



Krogen du ska gå på innan alla hittar dit

Nu till hösten kommer en ny tv-serie att visas på TV3. "Kniven mot strupen" heter den och är en sorts svensk omarbeting av Gordon Ramseys berömda serie när han ändrar om fullständigt på krogar som behöver hjälp. Alexander Nilsson heter den stockholmske kocken som ska vifta med sitt trollspö över landets krogar i förhoppningen om att få dem på fötter. I Malmö besökte inspelningsgänget den mysiga kvarterskrogen Dal Cuore på Erik Dahlbergsgatan. Jag var där under kvällen och åt en fantastisk Osso Bucco, dvs kalvlägg långkokt i marsalavin, serverad med en perfekt risotto. Två år tidigare hade jag varit där och gett den stackars krogen en kritisk recension för deras mediokra råvaror och alltför långa meny (det

är bara gamla kinakrogar som har långa menyer, det går inte att laga bra mat med för många val).

Programmet kommer visas i november, omgörningen som Alexander ville göra funkar delvis tycker jag. Han införde en barnmeny, vilket är mycket smart med tanke på vidriga Jensens Böfhus ligger två kvarter bort. Mitt förslag var att hålla maten förbannat enkel, men med riktigt bra råvaror. Inga onödiga kryddruks, exotiska fruktsallader eller myska smakbrytningar. Hemgjord pasta, hängmörat kött från lokala gårdar, några enkla desserter och en bra trerätters meny för under 200 kr är precis vad jag vill ha på en schysst kvarterskrog. Och det ser ut som att Dal Cuore är där nu. Högkvalitativa

råvaror, enkelt tillagade för maximal smak, och en trevlig lokal med uppmärksam service. Får de bara till ett ekologiskt vinsortiment så är det en krog jag kommer gå på ofta. Innan alla ni tv-tittare hittar dit i november vill säga. Håll utkik efter mig i programmet, jag har på mig en fantastisk Paul Smith-kostym (med väst!) från Kit by Kalendegatan, cooleste butiken i stan för alla oss som gillar Paul Smiths brittiska skräddarstil. Eller så hittar du mig på Dal Cuores uteservering, med en hängmörad bifrad i mungipan och grappa i blicken.

Mattias Kroon



LOKALT RECEPT

ANKLÅR MED RÖDVINSREDUKTION

Andreas Hansson på **Strandbaden** bjuder på anklår med palsternackspuré och rödvinsreduktion

Anklår

- 4 st anklår
- 1 l vatten
- 0,5 dl salt
- 0,5-1 l matolja
- 4 st vitlöksklyftor
- 2 st gula lökar
- 10 kvistar timjan

Palsternackspuré

- 8 st medelstora palsternackor
- 2 dl vitt vin
- 2 dl creme fraiche
- Saft från en halv citron
- Salt & peppar

Rödvinsreduktion

- 8 dl rött vin
- 5 dl socker
- 2 st lagerblad
- 10 kvistar timjan
- 4 skivor bacon

1. Rimma låren i saltlagen minst 4 timmar innan tillagning. Skala löken och vitlöken, skär ner i mindre bitar, lägg i en djup ugnform. Lägg in anklåren och timjan, slå på oljan så att det täcker. Täck med folie. Sätt i ugnen på 180 grader i ca 2 timmar
2. Häll rödvin, socker, bacon och kryddorna i en kastrull och koka upp. Låt stå och sjuda i 30-45 minuter eller tills önskad konsistens. Sila innan servering
3. Skala och skär ner palsternackorna. Lägg i en kastrull med vinet och låt ånga under lock tills de blir mjuka. Sila och mixa med creme fraiche, citronsaft och salt & peppar.



Victorinox Ostronkniv
www.bagarenochkocken.se
295 kr



Paderno Inox Ostronkniv
www.axelskitchen.com
130 kr



Styckhandske
www.jakto.se
126 kr



Morakniv Viking
www.clasohlson.se
29 kr

ÖPPNA OSTRON

Wienerschnitzel

Banka ut en bit kalvinnanlår tills den är centimetertjock. Panera med ströbröd och äggula. Stek på medelvärme i mycket smör i en riktigt stor stekpanna. Eller fritera försiktigt. Tricket är att det ska vara ett litet luftigt mellanrum mellan paneringen och köttet. Servera med en halv citron. Till det, en hemmagjord potatissallad och ett vitt vin. Brunsås, sardeller och annat svenskt har inte i denna klassiska rätt att göra. Rätten är österrikisk och sågs vara

uppfunnen i början av 1900-talet, men troligast är att det är en italiensk rätt som modifierats, och som har mycket äldre anor. Wienerschnitzel är av någon outgrundlig anledning nästan omöjlig att få restaurang i Sverige, åtminstone gjord klassiskt och utan tramsiga tillbehör.



Mattias Kroon tipsar om franska viner

BÄSTA BORDSVINET EVER!

Som att hitta en begagnad Ferrari till samma pris som en VW Polo. **La Vieille Ferme Rouge**, art nr 88349, pris 88 kr



SENSOMMARVINET NUMMER ETT

Som en ung tjej i en lite för kort kjol. **La Vieille Ferme Rosé**, art nr 88349, pris 88 kr



TILL FIRREN, TILL WIENERSCHNITZELN

Tokig i det här friska och lite feta vitvinet, låt det aldrig ta slut. **La Vieille Ferme Blanc**, art nr 88431, pris 88 kr

