

## PA&Co – Mer än en kokbok

*Äntligen kommer den totala boken från Sveriges mest stilbildande och sägenomspunna moderna restaurang.*

Nu kommer äntligen den sedan länge hett efterlängtade stora kokboken från den lilla kvarterskrogen med det stora ryktet, PA&Co på Riddargatan i Stockholm, stjärnornas stamkrog framför alla andra.

Så väldig har legenden om PA&Co växt sig att många har missat den viktigaste förklaringen till att "PA:s" har kunnat hålla sig kvar på toppen i över 20 års tid – den genialiska och likaledes stilbildande menyn, givetvis.

I PA&Co – Mer än en kokbok bjuds alla matälskare och livsnjutare på över 90 oemotståndliga recept, såväl klassiker som nyheter, samtliga fotograferade av den internationellt framstående modestillebenfotografen Pelle Bergström. Recepten spänner det enklaste till det synnerligen avancerade och kommer att tilltala alla matälskare, från fullblodsproffs till rena amatörer.

PA&Co – Mer än en kokbok innehåller dessutom på mycket mer än så. Här berättas äntligen den sanna historien om PA&Co, bortom myter och legend, i en högst personlig, nog så burlesk berättelse av kortromanformat, författad av Claes Britton. Även författarna Stig Larsson och Klas Östergren med egna, personliga texter, liksom den brittisk-kanadensiske redaktören och livsstilsgurun Tyler Brulé (grundare av magasinet Wallpaper) och artisten Mauro Scocco.

I boken ingår också en omfattande, unik fotografisk svit med porträtt på personal och kända och mindre kända stamgäster, fotograferat av den världsberömda svenske modéfotografen Mikael Jansson. Även den likaledes världsberömda, sedan decennier New York-baserade svenske modeillustratören och konstnären Mats Gustafson bidrar med ett exklusivt verk.

Vi behöver väl knappast tillägga att samtliga medverkande själva är gamla PA-stamgäster?

PA&Co – Mer än en kokbok är en bok som ingen med intresse för mat, dryck, Stockholms nattliga nutidshistoria och/eller allt annat gott har råd att missa!

Boken utges av Stockholm New Publishing, förlaget bakom det banbrytande, mångfaldigt prisbelönta internationella mode- och livsstilsmagasinet Stockholm New. Creative directors är Christina och Claes Britton. Bokformgivare är Stefan Andersson.

För ytterligare information, kontakta:

Anna Wennerström, 08-660 31 81 eller [anna@brittonbritton.com](mailto:anna@brittonbritton.com).

PA&Co – Mer än en kokbok

352 sidor, inbunden

Stockholm New Publishing

Utgivning: 23 november, 2006

Återförsäljarpris: ca 220 kronor (ex. moms)



# PA&Co

---

# MER ÄN EN

# KOKBOK

## Cheese & baconburgare

\*

*Enligt Financial Times är vår burgare en av världens fem bästa. Den kan få de största grabbarna att lätta på bältet. Vi använder bara ren färs och mycket av hemligheten ligger i att få rätt fettblandning och rätt stekning – plus förstås dressingen som ju är en smaksak. Själva serverar vi med senapsås och vår variant av hamburgerdressing som i receptet.*

- 1 kg nötfärs med ca 10% fett (prata med din charkuterist)
- 4 stora hamburgerbröd
- 4 skivor ost, typ cheddar
- 4 saltgurkor
- 2 biffotomater
- 2 gula eller röda lökar

- 1 isbergssalladshuvud
- matolja
- salt och peppar
- 4 skivor rökt sidfläsk alt. bacon

### Hamburgerdressing

- 2 dl majonnäs
- 1 msk chilisås
- 1 dutt HP-sås
- tabasco
- 2 msk bostongurka
- lite hackad gul lök
- 1 tsk konjak
- salt och peppar

Vispa ihop ingredienserna till en krämig smet.

### Senapssås – se Biff Rydberg – se sid 172

Forma färsen till 4 biffar. Salta, peppra och pensla med matolja. Lägg på grillen och grilla i 5 minuter. Vänd biffarna, lägg på osten och krydda med salt och svartpeppar. Grilla biffarna ytterligare 5 minuter, de skall vara röda i mitten. Rosta hamburgerbröden på grillen eller i ugnen. Lägg biffarna i de varma bröden.

*Servera med saltgurka, tomatskivor, lökringar, sallad, pommes frites och de två såsarna.*



## Seafood thai panang curry med cashewnötter och vårrulle

\*

*Steffe och Micke är ena riktiga gamla Thailands-freaks och flera av våra andra kockar har också rest mycket i Thailand, så det var naturligt att vi var tidiga med thaimat. Vi fortsätter sälja mycket thai fast den värsta trenden sedan länge är förbi. Det är lustigt hur folk vänjer sig vid smaker, särskilt nu när varenda människa varit i Thailand. När vi började servera thaicurrys fick vi ofta tillbaka tallrikarna för att det var för starkt. Numera kryddar vi säkert tre gånger mer, men folk ber ändå ofta om extra chili.*

• ca 250 gr fisk och skaldjur per pers – typ lax, tonfisk, hälleflundra, snapper, scampi, hummer, musslor, bläckfisk (välj 3–4 av dessa sorter – det går egentligen med vilka sorter som helst, beroende på smak och plånbok)

Skär fisken i jämnstora bitar och stek dessa i litet matolja ihop med skaldjuren på hög värme.

### Curry

- 1–2 msk thaicurrypasta beroende på önskad styrka (gul, grön eller röd)
- 4 dl kokosmjölk
- 1 msk fisksås
- 1 msk thaisoja, typ Golden Mountain
- 1/2 msk palmsocker eller råsocker
- 1 strå citrongräs
- 2 limeblad
- 1 gul lök

- 2 vitlöksklyftor
- 1/2 kruka koriander
- saften från en lime
- jordnötsolja/matolja till stekning

Dela löken i åtta bitar och krossa citrongräset. Fräs lök, gräs, limeblad och vitlök med currypastan i jordnötsolja eller matolja. Tillsätt kokosmjölken, sockret och panangkryddorna samt fisksås och soja. Låt puttra 5–10 minuter. Tillsätt koriander och limesaft. Ställ av kastrullen och låt det hela dra i en halvtimme. Sila genom en pipsil.

### Panangkryddor

- 1 tsk hel spiskummin, 1 tsk koriander, 1 tsk kardemummakärnor, 2 stjärnanisar.

Stek kryddorna torrt i en stekpanna och mixa eller mortla dem sedan.

### Vårrullar

- 100 gr musselkött eller räkor
- ca 50 gr tunna glas- eller risnudlar
- 4 stora vårrullepapper
- 1/2 skalad morot
- 1/4 sköljd purjolök
- 1 nypa munggroddar
- 4 stora ostronskivlingar
- 1/2 msk hackad koriander
- 1/2 msk thaibasilika
- 1 tsk sesamolja
- 1 hackad vitlök
- 1/2 hackad färsk spansk peppar

- 1 msk ostronsås
- 1 msk fisksås

Lägg nudlarna i ljummet vatten i en timme. Strimla grönsakerna fint. Hacka räk- musselköttet, vitlök, chili och örterna. Stek först chili och vitlöken i sesamoljan i en wokpanna/rymlig stekpanna. Stek med grönsakerna. Häll av vattnet från nudlarna och klipp dem i bitar på cirka 5 cm. Stek även med nudlarna. Avsluta med skaldjuren, örterna, ostronsås och fisksås. Låt koka någon minut. Lägg nudlarna att svalna av i ett durkslag så vätskan rinner av. Rullning och fritering, se torskoppa sid 232.

### Grönsaksförslag

- Purjolök, ostronskivling och/eller shiitake, broccoli, rödlök, zucchini, morot, sticklök, blomkål, munggroddar

Skär grönsakerna i strimlor. Tänk på att skära dem efter koktid. Morot tar exempelvis längre tid än lök, alltså skall den skäras tunnare än löken. Stek grönsakerna i en wokpanna på hög värme i några minuter. Slå på currysåsen. Låt det hela koka ihop ett par minuter.

*Servera med jasminris och rostade cashewnötter.*





### Potatisstek torsk med ansjovisgrädde och dill

\*

*Potatisstekning är en från början fransk stekmetod som Staffan började med och som vi gärna använder till fisk. Det blir snyggt, med potatisstrimlorna som ser ut som fiskfjäll. Det är också en mjukare stekning som gör att fisken även blir kokt och bräserverad och som ger bra smak åt potatisen. Den här rätten är enkel och snabblagad. Med ansjovisgrädden kan man också säga att det i smaken blir en slags roligare och godare variant av klassisk Jansson.*

- 600–700 gram torskfilé i fyra lika stora bitar
- 2 bakpotatisar
- olja och smör till stekning
- salt och vitpeppar

Riv potatisen på grova sidan av rivjärnet i långa drag, endast uppifrån och ner. Lägg potatisen som ett lock på varje torskbit och stek sedan bitarna med potatisen neråt i smör och olja på medelhög värme. När potatisen är gyllenbrun (lyft försiktigt i kanten och titta) vänder ni fisken försiktigt och steker ytterligare någon minut på fisksidan.

#### Sås

- 4 dl grädde
- 2 finhackade schalottenlökar
- 3–5 finhackade ansjovisar efter smak, tänk på sältan
- grovhackad dill och citron

Fräs löken i litet smör utan att den tar färg. Slå på grädden och koka ned till hälften. Tillsätt ansjovis och dill. Smaka av med salt och vitpeppar. Lägg såsen som en spegel och fisken ovanpå. Garnera med dill och citron.

## Moules tom yum

\*

*Tom yum kan betraktas som den thailändska nationalsoppan – en mager, mycket uppfriskande och smakstark soppa, där själva hettan är huvudsaken. Soppan görs i otaliga varianter – grumlig, grymig eller klar, med olika råvaror, oftast stora scampi, andra skaldjur, kyckling eller fläsk. I Thailand har vi aldrig sett den gjord på blåmusslor, så den här rätten är vår egen fransk-thailändska korsning.*

- 2 kg blåmusslor
- 10 thailändska limeblad
- 5 strån citrongräs
- hackad färsk koriander efter smak
- 1 liter kycklingbuljong eller fiskbuljong (eller bara vatten)
- minst 4 vitlöksklyftor
- chili efter smak (ca 6–7 ratshit-

- chili om du vill ha soppan stark efter svenska mått – thailändarna kan köra lika mycket per person)
- 2 tomat
  - 4 små salladslökar
  - pressad limejuice efter smak (ca 1 dl)
  - fisksås efter smak (ca 1 dl)
  - galanga- eller annan ingefära efter smak (ca en hel medelstor rot, finskivad)
  - 2 schalottenlökar
  - 2 hg champinjoner, ostronskivling eller shiitake
  - matolja eller jordnötsolja för stekning

Putsa, ansa och skölj musslorna. Tärna tomaterna, hacka löken, skiva salladslöken och citrongräset snett, skiva vitlöken, skiva eller hacka svampen, skala och skiva ingefäran. Koka upp buljongen

eller vattnet med chilin, fisksåsen och limejuicen.

Nu är allt förberett för musslorna. Börja med att fräsa alla grönsakerna tillsammans med musslorna snabbt på hög värme, utan att råvarorna tar färg. Häll sedan över buljongen och lägg på lock. Koka i 3–5 minuter, tills musslorna öppnar sig (de som inte öppnar sig slänger du bort). När musslorna är klara, lyft över dem med hålslev i serveringsskålar. Nu skall vi sätta pricken över i på buljongen. Koka upp buljongen och smaksätt med mer fisksås, lime och hackad chili. När du har rätt smakbalans, avsluta med riktigt mycket grovhackad färsk koriander. Häll såsen över musslorna. Jasminris är gott till om du serverar soppan som lunch eller huvudrätt.



## Rödtunga Meunière

med pata negra, ostronskivling, pimientos och pinjenötter

\*

*Helstekt svensk fisk på spanskt vis, med rödtunga som en litet billigare ersättning för sjötunga. Rätten kan vara lite bödig att äta, men det är väl värt besväret, med tunga smaker som gifter sig och lyfter fisken. Pata negran ger en härlig sälta och pinjenötterna en sötma och nötighet som även nötallergiker kan njuta av.*

- 4 flådda hela rödtungor (eller annan plattfisk som sjötunga eller rödspätta)
- 12 skivor pata negra
- 200 gr ostronskivling

- 8 pimientos (inlagd grillad paprika)
- 1/2 näve kapris
- 1/2 näve pinjenötter
- 12 kokta och tärnade potatisar (färsk- eller mandelpotatis)
- 2 citroner
- olivolja och smör till stekning
- hackad persilja
- salt

Salta och vänd rödtungorna i vetemjöl.  
Bryn en rejäl klick smör och några matskedar olivolja. Lägg i fisken med

ovansidan nedåt och bryn 3–5 minuter på medelhög värme på vardera sida. Kör klart i ugnen på 150 grader i cirka 5 minuter. Köttet skall precis börja släppa från benen.

Stek potatis och svampen i fiskfettet tills ingredienserna börjar ta färg. Lägg i den strimlade paprikan, kapris och nötter. Lägg pata negran på fisken så att den smälter. Slå över svampfräset och servera med en halv citron och hackad persilja.





### ”Äh, fan, Stockholm är inte större än så här”

Jag kan inte avstå från att genast än en gång citera den legendariske Stockholms-playboyen PA von Rosens berömda svar när hans societetsvänner mästrade honom om att man inte ”kunde” öppna en krog med bara trettioåtta platser. Särskilt ödmjukt var detta svar väl knappast, men icke desto mindre än idag både sant och relevant. Så syns det åtminstone ur mitt eget snäva perspektiv. Med risk för att verka än mindre folklig än PA: det känns fortfarande som om alla som är värda att känna i den här stan – och många fler därtill – går att träffa en vanlig torsdagskväll på PA&Co.

Vart vi än vänder oss så talar folk ångestfullt om hur tiden flyger förbi på mäktiga vingar – hur åren bara rullar undan, klockan tickar, ungarna växer upp, får hår på bröstet och börjar hinka bärs, halsar rynkas och allt upptänkligt annat elände, utan att vi vet ordet av, likt sanden som bara rinner bort mellan våra fingrar.

Jag har aldrig köpt de där ängsliga besvärjelserna. Nog faen kan vi känna årens tröga larvfotsgång och följa de präktiga spår de lämnar bakhän.

Hösten 2006 är det tjugo år sedan mina barndomsvänner Pelle och Björn Sturén, tillsammans med det andra brödraparet Niklas och Håkan Ericson, tog över PA&Co, den redan då vida omtalade kvarterskrogen på Riddargatsbackens krön som grundats året innan, 1985, av nämnde PA von Rosen, tillsammans med kompanjonerna Pär ”Pärre” Eriksson och Peter Ahlm (ja, PA står även för den sistnämndes initialer).

Tjugo år är ingen särskilt lång tid i våra människoliv och en helt kort sådan i ett större historiskt sammanhang. När vi begrundar Stockholms nutida kroghistoria så känns två decennier däremot som ett sekel. Att återvända till åttioalets mitt vore som att komma tillbaka till en annan tidsålder, nästan som när cyklarna hade stora framhjul.

Det var en tid då Stockholm ännu bara tagit de första försiktiga stegen i sin dramatiska förvandling från stor småstad till liten storstad. Café Opera stod på sin topp och härskade i ensamt majestät över stockholmsnatten, utan att några konkurrenter ens vågade göra anspråk på att utmana. Den moderna fingastronomin låg i

men sedan varva ned. Det var spelet som var hans verkliga drog. Han tog väl i princip dagskassan varje kväll och åkte till kasinot och spelade upp den. Man får väl säga att han helt enkelt spelade bort krogen till slut.”

”Han spelade bort precis allt, det var det enda man kunde lita på med PA – att han aldrig lämnade hälften kvar eller så”, säger Hinke Palmstierna. ”Han spelade hela tiden – kort, yatzy, backgammon, vad som helst. Att se honom hantera kortlekar, spelmarker och tärningar var att se en konstnär i arbete. Ändå torskade han hela tiden men fortsatte lik förbannat – varför kunde man inte för sitt liv begripa.”

PA von Rosen återvände till Stockholm i mitten av sjuttioalet, ruinerad och en smula märkt av ett utsvävande liv på världsscenen. Hans mamma Ingeborg, som bodde ensam i ett stort stenhus på Baldersgatan i Lärkstan i Stockholm, fyllt av konst ur Conrad Pineus berömda samling, vägrade låna honom mer pengar då hon visste att dessa genast skulle omsättas i spel. PA var sedan decennier en välkänd gestalt i stadens nöjes- och nattliv, där han förstås kände ”alla”. Han tog nu anställning som hovmästare på Alexandra.

”Det var det som gjorde att han föll ur societeten”, hävdar Peter Ahlm. ”Dekadens och utsvävningar av alla slag har alltid tolererats i överklassen – det är ju underhållning. Att han stod där med hovmästarkostym och tog emot gäster kunde däremot aldrig förlåtas, även om det aldrig var något snack om att PA alltid hade kvar sina vänner från den gamla tiden.”

Örjan Ramberg, den store skådespelaren och tongivande PA&Co-stamgästen, som under många år var bäste vän med PA von Rosen, är av en annan uppfattning.

”Jag lärde känna PA på Alexandra långt innan han började som hovmästare, när han fortfarande bodde i Kenya och jag i Göteborg”, berättar Örjan. ”Jag var i Stockholm med ’Jesus Christ Superstar’ där jag spelade Herodes. Vi kom i slang med varandra för att han hatade Bruno Wintzell, som spelade Jesus, och som han fått för sig var efter hans flickvän Agnes. Vi blev snabbt goda vänner och jag såg alltid upp till honom som en äldre förebild. Han var så oerhört bildad och mångsidig, kunde snacka om allt inom ett mycket brett spektrum – från boxning till litteratur, film och skådespeleri, politik

och musik. Han bodde sedan hemma hos mig under en period och gillade alltid att hänga hos mig för att han tyckte att jag hade bra plattor. Han var jazzkille i grunden men lärde sig gilla rock – Dylan, Stones och Hendrix, även hårda grejer med långa gitarrsolon och sånt. Han låg alltid där och lyssnade på plattor, snackade och rökte sina Pall Mall utan filter, säkert åttio om dagen, minst. När vi såg på Tipsextra så var askkoppen rågad redan i halvtid. PA var en otroligt snäll, ömsint, fin, generös och känslig människa som verkligen var totalt ointresserad av pengar, status, jobb, hus, bil och allt sånt. Jag minns tydligt att vissa av hans gamla överklasspolare uppträdde öppet nedlåtande mot honom och det gjorde mig väldigt illa berörd. PA umgicks istället med yngre kompisar på stan. Han blev en fadersfigur för många. Han saknade aldrig sitt gamla umgänge ett skit. PA hade lika lätt att gå ihop med alla människor, oavsett om det var på en smokingmiddag i societeten eller med unga nattdjur på en rockklubb. Jag tror att hela den där grejen hade att göra med att han varit tillsammans med den snyggaste tjejen i hela Sverige. När man har en så snygg tjej utan att ha vad de där killarna räknar som någon riktig täckning för det så är det alltid många som blir avundsjuka och tar varje chans att trycka dit en.”

”Både PA och jag var ju alltid avskydda av de där människorna”, säger Agnes själv, numera omgift med efternamnet Marian. ”Det sket vi fullständigt i. De var ändå så tråkiga och vi var ju hippies helt enkelt.”

**Pär ”Pärre” Eriksson** växte upp i Vällingby och flyttade som tonåring in till stan, där han i slutet av sextioalet arbetade med musik. Han var discjockey på bland annat Alexandra, importerade och exporterade skivor och stod i disken i en av stans första väl-sorterade skivbutiker för popmusik, Drugstore vid Stureplan. Pärre tillhörde kärnan i Stockholms partysväng och var en högst frekvent kroggäst, så steget till att arbeta på restaurang var inte långt. 1971 började han som servitör på den lilla kvarterskrogen Timjan på krönet av Riddargatsbacken, som funnits sedan sextioalet i en lokal som tidigare varit mjölkbutik. Lokalen var bara drygt hälften så stor som dagens PA&Co. Ingången var från Riddargatan, inte som nu från Styckjunkargatan.















## Spenatsallad med majskyckling, roquefort, bacon, valnötter och Dijonvinägrett

\*

*En matig och mättande sallad med bitiga smaker som är som gjorda för varandra. Roqueforten är "stjärnan" som kompletteras väldigt fint av baconet och nötheten och det fräscha krispet i spenaten.*

- 4 st majskycklingbröst
- 150 gr rökt sidfläsk/bacon
- 150 gr roquefort eller annan blå/grönmögelost

- 1 näve valnötter
- 4 salladslökar
- 4 champinjoner
- färsk spenat
- vinägrett, se chèvre chaud
- salt och peppar

Salta och peppra kycklingen och bryn den runt om. Kör den klar i ugnen på 150 grader i cirka 7–8 minuter. Skölj

spenaten och låt den droppa av. Knaperstek baconet/fläsket och lägg på papper så att fettets sugts upp. Finstrimla löken och skiva champinjoner. Blanda spenat, lök, bacon, champinjoner, nötter med vinägrett i en bunke. Smaka av med salt och peppar. Lägg en hög på varje tallrik. Smula osten över. Skiva kycklingen och lägg den överst.

## Vildand med höstäpple, baconrösti och calvadossås

\*

*En mastigt pampig höstmiddag för en riktigt mörk och ruggig novemberkväll. Vildanden är en mager fågel som kräver en gräddig sås. Äpplet och calvadosen ger den rätta mjuka syran och sultanrussinen tillför den extra kicken i sötman.*

- 700 gr vildandbröst
- mjöl
- smör till stekning
- ev. enbär, timjan eller rosmarin
- salt och peppar

Mjöla, salta och peppra och stek vildandbrösten i smör på medelvärme, cirka 1–2 minuter på båda sidorna. Tag av stekpannan och lägg på ett lock. Låt vila 10–15 minuter. Använd gärna termometer. Vi rekommenderar 58–60 grader. (Krydda gärna fågeln med lite örtekryddor som rosmarin och timjan eller enbär.)

### Rösti

- ca 400 gr potatis
- 8 skivor bacon
- 50 gr riven parmesan eller västerbotten
- 2 medelstora färsklökar
- 2 äggulor
- 1 msk olivolja
- 2 msk grädde
- salt och peppar

Koka potatisen mjuk, häll av vattnet och låt kallna. Riv potatisen på grövsta sidan av rivjärnet (endast nedåt, så att strimlorna blir långa och fina). Finstrimla löken. Blanda alla ingredienser i en bunke. Salta och peppra. Forma potatissmeten till 4 puckar och baka på 200 grader i 8–10 minuter på en smörad plåt.

### Sås

- 2 dl kalvfond
- 2 dl grädde

- 2 Granny Smith-äpplen
- 2 schalottenlökar
- 1/2 dl koncentrerad äppeljuice
- 1 msk vita sultanrussin
- 4 cl calvados till flambering
- 1 msk smör till stekning
- salt och peppar

Hacka och fräs schalottenlöken och äpplena i smör i en kastrull. Tillsätt russinen och flambera av med spriten. Tillsätt fond, grädde och juice. Koka ned till cirka hälften så att såsen blir simmig. Krydda.

### Äpple

- 4 höstäpplen
- mjöl
- smör till stekning

Skala och klyfta äpplena. Vänd i mjöl. Stek klyftorna i smör tills de fått fin färg. Eller ugnstek som på bilden.



## Seafood carpaccio "tricolore" sashimi med algsallad

\*

*Italien möter Asien i den här varianten som är lika vacker att titta på som den är god.*

- 2 bläckfisktuber (= squid)
- ca 400 gr fisk. Vi har använt lax, tonfisk och hälleflundra

### Algsallad

- 50 gr alger (kolla vad din asiatiska handel har att erbjuda)
- 20 gr gari (inlagd ingefära)
- 1 tsk wasabipulver
- 1 msk sesamolja
- 2 nypor sesamfrön
- 4 shiitakesvampar
- 1 spansk peppar
- gurka, rättika, blekselleri
- kinesisk soja
- 1 lime

Rensa ur magen ordentligt på bläckfisker och skölj. Koka bläckfisker i cirka två minuter och spola den sedan kall.

Skär fisken i stänger, lika långa som bläckfisker. Använd fina renskurna ryggbitar. Peta in fiskstängerna i magen på bläckfisker. Rulla in de fyllda bläckfiskerna i plastfilm – hårt, så att det inte blir lufthål. Lägg in tuberna i frysen i minst två dygn (då dör eventuella bakterier). Tag ut bläckfisktuberna cirka 2 timmar före servering och skiva dem halvfrusna (för att de skall hålla ihop) i 3 mm tjocka skivor.

Mixa ihop gari och vätskan den ligger i, wasabipulvret och sesamoljan. Blanda med algerna. Lägg fiskskivorna direkt på tallrikarna i ett tunt lager. Servera med algsalladen, finhackad chili och

shiitake. Skär långa strimlor med en potatisskalare av den skalade rättikan, gurkan och sellerin, använd till att dekorera med.

Avsluta med rostade sesamfrön, några stänk soja och lime.





*Tryfflar är en perfekt avslutning på en måltid om man inte orkar en hel dessert – eller om man istället ätit ost efter huvudrätten. Här har vi en variant med fin apelsin smak och så vår gästkok Jensas arabtryffel med stora överraskande smaker som dunderar mäktigt i munnen.*

#### **Arabtryffel**

- 1 dl hel skalad mandel
- 1 dl pistagenötter
- 1 dl torkad frukt (typ russin, aprikoser, fikon, dadlar)
- 2 nypor sesamfrön
- 1 dl bran flakes
- 2 msk starkt kaffe
- 1 tsk mald kanel
- 1 tsk mald kardemumma

## **Tryffel**

\*

- 100 gr rumstempererat smör
- 50 gr mörk choklad
- 1 dl kakao

Mixa nötterna någon minut i matberedare. Sikta sedan nötterna genom en grov sikt. Spara de grova nötterna till rullning.

De fina hälls i en bunke. Mixa nu smöret, chokladen, flingor och kakaon till en grymig smet. Blanda med nötmjölet. Häll i kaffet, kaneln och kardemumman. Finhacka frukten och blanda ihop. Ställ smeten kallt några timmar. Tag sedan ut smeten och rulla till bollar. Rulla sedan bollarna i de grova nötterna och sesamfröna.

#### **Apelsintryfflar**

- 2 hg mörk choklad, gärna 72%
- 1 dl strösocker
- 1 1/2 dl grädde
- 25 gr smör
- finrivet skal (cest) från en apelsin
- 3 cl Cointreau eller annan apelsinlikör

Smält chokladen under sakta omrörning tillsammans med sockret och grädden i vattenbad. Låt svalna några minuter – får EJ stelna! Rör ner smöret. Blanda i apelsinskalet och likören. Häll upp i en form och låt smeten sätta sig i kylan under natten. Ta ut smeten i rumstemperatur i en halvtimme. Rulla sedan till små bollar. Rulla sedan bollarna i kakao. Ju finare kakao, desto bättre resultat.



## Variationer av crème brûlée

\*

*Vi har alltid brûlée på menyn och varierar mellan olika smaksättningar. Många tror att brûléen är fet, men i jämförelse med många andra desserter så är den faktiskt en smalvariant. Det är också snyggt att grädda en hel plåt och servera till ett större sällskap, vilket förstås kräver längre bak-tider. Den knäckiga, fräsiga ytan är halva grejen. Här är den klassiska brûléen och två varianter:*

### Klassisk brûlée

- 3 dl grädde
- 1 dl mjölk
- 4 äggulor
- 35 g socker
- 1/2 vaniljstång

Koka upp grädden, mjölken och vaniljstången. Vispa socker och äggulor poröst. Häll den varma gräddmjölken i äggsockret under vispning till en jämn och fin smet. Låt gärna smeten vila i ett dygn. Sila

smeten och häll upp den i formen/formarna du skall servera i. Ställ sedan på en plåt med vatten (vattenbad) och grädda i ugnen på 120–130 grader i cirka 40 minuter tills smeten stelnar. Det tar olika tid för olika ugnar. Brûléen skall dallra som en aladåb när den är klar. Till serveringen strör du på råströsocker i ett tunt lager och bränner sedan med en gasbrännare tills sockret karamelliseras. Vi kör alltid dubbel karamellisering så att ytan blir riktigt knäckig och fräsigt. Färgen skall vara mörkt gyllenbrun.

### Catalana brûlée

- crème brûléesmet
- 1 dm kanelstång (ceylon)
- 1 tsk apelsincest (rivet skal)

Gör samma sak som med crème brûléen men tillsätt kanelstång och apelsincest vid gräddmjölkskokningen. Låt dra i ett dygn innan ni silar smeten.

### Indisk yoghurtbrûlée

- 2 1/2 dl yoghurt naturell
- 2 1/2 dl kondenserad mjölk
- 1 msk limesaft
- 1/2 tsk limecest (rivet skal)
- råsocker
- hackade pistagenötter

Blanda alla råvaror i en bunke. Häll upp i önskade formar eller fat och grädda i 80 grader cirka 15 minuter tills smeten hårdnar. Rosta pistagenötterna och hacka dem i bitar. Karamellisera brûléen som vanligt och strö på hackade nötter.

*Det är otroligt gott att servera någon form av frukt till denna brûlée, typ färsk skuren exotisk frukt, fruktsallad eller en god salsa.*





### **Riesling**

Den kungliga tyska druvan, som även har en lång tradition i Alsace, odlas numera med stor framgång på nyare marker, inte minst i Australien och Sydafrika. En bra, petroleum- och gummidoftande Riesling har en enastående förmåga att klara het och kryddstark mat, inte minst asiatisk. De bästa europeiska vinerna uppvisar hög syra med påtagliga mineraltoner. På sydligare breddgrader övergår dessa i persika och andra tropiska frukter. Denna strama, kraftfulla druva lyfter maten i den här boken som få andra.



### **Sauvignon Blanc**

Denna Loire- och Bordeaux-druva odlas numera med framgång i svalare delar av nya världen, exempelvis i Nya Zeeland och Sydafrika. Man brukar säga att en bra Sauvignon Blanc skall dofta som katt-piss på en svartvinbärsbuske. I Sancerre, det förnämsta Sauvignon Blanc-distriktet, utmärks vinerna av hög, frisk syra och toner av nyklippt gräs och svartvinbärsblad. I nya världen tillkommer fläder och exotiska frukter. En klassisk Sauvignon Blanc är ett utmärkt skaldjursvin, medan nya världens viner passar bättre till fisk och ljust kött. Att bara njuta en kall flaska Sancerre en varm sommareftermiddag tillhör livets sanna fröjder.



**Örjan Ramberg ~ skådespelare, stamgäst primarius**

*”Jag började komma till Stockholm på sextioalet, med rockbandet jag sjöng i då, och flyttade hit i början av sjuttioalet. Stockholm var mindre då, men ändå så stort för en göteborgare som jag. Man hängde på Prinsen, KB och Riche, men Riche hade dåligt rykte – det var ett bilhandlarställe.*

*På den tiden kunde man se folk som Kardemumma, Carl-Gustaf och Gösta Bernhard ute, och Cornelis, Fred Åkerström, Roffe Bengtsson och Sune Mangs och sådana förstås. Sune var smal från början. Det var Hasse Ekman som gav honom rådet att bli tjock för att få roller. Numera har vi inga fläsknackar längre – Peter Harryson är ensam i facket. Sedan på Vickan kom ett yngre gäng, med Janne Haldoff, Bonzo, Ted Åström, Göran Stangertz, Pärre Eriksson och Kjelle Bergqvist. Lundell dök också upp där. Teddan och jag gick på Operakällaren och åt julbord. Där fanns en hovmästare som jag hade för mig hette Lodström, en gammal betjänt som var känd för att det inte fanns någon i världen som kunde spy så elegant som han. Det sades att han hade stått med drinkbrickan och spytt helt obemärkt och diskret ned i rockärmen och sedan bara fortsatt ta beställningar som om ingenting hade hänt.*

*PA von Rosen lärde jag känna på Alexandra i början av sjuttioalet, när han bodde i Kenya. Han hade bott i Göteborg och kunde prata göteborgska. Han var GAIS:are, eller ’geisare’ som han sade att alla de gamla gubbarna på ståplats brukade säga. PA var en oerhört stilig man som hängde med Jocke Bonnier, Simon Brehm och de där killarna. Han var mörk och elegant – såg ut som en exilprins. Han förblev en playboy ut i fingerspetsarna, en sådan man bara sett i tidningarna från Rivieran, med scarf, den stilen. Han var en förebild och fadersfigur för mig och många andra i Stockholmsnatten. Han var så oerhört snäll, human, ömsint och bildad, kunde prata om allt och var en djävligt bra lyssnare. Men han var ingen ’smart guy’. Han hade inte minsta statustänkande, ingen vilja till hus, bil och sådant – förutom att han klädde sig elegant då. Från det att han kom hem från Kenya sjuttiosju fram till åttiosex, när han reste tillbaka till Kenya för att dö, umgicks vi så gott som dagligen.*

*På Timjan började jag gå i början av sjuttioalet. Pärre Eriksson som hade stället var gift med en göteborgska och Thommy Berggren bodde i samma hus. De hade avokadosallad med räkor som paradnummer och så drack man Gösser eller Löwenbrau till det när Pärre fått spriträttigheter. Sedan kom Hinke in och en kille som gick under namnet Dallas som hade en tjej som kallades ’Morsan’. Det var inte så mycket folk där. Jag minns mest att Hinke satt i baren och rökte. Sedan när PA och Peter Ahlm kom in så sade det svisch direkt av någon anledning och ännu mer blev det sedan när killarna kom in. Jag minns att PA och jag gick på Strandvägen en dag, på väg till Eriks och räkbåten där, när en risig gammal folka svängde upp och ut kom en oerhört glad, positiv, blond flintskallig kille som såg riktigt oförskämt fräsch och sportig ut, en sådan där tennis- eller seglartyp. PA frågade vad jag tyckte om honom och sade att han ’tillhörde hans personal’. Det var Björn förstås. Sedan kom den ena efter den andra av killarna in. Det dröjde länge och väl innan jag lärde mig att skilja dem åt – de ena bröderna var mörka och de andra ljusa, så mycket var klart, men de hade ju också en massa kompisar och det var svårt att veta vilka som var vilka. För mig var det framför allt Björn jag hade kontakt med. Pelle gick omkring med någon slags Neil Young-kåpa över huvudet så honom var det svårare att få grepp om.*

*PA:s har ju varit speciellt för mig i och med att jag varit med från starten och hade en kompis som var galjonsfigur där. Det är också läget, och maten, och att jag gillade killarna och hade så många kompisar som hängde där. Så alla dessa kvinns förstås. Förr var det lite av vilda västern där – det hände ju ofta att man sov över där och ofta att man kom utramlande klockan sju på morgonen och så. Numera blir det inte lika ofta som jag går dit, av flera skäl. Dels går jag inte ut lika ofta, dels känner jag inte så många som går där längre och så är det alltid så fullt och krångligt med bord. Det var också lite mer rockmänniskor förr medan det nu känns som mer reklamtyper och folk i karriären. Men det betyder ju inte att jag tröttnat på stället – tvärtom så tänker jag ofta på att det vore trevligt att gå till PA:s, bara att det inte blir av.”*



### **'Bland poeter och borsvalpar' av Mauro Scocco**

PA är ju vad man lite pretentiöst brukar kalla en "scen".

Det finns inte så många ställen där man kan bli seatad mellan Stefan Persson och Tom Waits men PA är faktiskt ett sådant hak.

Det är egentligen en märklig blandning av folk som går här. Poeter och borsvalpar brukar vanligtvis inte gilla att gnugga röv men på PA tycks det fungera utmärkt av nån besynnerlig anledning.

Det är inte alla krogar som får guldskiva från skivbolag för att dom bidragit till att göra en artist stor, (som i fallet med Van Morrison och PA).

Inte alla krogar har huvudrollen i en skandalomsusad roman.

Inte alla krogar har en tennisklubb som får frimurarna att se ut som Jönssonligan.

Allt detta är ju gott och väl men en sak som nästan alltid kommer bort i sammanhanget är att de allra flesta jag känner faktiskt går till PA för att man längtar efter MATEN.

PA är en av ytterst få krogar jag saknar då jag är utomlands.

(För övrigt den enda krog jag faktiskt skrivit vykort till....)

Sist men inte minst är det väldigt skönt med ett ställe som fått bli kvar.

Som aldrig blivit irländsk pub eller nåt stekhus från Texas och det tror jag personligen är ett av skälen till PA:s framgångar.

Happy Birthday!



