå vill han göra om. Krogen har varit lite för fin.

– Snittnotorna har varit för höga, och menyerna lite för stela.

Så i stället har de fasta menyerna strukits och den nikkei-influenserna (japansk-peruanska) har blandats upp med det som gjorde Erik Videgård berömd från början.

– Jag har kollat på hur jag jobbade med

sushin på East en gång i tiden och inspirerats av rätterna jag gjorde på Halv trappa plus gård: Enkla rätter utan tjafs. Fast med massor av smaker.

Det betyder att sichuanköket kan dyka upp i Sturegallerian. Dessutom lanserar han en sushilounge, med traditionella sushi- och sashimiserveringar.

– Sushi har ju blivit snabbmat, med trötta bitar lax som vi kastar i oss. Men det är ju inte alls det sushi handlar om, utan det ska vara noggrant och väldigt omsorgsfullt gjort, säger Erik Videgård.

Nya Videgård är redan igång och krögaren hoppas att det ska bli lättare att slinka in på ett par rätter nu, att Videgård blir ett ställe du besöker ofta snarare än som finkrog någon gång då och då.

JOHAN THORNTON

KROGTEST

Kreativ matmagi på klimatsmarta Prospero



Orange vin från Slovakien. På Prospero satsar man på naturviner.



Rå hiramasa (liknar tonfisk) med svampsoja, rabarber och libbsticka.



Grön sparris med fermenterad buljong, ostronört och hårdost.

Accepterar du blommor i maten och smör gjort på resterna av förra veckans svamprätt så har du kommit rätt. Och när köket arbetar med ett begränsat antal råvaror varje vecka sprudlar i stället kreativiteten.

Det är fermenterat, syrat och toppat med olika buljonger. Förutom nybyggarglädjen som finns på tallriken märks kockarnas klassiska skolning på stans finare krogar.



Kalv med vårlök, vitkål och picklade korianderfrön.



Yoghurtglass med vassel, svartvinbärsblad och olivolja.

PROSPERO

– liten kvarterskrog med stort hållbarhetstänk

(Roslagsgatan 21, Vasastan)

En halv trappa ner, i en restauranglokal som är lätt att missa, serveras menyer som är svåra att glömma: Prospero är en av det växande antalet krogar där unga kockar försöker ta sig an hållbarhet på sitt sätt. Och här lyckas man både i teori och praktik – vilket kanske låter lite torrt. Men det är det inte. Tvärtom så svänger det om matlagningen, mat som alltid serveras i fasta menyer. Samma åt alla gäster varje kväll.

Dessutom är råvarorna från Sverige i allmänhet och Stockholmsområdet i synnerhet, även om den underbart

feta hiramasa (Yellowtail Kingfish) är från Danmark.

Att jobba så kanske är begränsande? Det verkar inte så. Snarare tycks kreativiteten flöda och aldrig förr har vi käkat sparris och trendigt fermenterad buljong med ostronört.

Grillad kalv med en stor slev inlagda korianderfrön är också oprövat. Men accepterar du den parfymade smakkombinationen (som hålls ihop av en mustig liten buljong) är det en perfekt servering, även om köttet kunde varit aningens mer rosa.

Efterrätten är gjord på vassel smaksatt med vinbärsblad. "Som min mormor brukade göra", säger någon i den fullpackade lokalen. "Min med", svarar kocken. Vid det här laget har vi lärt oss att Prospero gärna tar ut svängarna à la mode, utan att det känns krystat.



Betygskala:
5 = Högsta klass
4 = Mycket bra
3 = Bra
2 = Håller inte måttet
1 = Uselt



Prisklass: Medel

Därför finns det (såklart!) lite olivolja i desserten också.

► **Vego:** Hela menyn går att få vegetarisk, alternativt vegansk, utan att rätterna tappar särskilt mycket, om ens något, av sin balans.

► **Dryck:** Naturviner från producenten som jobbar hållbart. Mycket tyskt. Och med en bakgrund på krogen 19 glas har kockarna bra koll, även om de understryker att de fortfarande håller på att lära sig mer om vin.

► **Pris:** Medel. En meny kostar 499 kr.

MILJÖ

I den enkla lilla lokalen har kockarna utnyttjat det utrymme de har. Under bänkar längs väggarna där gäster sitter förvarar de lådor med vin. Och vid baren står köksrester i form av blast och stjälkar i dunkar och fermenteras.

► **Gäster:** Nyfikna krogtestare och gäster som hänger med i det senaste.

► **Stora sällskap:** Kan bli svårt med tanke på att det är svårt att få bord som det är. Och lokalen är liten.

► **Ljudnivå:** Behaglig.

► **Barnvänligt:** Barnen ska ha rätt avancerade smaklökar och orka sitta rätt länge för att trivas här.

► **Toalett:** Fräsch. Dessutom ligger den lite avskilt, vilket är snyggt med tanke på hur liten lokalen är.

SERVICE

Det är trion i köket som gör allt: Lagar maten, serverar den, diskar och rekommenderar vin – vilket ger en fin och personlig touch på allting. Blir du nyfiken på hur det går till i köket är det bara att sätta sig i baren ett tag.

KROGTESTARNA



Sajten för dig som älskar mat – alltomstockholm.se/krog

Få dagligen full koll på allt som händer i Stockholms krogvärld.

Så jobbar Allt om Stockholms krogtestare

Varje vecka väljer vi ut en intressant restaurang att recensera. Krogtesten publiceras här och på vår sajt. Krogtestarnas restaurangbesök är alltid anonyma. Läs alla våra tidigare recensioner på alltomstockholm.se/krogtest