



00
0000

Kv. Åkern i Malmö

Skribent: **Monika Österheim**

Kv. Åkern - ny kvarterskrog i Malmö.

Jösses, så mycket mat jag hann smaka/äta under mitt förra malmöbesök. Det blev brödkanter med vatten ett bra tag efteråt.

Det finns så mycket bra mat i Malmö och nivån är på många håll extremt hög. Mitt absoluta toppställe är Bastard, där kvalitén på maten är något av det bästa landet har att erbjuda (mer om Bastard en annan gång). Därför blir jag givetvis intresserad när jag hör att två före detta kockar från Bastard lagar mat på det nya stället Kvarteret Åkern på Nobelvägen. Det måste jag kolla in!

Redan ett par timmar efter jag kommit av tåget sitter jag på Kv. Åkern.

Denna nya kvarterskrog ägs av Ivan Jurman som jag, som sagt, känner från Bastard. Han har före detta kockkollegan Wade Brown vid sin sida i köket, denna aussie-påg från Sydney som lagar fantastisk korsning av europeisk och asiatisk mat (vet jag från andra ställen). Jag hittar även Hashim bakom bardisken, grabben som är en jäkel på pizza. Men i Kv. Åkerns kök lagas det "helt vanlig, extra bra kvarterskrogsmat", lovar Ivan på hemsidan.

Dessa vanliga, extra bra smårätter har grönsaker i fokus, givetvis valda efter säsong, med fisk och kött mer som ett tillbehör. Det kan sammanfattas med att krogen är trendriktig och det märks också på mängden malmöbor som strömmar till denna kant av möllanområdet.

Inredningen i lokalen är supercool med många fina detaljer och känns helt rätt för krogens idé och storlek. Det är trångt och mysigt som det ska vara på en kvarterskrog.

Det finns ett communal-bord - trevligt och även det trendigt. Jag som rest runt i världen i halva mitt liv, ofta ensam, önskade många gånger att det funnits ett sånt bord där jag kunde sätta mig tillsammans med andra som också åt själv. Dessutom lär man känna nya människor. Kv. Åkern har också en barsittning intill köket och då kan man prata med Ivan och Wade medan man äter. Himla trevligt tycker jag (även om man mest stör haha). De har givetvis även vanlig bordssittning.

På en av bilderna ser ni förutom Wade vid spisen och jag som trycker in bläckfisk vid baren, Gnocchi med broccoli/oliver/parmesan/chili och Kalvbräss med bacon/vita bönor/svartrot/persilja. Kalvbrässen var perfekt tillagad, alldeles krispig på utsidan och mjuk på insidan.

De bakar eget bröd och gör eget smör, sånt gillar vi.

Jag visar även Bläckfisk, Blomkål med russin/saltgurka/ majonnäs, Purjo med ägg/stenbitsrom/grädde/bröd samt avslutningen med Chokladmousse med grädde och mandlar på en av bilderna.

Tyvärr hade jag bara min mobil och det var svårt ljus i lokalen (så som det är) så bilderna gör verkligen inte den goda maten rättvisa. Jag tänkte att det ändå kan vara kul att fresta med några "vanliga, extra bra kvarterskrogsrätter". Maten var rakt igenom jättegod, vällagad till bra priser, alla rätter runt hundringen. Jag kan tänka mig att krogen kommer att hitta sin egen alldeles speciella kvarterskrogsstil efter ett tag och det ska bli spännande att smaka igen vid nästa besök.

Något negativt? Nja, vi tyckte att att matoset var väl påträngande och vi stank efteråt som värsta grillare på Malmöfestivalen. Kläderna åkte ut på altanen när vi kom hem. Kanske något fel på köksfläktarna?

Favoriträtt under kvällen? Ja, Blomkålen och Purjon med stenbitsrom - jänkla bra rätter. Sedan är det aldrig fel med lite bra Chokladmousse och spanska mandlar - supergott i sin enkelhet.

Jag testade att göra blomkålsrätten och jag tror att det blev lika gott som hos Ivan. Receptet finns här.