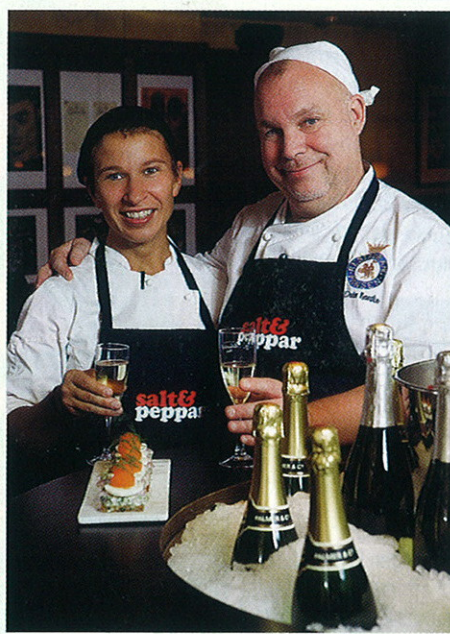


På Prinsen finns många mysiga vrår och på väggarna hänger mycket att titta på. Peter och Carina Nordin driver restaurangen sedan 1986.



Gott nytt år! Nyårsmeny för en prins

Nyår är fest, men också tradition. Två honnörsord för anrika restaurang *Prinsen*, som fick uppdraget att komponera årets nyårsmeny för *Salt&Peppar*.

TEXT PÅR JONASSON RECEPT PETER OCH CARINA NORDIN FOTO ULRIKA POUSETTE

i 23 år har äkta paret Peter och Carina Nordin drivit restaurang Prinsen, en av Stockholms mest klassiska krogar. Här har gräddan av kulturpersonligheter smort kråset sedan 1897. Och mycket är sig likt än i dag, både vad gäller inredning, gäster och meny. Fast det är klart, paret Nordin har förstås "snäppat upp" matambitionerna en hel del.

Peter: Då var det en helt annan typ av restaurang än i dag, en träffpunkt där man drack öl och vin, och åt en ostallrik eller spaghetti bolognese. På den tiden var det ganska ruffa kvarter häromkring, dåtidens "Plattan" kan man säga. Numera är det ett exklusivt område med mycket högre hyror, så vi har fått anpassa restaurangen därefter.

Carina: Det är inte längre den fattige poeten utan en krona på fickan, som hoppades kunna bli bjuden på ett skrovsmål eller äta på krita, som kommer hit. Däremot kulturper-

sonligheter som PO Enquist, Peter Englund och Henning Mankell.

Peter och Carina hade precis träffas när de bestämde sig för att ta över Prinsen. Peter hade drivit en egen restaurang på Söder och jobbat på Operakällaren för Verner Vögeli. Carina har i stort sett växt upp på Gåshaga vårdshus där hennes föräldrar jobbade. Nu ser det ut som om även nästa generation Nordin kommer att jobba i restaurangbranschen.

Carina: Våra barn praktiserar här på sina lov, och det känns som om åtminstone våra tolvåriga tvillingtjejer gillar den här världen. De har arvt sin fars drivkraft och hätska kökstemperament, och vet redan hur allting ska vara. De är oerhört nogga med att allt de äter är av god kvalitet och tillagat på rätt sätt.

Trots att makarna Nordin varje dag spenderar många timmar på Prinsen ser de till att

alltid vara hemma och äta middag tillsammans med barnen.

Carina: Vi äter tillsammans varje dag, det är det som håller ihop familjen! Det är viktigt för oss. Till vardags står jag för matlagningen, och på helgerna Peter.

Har ni samma syn på mat?

Carina: Ja, det måste jag säga, vi tycker om samma saker. Möjligen att jag tycker att Peter har för stora smörklickar i säsen...

Peter: Vi gillar ren mat. Bra kvalitet på råvarorna, och inget onödigt konstlande. Maten ska tillagas med så enkla medel som möjligt för att bibehålla smaken. Det är smaken som är det viktiga!

De berättar att Prinsen har många olika småleverantörer som kommer förbi när de har något att erbjuda. På så sätt blir menyn både säsongsanpassad och väldigt exklusiv.

Carina: Till exempel kommer Fritz, en

Peter och Carina Nordin

ÅLDER: Peter är 50 år, Carina 40 år. **YRKE:** Peter är kökschef på Prinsen, Mäster Samuelsgatan 4, Carina basar för konditoriet och det kalla köket. Paret driver även Zink Grill på Biblioteksgatan 5. **FAMILJ:** Johanna, 17 år, och enäggstvillingarna Matilda och Josefin, 12 år. **BOR:** Östermalm, Stockholm. **FAVORITRÄTT:** Kokt piggar med pepparrot (Peter), osso buco (Carina). **FAVORITDRYCK:** Rödvin och champagne. **ÄTER INTE:** Inget. Äter allt som är väl tillagat. **BÄSTA MATLANDET:** Sverige, Italien, Frankrike och Japan. **HAR ALLTID I KYLEN:** Ägg och Heinz chilisås.

Matjesskagen med löjrom

Istället för räkor har Peter och Carina komponerat en skagenröra med matjessill.

6–12 minikanapéer

Tid ca 30 min + 6 timmar i kyl

Sillröra

5 fina matjessillfiléer, väl avtorkade fint tärnade
finrivet skal av 1 citron
2 msk hackad gräslök
1 msk hackad dill
1 tsk majonnäs
2 msk avrunnen gräddfil (låt ca 1 dl rinna av i kaffefilter 6 tim)
nymald vitpeppar

Topping

3 mjukkockta ägg i tunna skivor
2–3 msk avrunnen löjrom
2–3 tunna skivor rågbröd skurna i mindre bitar

1. Blanda alla ingredienser till sillröran.

2. Smöra de små bröden. Toppa med sillröra och äggskivor. Avsluta med löjrom och dillvippa. Dessa kan du göra i god tid före servering.

På danskt rågbröd serveras en god röra med matjessill toppad med ägg och löjrom.



Klassiskt kulturhak

Prisen är en klassisk "kulturrestaurang" som slog upp dörrarna 1897. Miljön är i stora delar densamma som då, och gästerna är även de samma mix av konstnärer, kreatörer, media- och affärsfolk. Många kulturpersonligheter hör och har hört till stamgästerna – Dan Andersson, Hasse Alfredson, Peter Dahl, Sven-Bertil Taube och Henning Mankell för att nämna några få.

Meny byts efter säsong, och ibland dagligen. Biff Rydberg och Wallenbergare är klassiker som alltid finns på menyn.



Pancettalindad renkalvfilé med potatis- och jordärtskockspuré med tryffel och ostkrisp

Lyxig renkalvfilé får italiensk touch av pancetta och salvia. Om du inte får tag på pancetta kan du ersätta med bacon eller parmaskinka. Det blir också gott.

6 portioner
ca 1 1/2 timme

2 ryggsfiléer av renkalv, ca 1 kg
2 tsk salt
nymald svartpeppar
2 msk smör
ca 20 tunna skivor pancetta
15 stora blad salvia
plastfilm

1. Salta och peppra filéerna. Bryn dem gyllene runt om i stekpanna. Kyl sedan snabbt. Torka av med hushållspapper.
2. Lägg ut en rejäl bit plastfilm väl tilltagen för en filé. Täck filmen med pancetta lika långt som 1 filé, och sedan salviablåd. Lägg på en filé och linda in i panchetta. Vrid in allt

i plastfilmen. Gör likadant med den andra filén och lägg i kyl 2 timmar eller längre, så panchettan sätter sig runt filéerna.

3. Sätt ugnen 140°. Mjöla paketen och bryn dem gyllene ännu en gång i stekpannan. Stek i ugn 30–40 min tills inntertemperaturen är 55°. Linda sedan in i aluminiumfolie och låt vila 30 min.

Potatis- och jordärtskockspuré

400 g skalad mjölig potatis
200 g skalade jordärtskockor
25 g tryffel eller lite tryffelolja
1 msk smör
2 dl vispgrädde
1 dl kalvbuljong (alternativt från tärning eller fond på flaska)
salt och peppar

1. Koka potatis och jordärtskockor mjuka i lättsaltat vatten. Häll av och låt ånga av väl. Låt stå en stund, så potatisen blir riktigt torr. Pressa i en kastrull.

2. Tillsätt smör, grädde och buljong och vispa på låg värme till en puré som är lös och luftig i konsistensen, späd eventuellt med mer grädde.
3. Riv i tryffeln eller droppa i lite tryffelolja. Var försiktig, vissa oljor kan vara väldigt koncentrerade i smaken. Smaka av med salt och peppar. Spara resterande buljong till serveringen.

Vinsås

7 dl rött portvin
7 dl rött vin
1 msk honung
5 enbär
1 kvist timjan
1 msk mjukt smör
salt

1. Koka alla ingredienser utom smöret sakta i en tjockbottnad kastrull utan lock till simmig konsistens, det tar ca 15 min.
2. Smaka av med salt. Värm såsen vid serveringen och vispa sedan ner smöret.

Tillbehör

ca 150 g finriven västerbottensost
12 små salviablåd
12 stora kokta vita bönor
12 cocktailtomater

1. Sätt ugnen på 200°.
2. **Ostkrisp:** Lägg osten i klickar på bakplåtspapper. Sätt in mitt i ugnen ca 5 min tills de börjar få färg. Låt svalna och bryt fina bitar.
3. Stek små salviablåd i het olja några sekunder i teflonpanna, låt rinna av på papper.
4. Doppa tomaterna i kokande vatten 3 sekunder och dra av skalet.

Vid servering

Skiva köttet i ca 3 cm stora bitar. och lägg upp på värmda tallrikar. Värm buljongen med de vita bönnorna och lägg dem ljumma på köttet tillsammans med ett salviablåd. Värm och lägg upp purén och toppa med bitar av ostkrisp. Lägg på tomaterna. Avsluta med litet värmd sås. Servera resten av såsen vid sidan om.



Snabbsyltad svamp gör du lätt genom att koka en burk avrunna kantareller i en lag av 1/2 dl ättik-sprit, 1/2 dl vatten och 1 dl strösocker och några vitpepparkorn ca 15 min utan lock.



Rök laxen själv

Köp 400 g laxrygg, skär den i 6 jämna bitar och rimma enligt recept till höger. Fyll aburöken med 2-3 dl alspån och en kvist timjan. Ställ på spisen och låten spånen börja ryka ordentligt. Lägg i de rimmade laxbitarna, lägg på locket och ställ utomhus. Låt svalna i 20 min. Laxen skall precis ha fått en mjuk kokt karaktär. Låt laxen stå i rumstemperatur, till servering.

"Vid tolvslaget är smaklökarna som regel rejält avtrubbade. Drick hellre champagne som välkomstdrink eller till förrätten"

herre i tyrolerhätt, hit med egenhändigt plockade hjortron och svamp. Då försöker vi ta hand om hans "skatter" på bästa sätt.

Jag ber Peter och Carina berätta hur de tänkt när det gäller nyårsmenyn de komponerat för *Salt&Peppas* läsare.

Carina: Vi tänkte på att det skulle vara gott och festligt, men samtidigt enkelt att laga. Desserten ser kanske komplicerad ut, fast det är den inte. Den är kul att prova på, och passar perfekt på nyårsafton!

Peter: I princip allt som ingår i rätterna går att förbereda, så att man i stort sett bara lägger upp och serverar när det är dags. Det får inte bli superstressigt på slutet. Det är viktigt att som värd själv hinna umgås med gästerna!

Många dricker ju champagne på nyårsafton. Vad har ni för tankar där – fungerar champagne som måltidsdryck, eller ska man spara den till tolvslaget?

Peter: Det har skett en champagnerevo-

lution i Sverige, och kanske framför allt i Stockholm, på senare år. Förr drack man ju enbart champagne på födelsedagar och bröllop, men numera är det också en populär måltidsdryck. Till den här nyårsmenyn skulle jag kunna tänka mig champagne till alla rätter utom möjligen renen. Där vill jag nog ha ett riktigt mustigt rödvin med lite tanniner.

Carina: Mitt tips vad gäller champagne är att inte vänta med dyrgripen till tolvslaget, om man nu har satsat på en lite finare flaska. Då är smaklökarna som regel rejält avtrubbade. Drick hellre champagne som välkomstdrink eller till förrätten.

Vilka matrender tror ni kommer att gälla 2010?

Peter: Det svenska köket är verkligen på frammarsch.

Carina: Och så hamnar råvaran allt mer i centrum. Folk vill veta exakt var den kommer ifrån, och så ska allt helst vara ekologiskt. ●

Varmrökt laxrygg med långkokt ägg & liten rotfruktspuré

Peter röker laxen själv i en Abu-rök (se recept till vänster), men det går alldeles utmärkt att använda lättrokt lax från Findus, den har också en mild god röksmak. Äggen kokas på ett speciellt sätt så gulan blir mjuk och krämig.

6 portioner

Tid ca 40 min + 3 timmar i kyl

3 laxfiléer lättrokt lax, Findus
1 liter vatten + 50 g salt kokas upp
rivet skal av 1 citron
6 ägg

Rotfruktspuré

300 g persiljerötter, selleri eller palsternacka i fina jämna tärningar
1 msk smör
1 dl vatten
1 dl vispgrädde
1/2 dl crème fraîche
salt och vitpeppar

Tillbehör

löjrom
syltad svamp
uppvispad varm mjölk

1. Tina laxfiléerna gärna i kyl. Halvera och skär bort skinnet. Koka upp vatten, salt och citronskal. Låt kallna. Slå vätskan över laxbitarna och låt rimma 3 timmar i kyl.
2. Koka upp 2 liter vatten och 1 msk salt. Lägg försiktigt ner äggen. Dra från värmen och låt stå med lock 2 timmar. Kyl i kallt vatten. Skala och ta ut gulan försiktigt.
3. **Rotfruktspuré:** Lägg i rotfrukterna och smöret i en tjockbottnad kastrull på medelhög värme med lock. Låt fräsa 10 min. Tillsätt vattnet och koka 5-10 min utan lock.

4. När rotfrukterna börjat mjukna, tillsätt grädde. Koka in grädde, så den nästan är borta och rotfrukterna mjuka. Om inte tillsatt mer vatten och låt koka bort, sakta.

5. Tillsätt crème fraîche och mixa allt mycket slätt och mjukt i en matberedare eller med mixerstav. Lägg upp i en liten kastrull, smaka av med salt och peppar.

6. Sätt ugnen på 125°. Ta upp och torka av laxbitarna. Lägg dem i en ugnsförm och baka mitt i ugnen 15-20 min tills innetemperaturen är 50-52°.

Servering: Laxbitarna är godast lite ljumma men kan också serveras kalla, lägg dem på tallrikar. Toppa med löjrom. Lägg på en klick varm rotfruktspuré och den krämiga gulan toppad med lite flingsalt. Garnera med dill, syltad svamp och droppa till sist på lite mild olivolja och uppvispad mjölk försiktigt värmd.