



Den familjära kvarterskrogen

MITT I ÄPPELVIKSIDYLLEN, ANONYMT INSPRÄNGD I EN HÖRNFÄSTIGHET, LIGGER RESTAURANG ELLIOTS. DEN ÄR LÄTT ATT MISSA, MEN HAR MAN VÄL VARIT DÄR LÄR MAN DEFINITIVT KOMMA IHÅG DET. FAMILJERESTAURANGEN MED RÅVARAN I CENTRUM OCH ÅRSTIDERNAS SOM UTGÅNGSPUNKT ÄR EN RIKTIG PÄRLA. TEXT: EVA-LOTTA SIGURDH | FOTO: GUSTAV KAISER (DÄR INGET ANNAT ANGES)

DET ÄR LÄTT ATT ÅKA FÖRBI och det har hänt mer än en gång att gäster som bokat bord gått för långt och fått vända om.

”Oj, vi missade det!” får vi ofta höra, skrattar Martina Elliot, som driver restaurangen tillsammans med sin man Mathias Elliot.

Och bland grytor och bord hittar man också ofta Martinas mamma Nina, liksom övriga släktingar och familjemedlemmar, som rycker in lite då och då – eller bara är där för att de trivs.

RIKTIG HEMKÄNSLA

För det är en riktig familjerestaurang, Elliots - i alla dess bemärkelser. Precis som ambitionen varit från första början. Att kliva in genom dörren är onekligen

som att komma hem. Den stilrena och ljusa inredningen är friskt uppblandad med allehanda personliga prydnadsaker och väggdekorationer hitplockade från både Martinas och Mathias barndomshem, vilket ger ett varmt och ombonat intryck. Hemkänslan förstärks ytterligare av det lilla ”vardagsrummet” bakom köket, som kan abonneras för just familjemiddagar eller särskilda tillställningar. Något som händer titt som tätt.

- Vi har till och med haft bröllop här, med präst och allt. Och dopet av vår egen dotter, förstås! Då använde vi champagnekylaren som dopfont, berättar Martina och ler vid minnet.

Lilla Minnie, dottern ifråga, sitter med vid bordet och leker förnöjsamt med en hög korkskruvar medan mamma och

pappa låter sig intervjuas.

Precis som de två labradorerna (som dock får hålla sig utanför), så tillbringar Minnie mycket tid här när föräldrarna jobbar. Något hon alltså inte verkar ha så mycket emot...

- Restaurangen riktar sig lika mycket till barnen, som till de vuxna. Ung som gammal och privatpersoner, likaväl som affärsmän, alla ska känna sig välkomna här! betonar Martina och Mathias i mun på varandra.

RÅVARORNA I CENTRUM

Detta avspeglas även i menyn. Trots litenheten, både lokalmässigt och personalmässigt, så erbjuds ett förvånansvärt omfattande utbud av varierade rätter från världens alla hörn. Allt finns även som »

SVARTEPPRAD HJORTINNERFILE
med pumpacreme, confiterat plommon,
enbärssirap samt hjortkorv

För 6 personer

1,2 kg hjortytterfile
salt och svartpeppar

Börja med att putsa filen noggrant. Salta lagom och peppra rikligt, stek köttet i het panna, låt det gå färdigt i ugnen på 175°C med termometer tills 45°C i innetemperatur. Låt det vila i 5-10 min innan du skär upp det.

PUMPACREME

1 st stor butternut pumpa
2 msk smör
salt och peppar

Skala pumpan, halvera och skrapa ur kärnorna med en sked, tärna grovt. Koka pumpan mjuk i lättsaltat vatten. När pumpan är mjuk, håll av vattnet och torka bitarna i kastrullen på låg värme, de får inte brännas. Mixa väl i matberedare med smöret, smaka upp med salt o peppar.

FONDANTPOTATIS

3 st bakpotatisar
300 g ankfett
salt och peppar
smör

Skala potatisarna, trimma till dem till rektanglar. Skär dem i 6 st lika stora skivor. Smält ankfettet i en långpanna, lägg i skivorna och baka dem på 170 grader ca 25 minuter eller tills de är mjuka men hanterbara. Vid servering salta och peppra och stek på dem i lite smör tills gyllenbruna.

CONFITERADE PLOMMON

3 st omogna plommon
1 msk honung
1 msk kallpressad rapsolja
havssalt
peppar

Dela plommonen ta ur kärnan. Blanda honung, olja, salt och peppar. Vänd runt plommonen i blandningen, lägg dem på bakplåtspapper. Baka i 150°C i cirka 15 minuter tills de är mjuka men hanterbara.

ENBÄRSSIRAP

1 dl honung
1 dl sherryvinäger
10 krossade enbär
1 cl gin
salt

Blanda allting utom salt i en kastrull. Koka simmigt i cirka 15 minuter, smaka upp med salt. Den tjocknar när den svalnar, om den blir för tjock värm på och spä med lite vatten.

FOTO: PRIVAT



» take away och catering. Det finns ingen särskild inriktning, ej heller prismässigt, snarare är just bredden och den ständiga variationen det kännetecknande. Och så förstås att allt är lagat från grunden, icke att förglömma - till och med fonderna, glassen och korven - och att råvarorna oftast möjligt är närproducerade. Örterna kommer exempelvis från kolonilotterna i Stora Mossen och frukt och grönt från trädgårdarna runtomkring.

Ett populärt inslag på menyn är *veckans klassiker*, som kan vara allt ifrån köttbullar och fårsopotatis till exotiska excesser från andra sidan jordklotet.

I övrigt byts menyn ut ungefär varannan månad och är alltså årstidsanpassad,

just för att kunna utnyttja säsongens primörer – och för att ge variation åt både stamgäster och kökspersonal.

- Den varierade menyn främjar lusten och kreativiteten och gör att jobbet aldrig blir tråkigt, säger Mathias Elliot, som står i köket från morgon till kväll. Sex dagar i veckan!

Som kökschef och delägare i restaurangen ges inte mycket utrymme till fritid. Men, som han säger:

- Det gör inget. Att laga mat och driva restaurang är min stora passion!

TOG ÖVER KVARTERSKROG

Den passionen delar han till fullo med livskamraten och delägaren Martina. »

HELSIDA



” VI HAR TILL OCH MED HAFT BRÖLLOP HÄR, MED PRÄST OCH ALLT. OCH DOPET AV VÅR EGEN DOTTER, FÖRSTÅS! DÅ ANVÄNDE VI CHAMPAGNE-KYLAREN SOM DOPFUNT.

» Båda är infödda brommabor och båda har gastronomisk examen från Restauranghögskolan i Grythyttan. De träffade varandra och blev tillsammans redan som tonåringar. Lika länge har de båda arbetat i krog- och restaurangbranschen – och även haft kopplingar till Elliots. Fast från början hette restaurangen förstås inte så. Nej, då var det en enklare kvarterskrog och ett riktigt hak för ungdomarna i trakten. När så stället blev till salu för tre år sedan, rådde ingen tvekan. Paret Elliot slog till och resten är historia...

- Men det var ingen dans på rosor i början. Vi gjorde en totalrenovering och många blev rädda för att *lokalbaket* skulle förvandlas till snobbig finkrog. Men det var aldrig vår mening! Vi ville göra något eget, men fortfarande med betoning på

lokalt och familjärt.

I dag märks inte längre någon tvekan. Rädslan har definitivt lagt sig och både brommabor och tillresta vallfärddar hit som aldrig förr. Dagarna är långa och intensiva för paret Elliot, liksom för övrig personal. Trots att det ännu är tidig förmiddag när vi ses är det hög tid att börja förbereda för kvällens öppnande. Innan dess vankas dock lunch för en otålig och kurrande barnamag. Men här står inga pannkakor eller falukorv på menyn.

- Nej, Minnies absoluta favorit är vår fiskgryta med chili!

Avslutar två stolta föräldrar, som hoppas att kanske, kanske kommer deras dotter att gå samma väg som de själva en vacker dag. ☺

Läs mer: www.elliots.nu