

NUMMER 3 2013 PRIS 69 KRONOR INKL MOMS

WIN & BAR apéritif

JOURNALEN

**SOMMAR-
MAT**
Snapas – en
modern
buffé

KÖPENHAMN
En stor liten vinstad

Oaxen Krog & Slip:

Krögarparets dubbelsatsning

❁ DANIEL RÄMS MATMINNE

❁ ROSÉVINSSPECIAL

❁ BESÖK STJÄRNKOCKEN

❁ SOMMARENS FYNDVIN

❁ EXKLUSIV VINLÅDA!

❁ AVSLUTA SÖTT



Dubbel succé för krögarparet

När Agneta Green och Magnus Ek besökte de gamla rostiga varvslokalerna på Djurgården första gången bestämde de sig direkt – platsen var perfekt för att förverkliga deras dröm. I skiftet mellan april och maj slog Oaxen Krog & Slip upp portarna, och genast blev restaurangerna bland de mest omtalade i landet.

Text: Andreas Grube
Foto: Martin Eriksson

Under 17 år drev Agneta Green och Magnus Ek restaurang Oaxen Krog på ön Oaxen i Stockholms södra skärgård, nära Mörkö. Restaurangen tilldelades en mängd priser och utmärkelser, bland annat utsågs den fyra gånger till Sveriges bästa krog av restaurangguiden White Guide. Dock blev det aldrig några stjärnor i Guide Michelin, eftersom krogen låg avsides till och Michelin-guiden inte betygsätter krogar som ligger så långt bort från en tätort.

Våren 2010 bestämde sig Agneta och

Magnus för att de ville göra något nytt.

– Vi var i behov av en förändring. Dels kunde vi inte komma mycket längre med den restaurangen, dels ville vi ha en krog som hade öppet året om. Efter ett tag blev det tungt att starta om på nytt varje år. Det var läge att stänga innan vi tröttnade totalt, säger Agneta.

Där och då hade de inga konkreta planer på vad de skulle göra istället.

– Vi började jobba med chark- och delikatessbutiken Oaxen Skafferi inne i Stockholm, men i övrigt tänkte vi bara att

”det löser sig, det dyker upp något”.

Och det gjorde det också: Ganska snart fick de tips om de gamla rostiga plåtskjulen alldeles invid Beckholmsbron på Djurgården i Stockholm, lagom avsides och undangömt men samtidigt bara ett stenkast från folklivet och myllret vid Skansen och nöjesfältet Gröna Lund.

– Läget är perfekt med vattnet och industri känslan. Det finns en levande varvsindustri här, det är inte en kulliss utan på riktigt. Vi såg möjligheterna direkt. Det finns något äkta här, bruksfonden passar oss bra, säger Magnus.

FINE DINING OCH BISTRO

I början av 2012 var allting klart med själva finansieringen och då satte processen igång på allvar med att riva gamla byggnader, sanera mark och bygga upp på nytt. Nu står här ett stort nyrenoverat hus med gul plåt och mycket glas som rymmer två restauranger – fine dining-delen Krog med plats för 32 personer och den svenska bistron Slip med 76 platser. Dessutom finns ett separat rum som kan bokas för upp till 14 personer.

– Vi bestämde oss tidigt för att ha två olika avdelningar här. Det är viktigt för oss att det här ska vara en levande mötesplats för en väldigt blandad publik, säger Agneta.

– Vi har skapat precis det ställe vi själva



Laga en Oaxenklassiker

4 PORTIONER

Det här är en rätt hämtad från boken Oaxen Adieu (bokförlaget Modernista). Med tanke på att Oaxen är avsnidare är det knappast ett recept att ge sig på en stressad vardagskväll – men fullt görbart när du tar dig lite tid! Varsågod: Dilamm med sprödstekt terrin på blod & kalvbräss, rostad palsternacka, puylinser & sultanrussin.

Dilamm:

0,5 dilammstek (cirka 0,5 kg)
Salt
0,5 vitlök
Olja att steka i

Bind upp steken och salta den. Stek i panna med vitlöken tills den är vackert brynt runt om. Baka färdigt i ugn på 90 grader tills kärntemperaturen är 56 grader. Ta ut och låt vila i 20 minuter. Vid servering, hetta upp steken i ugn på 220 grader i cirka 4 minuter.

Terrin:

50 g grisblod
10 g potatismjöl
2 g salt
30 g portvin
100 g smör, skirat
50 g kalvbräss, förvällad och plockad
Smör att steka i

Lägg blod, mjöl, salt och portvin i en mixer. Hetta upp smöret och mixa ner det i blodblandningen.

Häll upp cirka en tredjedel av blodsmeten i en plastfilmsklädd form och baka i ugn på cirka 90 grader i ungefär 12 minuter. Håll den resterande blodsmeten varm under tiden, förslagsvis i en bunke med varmt vatten. Ta ut den bakade blodpuddingen ur ugnen och lägg på kalvbrässen, slå över resterande

blodsmeten och baka ytterligare cirka 15 minuter. (Obs! Baktiden kan variera. Enklart är att kontrollera bränsbitarnas kärntemperatur, den ska vara på 64 grader) Ta ut blodpuddingen ur ugnen och kyl ner till kylskåpstemperatur. Skär i skivor och sprödstek i panna med klarat smör vid servering.

Palsternacka:

2 palsternackor, skalade och delade på längden
Matolja
0,5 vitlök
Salt

Lägg palsternackorna i en form med vitlök och matolja, blanda runt. Sätt i ugn på 220 grader och rosta palsternackan färdig, cirka 20 minuter. Rör om ibland. Strö lite salt över vid servering.

Puylinser:

4 msk puylinser
2 msk sultanrussin
1 dl rödvinskyl

Sjud linserna mjuka i lite vatten. När linserna är färdigkokta, sila bort vätskan och skölj av dem. Värm upp linser och russin i lite rödvinskyl vid servering.



DRYCKESTIPS!

Strama och nyanserade rödviner från Bordeaux eller Toscana passar bra, till exempel Brunello di Montalcino Val di Suga (artikelnummer 42302, 249 kr).



OAXEN KROG & SLIP

Adress: Beckholmsvägen 26
Slip öppet för både luncher och middagar,
Krog för middagar.
Telefon: 08-551 531 05
E-post: info@oaxen.com
För aktuella öppettider och mer
information, se www.oaxen.com.

Missa inte heller delikatessbutiken Oaxen Skafferi på Mariatorget 2, alldeles i hörnet av Hornsgatan.