

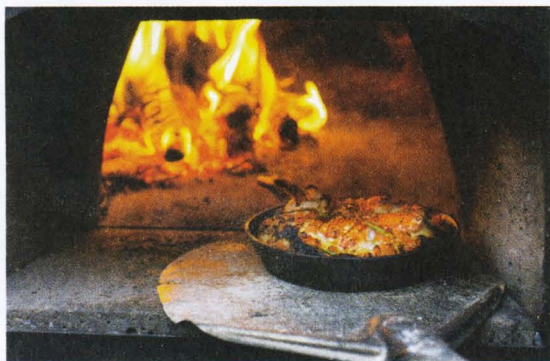
DITT NYA HEM

Lärkstadens hemligaste hotell, Ett Hem, bjuder på avslappnad fine-dining, hemtrevnad och genomtänkta smakkombinationer.

Text och foto: Johan Sjöstedt



Kökschef Daniel Everts och sommelier Niklas Ödman.



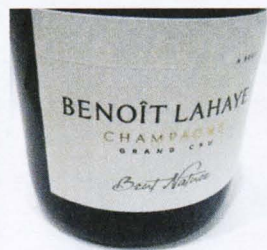
På Ett Hem stenugnsbakar man hummerfocaccia.

INGÅNGEN TILL ETT HEM passeras lätt obemärkt. Endast namnet vid ringklockan avslöjar vad som döljs bakom porten. Väl innanför möts vi av en innergård och det ryker från den vedeldade stenugnen där det ska bakas hummerfocaccia.

Lokalerna andas avslappnad lyx och är en plats där man lätt dröjer sig kvar utan att man riktigt märker det själv. Alla i personalen är handplockade med det otvungna som gemensam nämnare. De har alla rötterna i fine-dining men har längtat efter en mer avslappnad service och närmare relation till gästerna.

– Jag har jobbat på stjärnkrog i femton år och där ska alltid gästerna alltid ha slips och blanka skor. Här kan du komma ner från rummet i mjukisbyxor och få en riktigt bra måltid utan att någon kollar snett på dig. Det är så vi vill ha det – avslappnat och

” *Champagnens lite fetare och kraftigare stil passar bra till focaccian, det stenugnsbakade slår an väldigt bra mot brödigheten i drycken.*



VINET:

NV, Brut Nature, Benoit Lahaye, Benoit Lahaye, Bouzy, Champagne, nr 77068, 350 kr

Lahaye är huschampagne på Ett Hem. För den som vill prova på finn vinhusets Brut Nature på Systembolaget. – Lahaye är som en champagne ska vara med hög syra och en lite fetare stil som funkar bra att dricka som den är men samtidigt är bra till mat. Karaktärsfull men balanserad. Man vill ta ett glas till, berättar Niklas.

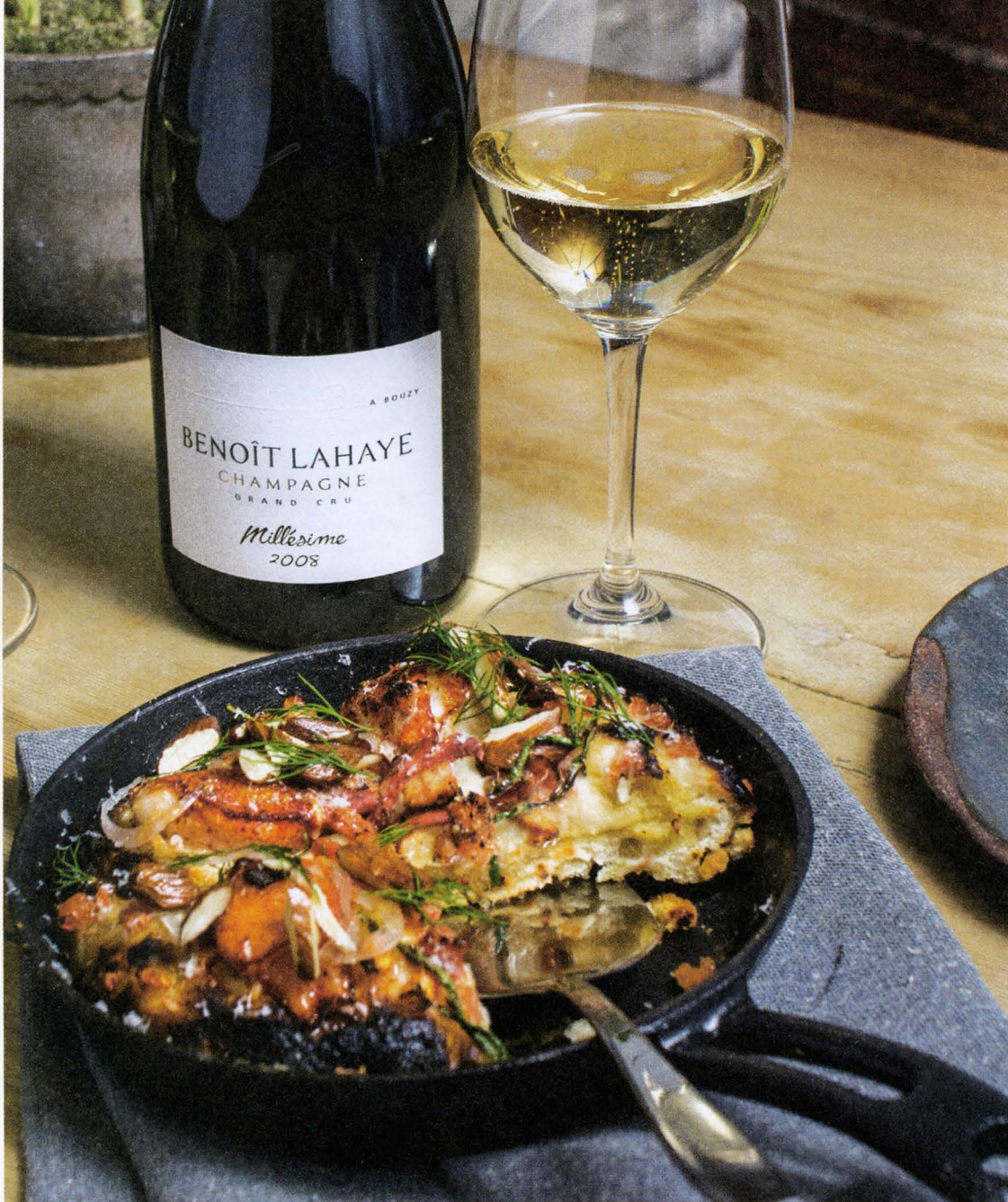
familjärt, berättar Daniel Everts, kökschef på Ett Hem.

Tryggheten och det familjära står i centrum. Något som gör att många av hotellets gäster väljer att bjuda in sina middagsmöten till hotellet istället för att gå ut och äta.

Här finns inga skrivna menyer, vill du veta vad som serveras är det bara att gå ut till kocken i köket och fråga. Det enda som är satt är att middagen består av en triss i förrätter, en varmrätt och en dessert.

– Vi vill erbjuda en måltid som folk förstår sig på. Enkelt och gott käk och vin som alla gillar men av högsta möjliga kvalitet, berättar Niklas Ödman, sommelier på Ett Hem.

Vinlistan har en imponerande längd för ett hotell med tolv rum och för den bästa upplevelsen bör



RECEPT:

Hummerfocaccia

Grundrecept focaccia

25 g färsk jäst
3 dl ljummet vatten
0.5 dl god olivolja
2 msk honung
1 msk flingsalt
7 dl vetemjöl special
Olivolja och flingsalt till plåten
och utbakning

Så gör du:

Blanda vatten, jäst, honung och olivolja i en blandare och kör tills jästen löst sig. Tillsätt mjölet och kör ca 7 minuter. Tillsätt salt och kör en sista minut. Låt jäsa i 1 timme.

Topping

1 st hummer
1 st tomat tärnad
50 g sjökorall
1 st vitlöksklyfta riven
1 st citron (zest)
1 msk olivolja
Parmesan
Dill
Gräslök
Salt och peppar

Så gör du:

Baka ut degen i en gjutjärnspanna och gör gropar i den med fingrarna. Häll på olivolja och flingsalt. Dela hummerstjärten i två delar och fördela klor och stjärtdelar i varsin fjärdedel i pannan. Toppa hummern med riven vitlök, tomat och citrongest. Garnera med sjökorall. Riv över parmesan. Avsluta med salt och peppar. Baka i ugn i 200°C ca 5 minuter eller tills brödet fått färg. Avsluta med att skära focaccian i 4 delar – toppa med dill, gräslök och ytterligare riven parmesan.

man lyda sommelierens rekommendationer.

– Ett hotells vinlista skiljer sig från en restaurangs. Här är målet att man ska känna sig som hemma och alla måste kunna hitta något de vill dricka, berättar Niklas.

Kök och matsal är inspirationsdrivet och det kan vara allt från en råvara eller ett unikt vin som är utgångspunkten för måltiderna. I fallet med hummerfocaccian föddes en önskan att ha en bra aptitretare som funkade bra till hotellets huschampagne och samtidigt passade in i Ett Hems matfilosofi.

– Champagnens lite fetare och kraftigare stil passar bra till focaccian, det stenugnsbakade slår an väldigt bra mot brödigheten i drycken. Syran skär igenom fetman från oljan och osten samtidigt som umamin i hummern omfamnas av Lahayes runda stil, berättar Niklas.

ETT HEM

Sköldungagatan 2
etthem.se

PÅ TALLRIKEN:

Hummerfocaccia

I GLASET:

2008, Grand Cru,
Benoît Lahaye, Bouzy,
Champagne

TVÅ TIPS FRÅN

ETT HEMS VINLISTA:

2008, Barolo
Santo Stefano di Perno,
Giuseppe Mascarello & Figli,
Piemonte, Italien,
BS nr 71177, 630 kr

2007, L'Esprit de
Chevalier Blanc,
Domaine de Chevalier,
Bordeaux, Frankrike,
nr 74298, 326 kr