15
okt 2015

Le Rouge i Gamla Stan

Skribent: **Monika Österheim**

Idag den 15 oktober 2015 hälsas vi välkomna av nya ägare - Bockholmengruppen - till anrika Le Rouge i Gamla stan (Stockholm). De har behållit inredningen i källarlokalen som går i Moulin Rouge-stil med röd sammet och gulddetaljer. Däremot är menyn ny ? en restaurang fylld till brädden av entrecôte, lax och vin!

Maten är tydlig med två råvaror - entrecôte och lax i många varianter. Tyngdpunkten ligger på köttbiten men fokus ligger lika mycket på fantastiska grönsaksrätter och tillbehör. Sedan älskar de såser! Vad sägs om 15 såser och 5 smaksatta smör? Och du får själv välja. Femton såser gör alltid en skåning som jag glad på riktigt.
Till sin entrecôte får man välja tillbehör av de 20 såserna & smaksatt smör, 13 grönsakstillbehör och 6 potatisrätter.
Känslan de vill förmedla med sin mat är enkelt och generöst - entrecôte eller lax och välj de tillbehör av såser och grönsaker du gillar.
Ägartrion Mathias Pilblad, Peder Smith och Tiel Ridderstad från Bockholmengruppen som bjöd in oss på smakprovning berättar om sin mat med stolthet och stor smittande entusiasm.
Vi fick smaka rätter från en stor del av menyn och allt smakade riktigt gott. Vi var alla eniga, allting var så bra. Ansträngningen med grönsaksrätterna känns modern trots i övrigt klassiskt från det franska köket.
Hade jag varit vegetarian hade jag varit mycket nöjd med min tallrik med genomtänkta och välkomponerade grönsaksrätter. Helstekt purjolök med sötsyrlig lök med tryffel var en höjdare. Likaså helstekt blomkål eller grillad avokado med pimientos.

Bland förrätterna var lättgravad lax med råraka, prästost- och pepparrotskräm och carpaccio med Karl-Johan, parmesan, tryffel och lökkräm ljuvligt gott. Vilken lysande idé att steka laxfilén på en tunn skiva krispig brioche!

Av entrecôterna smakade vi bland annat hängmörad skare med fin köttsmak och japanska wagyu som smälte i munnen.
Ja, och sedan såserna! Mmm. Allihop. Detta blir nog det svåraste att välja nästa gång jag går dit. Servisens mardröm när man ändrar sig fem gånger under beställning :))

Desserterna var alla en fin frisk avslutning. Semifreddon på mjölkchoklad med torkad brownie, nougatine, körsbär och pistage var min favorit. Mina smaklökar var lite trötta vid det laget men piggnade till påtagligt. Vaniljparfait med persika och kaksmulor kom inte långt efter.

Jag hoppas köket orkar hålla nivån hög och kreativiteten igång på grönsaks- och laxrätterna så att inte krogen blir en köttkrog där persiljekvisten lyfts bort. Sedan är inte jag sen att gå igång på 20 goda såser och jag tror att vi är mångai såsklubben.
Källarlokalen är väldigt speciell med sin inredning. Stämningen och musiken kommer att avgöra om det kommer att kännas som finkrog eller ett coolt, kitschigt ställe, generöst med god mat där man får bli lite högljudd, varm och rosig om kinderna.
Jag hoppas på det sistnämnda för jag har redan dammat av paljettoppen och ser framför mig en helkväll med jäkla god mat och gott vin, en kväll i Toulouse-Lautrec-anda under de röda sammetsgardinerna.
Förrätter 115 -175 kr Laxrätterna 195-275 kr Vegetariskt 235-245 kr Entrecôte 245 -

600 kr (inkluderat tillbehören) Dessert 35-95 kr
Adress: Brunnsgränd 2-4, Gamla stan i Stockholm Öppettider: tis 17.00 - 23.00, ons-tor 17.00 - 00.00, fre-lör 17.00 - 01.00
Bockholmengruppen driver även restaurangerna Bockholmen, Nybrogatan 38, Djurgårdsbrunn, Nytorget 6, Fågelbro krog och Meatballs For The People.