



ETT HEM

REDAKTION 09:26 17 MAR 2023

För alla oss som är innerligt trötta på matprogram, matfestivaler, matmanifest, ja alla sammanhang där kockar ges möjlighet att öppna sin mun, så är Ett Hem en välsignelse. Ett Hems fördel är dess avsaknad av behov att förhäva sig eller skrika efter uppmärksamhet. Det är privat och exklusivt i ordens rätta bemärkelse. Alltså den totala motsatsen till vår tids vulgariteter där allt, särskilt i sociala medier, ska framstå som just privat och exklusivt, men aldrig någonsin lyckas bli någotdera.

Ett Hem är nu mest bekant som ett hotell, och gott så, hotellet är i samma anda som köket som vi ska rikta in oss på i denna text - något unikt och eget i en annars lätt imiterande värld. Bemötandet och det första intrycket är dock ironiskt nog väldigt likt Fäviken. Varför vet jag inte riktigt då placeringen av dessa restauranger inte kunde vara mer skilda åt. Ett Hem ligger insprängt i stadsbilden mot Fävikens tidigare mer avskilda *Händelser vid vatten*-placering. Men det är något i atmosfären som förenar de båda restaurangerna – självförtroendet i det totalt opretentiösa och den totala fokusen på maten.

Det finns ofta en anspänning i alla restauranger med ambition. Man känner den i luften. Vilket leder till ett avstånd mellan gäst och restaurangpersonal som inte genererar något positivt. På Ett Hem är den som bortblåst och man bjuds som gäst omedelbart in i deras universum utan konstlade gester eller ängsliga manér. Detta är Ett Hems storhet skulle jag säga. Bemötandet och servicen. Det går inte att ersätta med dyr inredning eller bra råvaror (även om just detta också finns här i överflöd). Men den psykologiska trollkonst att få gästen att känna sig hemma, hur klichéartat den än må låta, är vägen till att öppna upp hela kroppens celler för att kunna motta och njuta av god mat.

Och god mat, ja det finns det sannerligen här. Jag skulle säga att Ett Hem är Sveriges just nu bästa kök nu när Fäviken sedan länge är stängt och Daniel Berlin inte återstartat sin magi än. Vi äter bland annat vit sparris med ramslökssmör, nässelravioli med murklor och pärlhöneägg, hel Sankt Pierre-fisk med kronärtskockor och hängmörad Mangalitza-gris från Rosa Skattlådan i norra Skåne. Det är en synnerligen vällagad och välbalanserad meny, både smakmässigt och textur-wise.

Väl värt en egen resa helt enkelt, för att citera en ökad guide.

Adress: Sköldungagatan 2

Hemsida: etthem.se

Öppettider: Öppet för icke hotellgäster i mån av plats.

STAD: STOCKHOLM