

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

Jonas Lagerström, Lars Niklasson och Christian Siberg.



Här kan du äta Årets kock-finalisternas mat

Den 12–13 september var det final för Årets kock 2019. Tre kokar från Stockholm var med och gjorde upp om titeln.

Men Göteborg kammade hem titeln när Martin Moses från SK Mat & Människor utsågs till Årets kock.

● Stockholmsfinalisten Jonas Lagerström, som också tävlade förra året, är en av ägarna och kokarna på **Restaurang Etoile** på Norra Stationsgatan 51 i Vasastan. Där serverar han tillsammans med partnern Danny Falkeman en fast middagsmeny – med ett helvegetariskt alternativ.

Den andra Stockholmfinalisten,

Lars Niklasson, jobbar även han som kock i Vasastan, närmare bestämt på Restaurang **Lilla Ego** på Västmannagatan 69. Ägarna Daniel Råms och Tom Sjöstedt har vunnit tävlingen tidigare och Niklasson tog sig till finalen även förra året. Tom Sjöstedt har dessutom stått för köket på Nobelmiddagen.

Den tredje och sista Stockholmsfinalisten, Christian Siberg, jobbar i grannstadsdelen Kungsholmen på **Swedish Taste Stockholm** (Sankt Eriksgatan 46). Där håller han i matlagningskurser för den som är intresserad av att lära sig några tricks. Ibland håller de sin restaurang i lokalen öppen för allmänheten – kolla swedishtaste.com/stockholm för aktuella datum.

SANDRA ERIKSSON

KROGTEST

Sekt tar oss bortom schnitzel och wurst



En förfinad version av borsjtj. Rödbetsoppa med kallrökt anka, gräddfil, valnötter och getost.



Laugen – sydtyskt bröd som doppats i bikarbonatlag innan det satts in i ugnen.



Maultaschen, tyska fyllda degknyten – en rätt värd en omväg.

En ny krogpärla har öppnat i Foods gamla lokaler.

På Sekt får vi tyska versioner på det som vi tidigare sett som franskt eller italienskt, rätter som konkurrerar ut currywurst och schnitzel.

Särskilt maultachen, tyskarnas svar på ravioli, är ett alptoppshögt utrops-tecken. Det är en mustig smakbomb, perfekt för en kall höstdag.



Tysk pizza med nordiska smaker – passar perfekt till det tyskt bubblat Sekt.



Stans dyraste munk? Men då är den också ny-friterad och med ett varmt blåbärsinre!

SEKT

– tänk bistro fast med sydtysk mat. Prisvärt.

(Runebergsgatan 1, Östermalm)

● Hösten 2019 råder det tysk vår i Stockholm, inte minst för tyska viner. Men på den nyöppnade krogen Sekt börjar vi faktiskt med en fransklingande förrätt: rilette, en fläskpastej med härligt tuggig konsistens och fin smak. Den serveras med brödskeivor, en klick senap och några inlagda smågurkor som bryter av fint mot det feta.

Med Rotebete Essenz får vi rödbets-soppa som hålls över kallrökt anka, gräddfil, valnötter och getost – smaker som virvlar runt i en ljuvlig dans på tungan och vi inser att vi rör oss långt ifrån schnitzel och currywurst den här gången.

Kvällen fortsätter med maultaschen

– fyllda degknyten som serveras med en tunt skuren kalvbiff, kantareller, färsk körvel och en köttconsommé med kraftig smak. Över hela rätten har kokken rivit gåslever. Låter det konstigt? Det är något av en trend nu bland Stockholms finkrogar. Hela rätten är en mustig smakbomb av guds nåde. Rekommenderas varmt, särskilt en höstruskig dag.

Sekt har också ett antal varianter av den tyska pizzan flammkuchen. Vi smakar en som är toppad med gräddfil, löjrom och schalottenlök, smaker som våra nordiska gommar tolkar som fest och som dessutom passar fint till sekt, det tyska svaret på champagne.

Även fisken, en rätt med det härligt klingande namnet Feuersaibling, är en fullträff; rimmad och sotad röding, perfekt stekt, på en bädd av kokt jordärtskocka, jordärtskockskrämm och en rödvinsås på smör. En smak-



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



Prisklass: Medel

intensiv upplevelse.

Till efterrätt äter vi stans kanske dyraste munk – men 75 kronor känns ändå prisvärt för den här nyfriterade glädjebollen med ett varmt blåbärs-hjärta. Sista kyssen blir en Sauerrahmpudding. Det är en variant av pannacotta på gräddfil med en kula nygjord sorbet på jordgubb och rabarber och lite kaksmulor över. Fina smaker som man blir lycklig av.

► **Vego:** Magert utbud för den som inte äter kött och fisk. Inget på menyn för veganer, men kokken säger att han kan ordna ett par veganska alternativ om man frågar.

► **Dryck:** Flera goda tyska ölsorter och viner. Och så klart sekt, tyskt bubbel.

► **Pris:** Medel. Varmrätter 155–295 kr.

MILJÖ

Det är en lättsam atmosfär med höga bord och öppet in till köket.

► **Ljudnivå:** Lite dålig akustik som gör ljudbilden skräpig.

► **Gäster:** Rolig blandning av åldrar. Flera av gästerna verkar hemtama, men där märks också några nyfikna första-gångsbesökare.

► **Stora sällskap:** "Om ni säger till i god tid så ska det inte vara ett problem med ett sällskap på 15 personer", säger personalen.

► **Barnvänligt:** Pizza och pasta går väl alltid hem hos barn, men är man kort i rocken kan höga bord vara ett problem.

► **Toalett:** En ensam toa för alla gäster, som dock var fräsch.

SERVICE

Trevlig personal, även om just den som hjälpte oss hade lite dålig koll på syd-tyska köket.

KROGSTARNAN



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/krogtest