



07
dec 2015

Teatern ? snabbmat på toppnivå

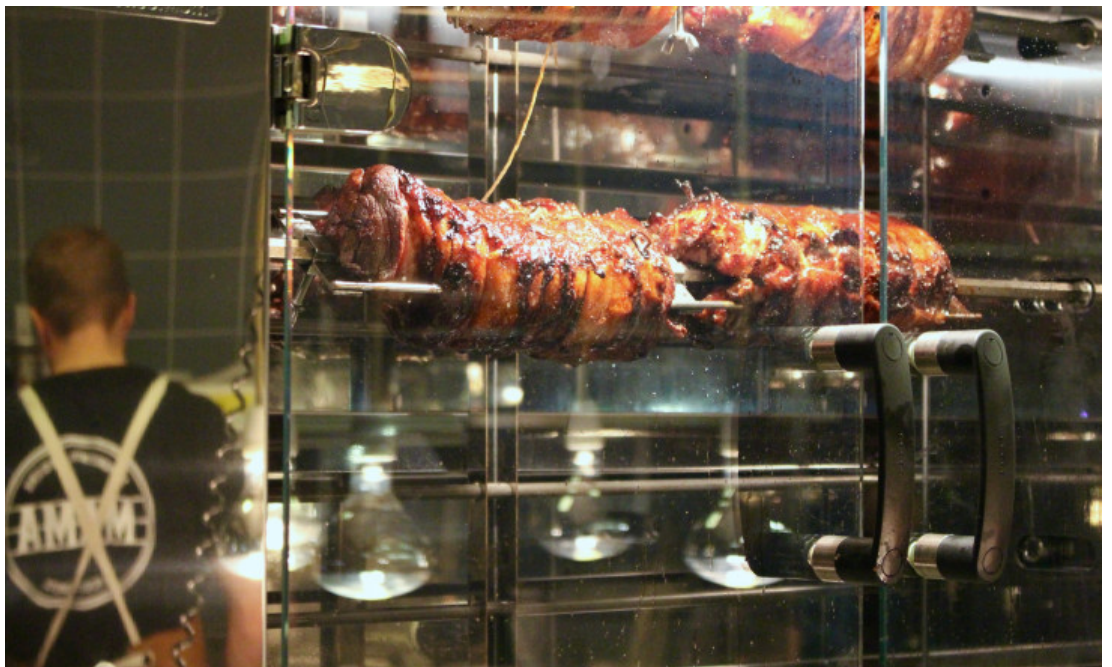
Skribent: **Monika Österheim**

I fredags var det äntligen dags! Nu står den unika Teatern i Skanstull i Ringen klar och jag var tillbaka på pressvisning.

Jag har tidigare skrivit om Teatern, denna spännande nya matplats med rakt igenom toppnivå av bara kända, duktiga kockar. Förra presslunchen hade vi röda bygghjälmar, i fredags var foodcourten klar och den 5/12 var det premiär för allmänheten. Om man får tro alla inlägg i sociala medier var det en dundersuccé. Jag kan bara hålla med.

På presslunchen fick vi bara smakprover så bilderna visar inte fullsize och hur rätterna annars serveras. Länkar till alla ställen och kockar finns längst ner.

Ovan ser ni en miniversion av Mamas makalöst goda italienska porchetta (gårdsgris) som snurrat i timmar på spett i rotisseriet (bild nedan). Köttet smälter i munnen och tillbehören ? karamelliserad lök, rostad tomat, tryffelaioli, briochebröd och pommes ? smakar perfekt till köttet.



Som jag tidigare berättat har de släppt namnen på kockarna efterhand och det har varit spännande. Teatern är ett nytt koncept med mat från nio olika kök med olika inriktningar samt ett patisserie. Maten äter man på plats i den snygga lokalen eller tar med sig. Kändiskockarna har verkligen utmanats ? de ska möta en helt ny publik. Utan att tumma på den kvalitet de står för ska enkla och opretentiösa rätter serveras från morgon till kväll, passa de flesta plånböcker och servicen ska vara snabb.



På presslunchen tillkännagavs att Stefano Catenacci (ovan), hovtraktör och kökschef på Operakällaren, öppnar sitt nya kök Caos på Teatern. Här serverar han smårätter från hela världen. På menyn står bland annat ett 63-gradersägg med svampkräm, karamelliserad grädde och krispig potatis. Äggrätten är uppvisning i matkonsten att i en tugga få med allt man kan önska sig, alla sex grundsmakerna ? så jäkla gott! (bilden i dålig belysning gör inte ägget rättvisa)



? Att servera smårätter från hela världen är en idé som jag har haft länge och nu äntligen får förverkliga på Teatern. Att det dessutom blir i Skanstull känns extra kul eftersom det är mina gamla kvarter, här har jag vuxit upp, säger Stefano Catenacci. Till Caos smårätter kan man dricka ett ljuvligt iste. Detta iste har inte lämnat mitt huvud ifred sedan i fredags. Det smakade lyxigt och underbart ? Operakällarens Roibos Champagne med ingefära, lime & mynta.



I somras på Smaka på Stockholm var det premiär för Korvkiosk (se länk nedan) och då fick jag smaka den omtalade Kioskvältaren. Det är jättekul att landets stora stjärna, Magnus Nilsson, nu satsar utanför Jämtland och bjuder oss på sin goda kvalitetskörv. Kioskvältaren serveras på klassisk vis i korvbröd med räksallad, pressgurka, rostad schalottenlök, senap och ketchup.



Bilden på Magnus blev inte så bra i det dåliga ljuset men det är inte varje dag jag träffar honom så den får komma med :)



Ett höjdarkök i Teatern är Adam & Albins Raamen och förväntningarna är superhög på deras tolkning av japanska nudlar i varm buljong. Maten de serverar i Adam & Albin Matstudio (länk nedan) är fantastiskt bra och höjs konstant till skyarna. Vi kan nu konstatera att deras streetfood är lika bra. Det känns nästan lite fräckt att vi alla bara tar givet att de leverar på megatoppnivå. Men va fanken ska man säga när superlativen för länge sedan tog slut? De är helt enkelt bäst på detta.



Vi får smaka Fully Loaded Ramen ? mörstekt fläskside, pepparrot, koriander, äpple och fräsigt majs. Ah men sååå gott! Perfektion. Håll-käften-gott.



De berättar att de länge letat efter perfekta nudlar och hittade dem till slut i USA ? Sun Noodle. De är mycket goda, smakar på riktigt och man kan även köpa dem med sig hem och sörpla egen ramen.



Hos Nook kan man äta asiatisk streetfood, bland annat trendiga och populära Steam Buns med stekt sidfläsk, picklad gurka och hoisinsås eller Bahn Mi ? vietnamesisk fylld baguette.



Snack Bar tar oss med till södra Frankrike och serverar sin tolkning av snabbmaten där. Deras signaturrätt är Kebab de veau en barquette ? otroligt mör kalvköttskebab med egen vit sås.



Tyvärr hann jag inte smaka den veganska maten som är ?nyttig men smakar onyttigt? hos The Plant men jag ska snart förbi igen. Detta är Sveriges första helt ekologiska och veganska fastfood-restaurang och det är verkligen på tiden. Köerna kommer snart att ringla sig långa efterhand det sprider sig. Jag har i alla fall en fin bild på Maximillian och därefter en på deras Farinata på gula ärtor & citronmajonnäs. När jag träffar Maximillian strålar han av energi och välmående och är verkligen en levande reklampelare för sin mat och vegansk mat. Det får en att fundera.





K-märkt patisseries och bageri bjöd på en mini-Nobel-dessert 2014. Den var slut när jag kom till kaffet men det gjorde ingenting för jag fick smaka förra gången.

Köken i Teatern så här långt:

Korvkiosk (Färviken Magasinet & Magnus Nilsson) som jag smakade här redan i somras.

Ramen & nyskapande nudelrätter med svenska smaker (Adam & Albin Matstudio)

Snack Bar (Chez Betty & Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal) & tolkning av sydfransk

snabbmat The Plant (Maximillian Lundin) & ekologisk vegansk fastfood K-Märkt & Daniel

Roos, patisserie, bageri och smörrebröd till lunch Nook Market & Claes Grännsjö

Mama Market & Marco Baudone & följ Mama Delicious Roast på Instagram & Marco

driver även Kornhamnstorg 53 där vi testade frukosten för några veckor sen Caos &

Stefano Catenacci, hovtraktör och kökschef på Operakällaren