

KÖKSMÄSTAREN DAN JOHANSSON

Var inte rädd, prova hemma!

Restaurangen Ardbeg Embassy som ligger i Gamla stan i Stockholm är erkänd för sitt stora och unika utbud av whisky och öl. Det krävs ett sammansvetsat och duktigt team för att hålla ihop trådarna. Allt om Whisky mötte köksmästaren Dan Danne Johansson en förmiddag innan öppning för att höra lite om hur det är att jobba bakom kulisserna på krogen.

TEXT & FOTO: EMMA ANDERSSON

MITT PÅ VÄSTERLÅNGGATAN I GAMLA STAN ligger denna krog som går mot strömmen. Självklart välkomnar man turister men man satsar fram för allt på att få återkommande gäster. Det gäller att ta hand om sina besökare för att de ska välja att komma tillbaka och nivån måste vara jämn och hög.

Otaliga gånger per år anordnar man whiskyprovningar här tillsammans med olika provningsledare och med olika teman. Extremt välbesökta events som blir fullbokade snabbt. Det gäller att vara på hugget om man vill få plats. Efter provningarna serveras alltid en matbit.

Men vem är det som står i kökets vrå?

Det är självklart ett helt team som jobbar där men det är Dan Danne Johansson som skapar de nya menyerna som byts flera gånger per år. Det är vissa paradržätter som alltid finns där, som köttbullarna till exempel, men annars kan man förvänta sig en tvist varje gång den byts ut.

Danne är uppvuxen i Sundbyberg norr om Stockholm. Han började arbeta på restaurangen Ardbeg Embassy 2010 samma år som dagens ägare tog över.

Innan han kom dit hann han med allt möjligt, som att bo på Gotland, leva i Frankrike där han drev köket

på ett par olika restauranger och han startade till och med en delikatessbutik. I Sverige har han genom åren hunnit laga mat åt alla möjliga personer allt ifrån kungafamiljen (genom Operakällaren som han då jobbade på) till turisterna i Gamla stan.

Men hur är Danne att arbeta med då? Vi frågade honom försiktigt när vi satt där i restaurangdelen och pratade över en kaffe.

Hur skulle andra beskriva dig, Danne och hur är du i köket?

– Det ska du nog fråga de andra om, men tror att jag upplevs som glad och att det märks att jag värdesätter skrattet och glädjen. Dels därför att jag har kul men också för att alla presterar bättre när man har lite roligt.

I andra andetaget säger han sedan:

– Jag gillar att skapa glädje men kan nog verka lite noggrann och på gränsen till petig ibland.

Danne förklarar sedan att anledningen till att han kan upplevas lite så ibland är därför att han bryr sig om krogen Ardbeg Embassy. Det märks att han menar allvar när han förklarar hur hans och restaurangens mål är att alla gäster som beställer en rätt ska få chansen att få samma sak, samma mängd och upplevelse när →





→ det kommer till smak, vare sig det är han eller någon annan som jobbar i köket just den dagen.

Danne har nära till skratt där vi sitter och samtalar över bordet på restaurangen i den tysta lokalen. Det är en härlig person som gärna bubblar vidare med ett leende.

Var det alltid klart att du skulle bli kock?

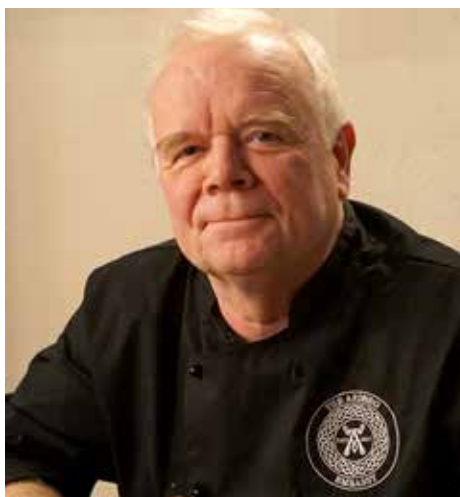
– I efterhand var det nog självklart. Det viste jag inte när jag var 16 år. Men från det att jag var fem, sex år stod jag alltid i köket när vi var borbjudna eller hade folk hemma. Jag tjuvade om att få gå en kvällskurs i matlagning redan när jag var sju år. Kursen var för vuxna.

Han skrattar till lite och fortsätter.

– Efter ett år av tjuv hos mina föräldrar fick jag när jag var 8 år börja min första kvällskurs i matlagning.

Under åren har det hänt lite på restaurangen och Danne berättar hur man idag i den mån det går gärna jobbar med laktosfria alternativ i köket. Något som är lite lättare idag eftersom det finns ett helt annat utbud än för bara fem tio år sedan. Ingenting görs av halvfabrikat och allt görs från grunden i deras kök.

Många kommer tillbaka både för att äta, ta ett par öl eller gå på whiskyprovningarna som anordnas på restaurangen. Det finns en familjär känsla för besökarna som återkommer till Ardbeg Embassy. Under senaste åren har man verkligen lagt manken till. När man



Hjortlägg (4 portioner)

4 st hjortlägg, 500 - 650 g styck.

Putsas, saltas, peppras och bryns. I panna eller i ugn, 250 grader i 8 minuter.

Täcks med vatten i kastrull. Kokas hårt i 5 min och skummas väl.

TILLSÄTT:

Rosmarin, färsk	2 kvistar
Gul lök, rotad*, halverad	2 styck
Vitlök	10 klyftor
Morot, rotad*	1 styck
Enbär	1 msk
Lagerblad	10 st
Svartpeppar, hel	0,5 tsk
Stout	6 dl
Salt	1 msk

* »Rotad« innebär att löken och moroten inte skalas utan bara roten skärs av.

Kokas försiktigt under lock 2-2,5 tim. Plocka upp läggen, känn på varje lägg, kan variera i koktid. Sila över buljongen. Låt den svalna i buljongen.

Sås

Lök	1 styck
Vitlök	2 klyftor
Lagerblad	3 st
Rosmarin	1 dm rosmarinstjälk
Enbär	0,5 msk

Kokas i 1 liter fond från koket, reduceras till 4,7 dl. Silas. Tillsätt 0,5 dl mörk sirap och red av med 2 rågade msk maida utblandad i 0,5 dl vatten. Smaka av med salt & vitpeppar. Ger 5,5 dl

Palsternacksmos

Palsternacka, skalad, i bitar	1 kg
Potatis	1 kg
Vitlök	6 klyftor
Smör, LF (laktosfri)	200 gk

Potatisen skalas och kokas separat, palsternacka och vitlök kokas tillsammans. Spar 4 dl kokbuljong från palsternackskoket.

Vispa först palster och vitlök, tillsätt smöret och sist potatisen. Kokas upp med 4 dl kokbuljong och smakas upp med salt & vitpeppar.

kommer in en kväll när de har whiskyprovningar där är det lite som att komma in i tv-serien Cheers. Minns ni den? Skål kallades den i Sverige. Alla känner alla och stämningen är hjärtlig både mellan besökarna men också i samspel med de som jobbar på krogen.

Vad gör du när du inte jobbar?

– Fram till för ett år sedan gjorde jag inte så mycket annat. Lite tid går till bland annat mina två barn och två barnbarn. Sedan har jag stöttat min mamma i år en hel del efter att pappa gick bort förra sommaren. Annars spelar jag boule. Jag startade en klubb 2002 med några andra vänner. Det sociala livet tillsammans med mat är viktigt även om det har minskat med åren.

Vad tycker du är utmaningarna med ditt jobb?

– Målet är att alla tallriker ska se likadana ut. Det ska smaka likadant.

Det gör mig glad och stolt när som till exempel en gäst som förra veckan sa »Åh köttbullarna är lika goda som alltid«. Då har man lyckats.

Ardbeg Embassy är ju känt för ett unikt och stort utbud av öl och whisky men hur är det att laga mat med öl och whisky?

– Det är inte så klurigt att få till det. Om man tänker Belgien som jobbar så klart mer med öl i maten. Där har man hållit på länge så är det inte annorlunda än att få en skål havtorn att utgå ifrån.

– Ardbeg Ten använder vi i flera rätter till och från men man använder även vin, ale, och andra spritsorter.

Hur tänker du när du är kreativ och hittar på nya menyer till Ardbeg Embassy?

– Man kan vara lite mer öppen för att trixa vissa perioder men även då måste man tänka på harmonin mellan smaker. Man vill finna något som en aning avviker från normen och som kan bli en liten halvsnackis.

Är det något du tycker man ska tänka på om man ger sig på att ha öl och whisky i maten hemma det hemma?

– Utgå från vad man tycker om själv och inte vara rädd att prova! Öka smakerna succesivt i stället för att du blir tvungen att ta bort något. Inte vara rädd!

Vad är din paradrätt hemma?

– Jag har nog ingen. Hemma går jag till en affär och köper det jag tycker är prisvärt. Jag utgår från vad de har hemma i butiken.

Vad är din största matupplevelse hittills?

– Ja det har varit några bra. En som var fantastisk var för cirka fem år sedan på Operakällaren. Det var en fantastisk avsmakningsmeny vi hade. Sedan borde man nog testa restaurang Frantzén här i Stockholm någon gång.

Med nytänd skaparanda gick jag från intervjun jag hade med Danne och hade flera idéer till veckans midagar. Nu ska här kreativiteten få jobba även hemma i köket. Han har ju rätt i att man måste våga lite mer och inte vara rädd att experimentera. ■



Mandel, rostad till Ardbeg

Mandel, skalad	4 msk
Pistagemandel	2 msk

Blöt mandeln – sila, salta lätt, rosta till lite färg (160 grader 20 min.)

Låt svalna, pulsa grovt i matberedare, tillsätt pistagen under de sista varven.

Kolaknäckcrème – Ardbeg

Socker	0,4 dl
Sirap, ljus	0,4 dl
Grädde, LF	0,7 dl

Koka – reducera till 1 dl, låt svalna.



Glassgrund (cirka 1 liter)

Grädde, LF	4 dl
Socker	1,5 dl
Mjolk, LF	3 dl

Kokas upp. Vispas poröst.

Gula	0,8 dl
Vaniljsocker	1 msk
Socker	0,5dl

Blanda ner koket i vispet, sjud upp till 81 grader. Silas.

Ardbegglass

Grädde, LF	5 dl – reduceras till 2 dl.
Espresso, dubbla	2 stycken slås i, reducera lite till

Koka ihop reduktionerna med kakao 0,5 dl och socker 0,85 dl. Låt svalna.

Blandas med 1 recept glassgrundgrund och 4 cl Ardbeg 10.