



03
dec 2015

Julbord på Hotel Skeppsholmen

Skribent: **Monika Österheim**

Restaurangen i Hotel Skeppsholmen i Stockholm med kökschef Magnus Johansson i spetsen värnar vårt svenska matarv och traditioner och julen är inget undantag. De serverar sitt trevliga julbord med traditionella smaker i behåll, utan krusiduller, men modernt, mycket fräscht och uppdaterat med egna idéer.

Mathantverket och råvarorna står i centrum. Jag har tidigare skrivit om deras kött & blodtema några dagar i november där gamla mattraditioner hyllades i samband med slakten inför jul. Det var naturligt att nu följa upp med julmaten. Alla delar man förväntar sig finns med, noga utvalda råvaror och mycket att välja på. Det finns inte en massa utfyllnad för att det ska se ?mer? ut. Tvärtom, allting är sparsmakat upplagt på vackra fat vilket ger den fräscha känslan. Less is more på faten är verkligen att föredra.

Julbordet står uppdukat i ett juldekorerat förtält till restaurangen. Tältet är lite kyligt och håller maten sval vilket är bra. Nackdelen är att tallrikarna också är kalla så den varma maten kallnar för snabbt. Bröd och nykokt potatis serveras direkt till bordet och det uppskattas.



Servicen är på topp, trots full matsal. Man pysslas om. Använda tallrikar försvinner från bordet medan man hämtar något nytt. Glas fylls på i rätt takt. Köket tittar hela tiden till julbordet.

Man välkomnas med äppelglögg och en kopp grönkålssoppa och får en genomgång av rätterna ute i tältet.



Första delen är sedvanligt sill & strömming där alla rätter och inläggningar är deras egna utom matjessillen. Det här är min favoritdel och jag smakar alla sorter. De klassiska smakerna finns såklart där och smakar bra men några härliga inläggningar sticker ut såsom örtsillen, äppelströmming med kardemumma och min favorit med apelsin, kanel och chili.





De gravar och röker själva sin lax och kvalitén är topp. Hovmästarsåsen (recept kommer) är blandad med deras egen prisbelönta Skeppsholms Senap som är min nya favorit. De köper gotlandsägg och kokar själva vilket märks direkt ? de är perfekta. Ett stort plus.





Västerhavspatén är fantastisk i smakerna men jag får anstränga mig så att denna lilla läckerbit inte försvinner bland det andra. Slarvsyltan på varmrökt lax är också utsökt.





I tredje delen med kallt kött hittar vi rökta delikatesser från Tyskland och Skeppsholmens egna terriner, paté, potatissallad, kanelfläsk, alvedsrökt bog, julsylta och självklart svensk julsinka. Denna julbordsdel är generellt inte min favorit men jag älskar patéer och terriner så jag smakar framför allt av dessa. Däremot går jag igång på alla de goda tillbehören till det kalla & syltade trattkantareller, kryddkokta plommon, rödbetssallad och sillsallad, cumberlandsås och flera sorters senap.





Nytt för i år serveras en liten rabatt med grönsaker, i linje med mer-grönt-trenden. Jag hittar svartkål som masserats med citron (piggar upp det rökta och salta), hela inlagda julrödbetor, tomatrostad fänkål och ingefärsmorötter.





Alltihop är väldigt gott och jag har svårt att välja några toppar men jag tror att vargasspatén och sillsalladen ligger bra till.



Förresten, jag provade även en mild liten munsbit som överraskade ? rotsaksomelett med en klick smetana ? så god.



När jag kommer till den varma delen är jag nästan alltid mätt men jag vill smaka små små bitar. De serverar såklart sin egen signaturkorv (finns alltid på menyn), köttbullar, prinskorv, kumminkryddat sidfläsk, rödkål och apelsinstuvad savoykål.



Bredvid grytorna står en form med väldigt god Jansssons frestelse.



Kålälskare som jag är så blir jag kär i både rödkålen och savoykålen med apelsin och ber om recepten (båda kommer inom kort :) Det är nu andra rätten med apelsin som sticker ut. Måste tillägga att ingenting på det varma bordet känns fett och tungt vilket är ett stort plus.





Sista anhalten är hörnet med ost & godsaker. Hit kommer jag sällan på ett julbord för det finns inte mer utrymme. Jag vill gärna smaka en ostbit i alla fall och en dessert. Jag väljer deras egen getostterrinn rullad i purjolökssot för det låter spännande. Sotet smakar som peppar och är lite beskt. Jag blir inte klok på smaken, tror att osten ska ätas med något sött men vet inte vad och jag var för mätt för att testa. Jag kan ha missat en spännande smakkombo.



Deras hemgjorda desserter i små glas är fyra ? chokladmousse, fruktsallad, saffranspudding och risalamalta ? jag väljer riset med kryddsocker av apelsin, kardemumma och kanel. Tredje rätten på julbordet med apelsin som sticker ut. Antingen var dessa ovanligt lyckade kombinationer eller så behöver jag c-vitamin, ha ha. Tror på det första.





Risalamaltan var underbar och får avsluta en perfekt julmåltid hos Hotel Skeppsholmen, Långa Raden.

Julbordet serveras till och med julafton ? 12.00-17.00 495 kr och 17.00-21.00 695 kr. Julafton 12.00-21.00 895 kr Barn under 12 år 250 kr