



03
jul 2015

Görvälns Slott

Skribent: **Monika Österheim**

Middag på Görvälns Slott får högsta betyg. Mat i mästarklass.

Denna fina sommarkväll, sista lördagen i juni, kliver vi ur bilen för att äta middag på på Görvälns Slott i Järfälla (en halvtimmes bilfärd från centrala Stockholm). Vi vet ingenting om stället mer än att det ska vara god mat.

Slottet ligger intill Mälaren. Det är soligt, vindstilla och utsikten över vattnet är enormt vacker. Vi ser slottsbyggnaden pampigt skymta fram uppe på höjden genom det grönaste av gröna lövverk. Vi promenerar uppför backen genom parken. Det är ganska brant så det är tur att det blir nerförsbacke efter maten.

Vi ser människor lite överallt, några med picknickkorgar på slottets gräsmattor som njuter av den häfnförande utsikten, några som ligger och solar och andra som sitter på slottets balkong och njuter med lite bubbel i glaset.

Men åååh så fint här är!

Vi är överraskade av alla fina intryck och våra förväntningar stiger i takt med stegen uppför slottstrappan in till restaurangen - anledningen till att vi är här.

Det anrika slottet och dess omgivande naturreservat andas svunnen tid men restaurangen känns direkt modern. Matsalen ser sådär elegant ut, ni vet, tjustigt utan ansträngning men varenda liten detalj är av högsta kvalitet, bästa design och omsorgsfullt utvalt. Najs.

Högt betyg, fina recensioner och utmärkelser har regnat över både hotellet och restaurangen. Den senaste var White Guides (2015) omnämnde: "Mycket intressant och väl genomförd matlagning i mästarklass". Köket leds sedan 2014 av bäste Stefan

Ekengren, topp 15 i landet, och matsalen av sommelier Andréa Leijon Rundblad. På hemsidan lovas att de tillsammans ska bjuda på en avslappnad gastronomisk upplevelse från hjärtat, rakt in i hjärtat.

Precis som utlovat är atmosfären avslappnad. Helt otippat strömmar den senaste musiken ur högtalarna och det får mig genast på ännu bättre humör. Jag har lite svårt för när bakgrunden blir musikaliskt pretentiös. Här krockar musiken skönt med slottsatmosfär. Vår supertrevliga och uppmärksamme kypare är skämtsam och verkar älska sitt jobb. Han verkar dessutom älska maten som ska serveras och ögonen glittrar när han berättar hur personalen skyndar till vissa godbitar om det sällsynt skulle blir något över.

Vi är parkerade och har fått våra drinkar. Vi sitter jättebra, njuter och smuttar medan vi insuper atmosfären. Det är då vi lägger märke till alla fina detaljer, både på bordet och i matsalen.

Restaurangens rum fylls snabbt och det känns extra roligt att vara där alla andra också vill vara denna sommarkväll. Allt smakar bättre i sorl och lite trängsel. Servisen tycker också det är roligt med full matsal och springer ivrigt fram och tillbaka. Emellanåt kommer chef Stefan själv springande med tallrikar.

Ja, sedan sätter det igång, det vi längtat efter. Glas fylls och tallrikar kommer in med det ena underbara efter det andra.

Först kommer sedvanligt lite bröd och smör och här även en liten amuse bouche. Det var dock inget sedvanligt över smakerna. En liten ljuvligt krispig krokett på skrei att doppa i en picklad majo. Ojoj. Var sin liten ciabatta och supertunt knäcke slinker snabbt ner med vispat rökt smör. Tomma tallrikar. Nu är smaklökarna igång och vi nästan stampar av längtan efter vår förrätt.

Vi beställde den berömda smörgåsen serverad i mortel. Sommarversionen är med gravlax, nässelkräm, kalixlöjrom, akvavitgelé, picklade senapskorn och kvarg.

Knäckemackan ligger över morteln med gravlaxen i en ring och sedan får man slå hål på knäcket med mortelstöten. På djupet i den varma morteln ligger nässelkrämen och annat gott som man skopar upp och lägger på knäckebitarna med laxen. Så jäkla gott! Huvudrätten är grillad kalv och isbergssallad med toppmurklor, chorizo, oliver och parmesan. Rätten blir min höjdpunkt under kvällen. Det är så gott att det snurrar runt lite i huvudet. Köttet är lätt rökt och det smakar fantastiskt, modernt serverat där det är hjälte på tallriken i smak men inte i mängd. Grönsakerna till är perfekta.

Den enda anmärkningen vi hade efter kvällen var att vår kypare som annars var på hugget, inte fyllde på vatten eller erbjöd drycker till rätterna. Jag hade gärna druckit mer men tillfälle gavs inte och halvvägs in i rätten kändes det inte lönt att beställa.

Denna miss drog ner vårt betyg en aning från full pott.

Vårt val av efterrätt går isär. Jag väljer jordgubbar med pistage och söte mannen tar en tallrik Änglamat. Hela vår matupplevelse rundas av med svalkande kallt, sött och syrligt i harmoni och vi äter de sista skedarna under tystnad - en stunds kontemplation över hur gott livet kan vara när någon generöst bjuder från hjärtat och det går rakt in i ens eget.