

A close-up photograph of two silver spoons resting on a bed of crushed white ice. Each spoon holds a scoop of light-colored ice cream, topped with several golden-brown almond flakes. The background is a soft, out-of-focus grey.

SMÅLÄNDSK EVOLUTION

PM & Vänner befäster ryktet om den hårt arbetande och kreativa smålänningen. 23 år har gått sedan öppnandet, och intresset för restaurangen är större än någonsin.

Av: TOVE OSKARSSON HENCKEL Foto: GÖRAN HENCKEL
Recept: ANDERS LAURING och PONTUS ASSARSSON



Per Bengtsson är en av ägarna och grundarna till PM & Vänner tillsammans med Monica Carlsson. Frukostmatsalen förvandlas till bar på kvällstid.

”Jag varit med och valt varenda ek. På Öland har vi hämtat samma typ av kalksten som finns i domkyrkan här i Växjö, som man byggt Stadshuset med och som finns i trapporna till alla läroverk i stan.”



Vinkällaren ligger numera i ett före detta bankarkiv. Att vi är på väg till stora vinkällaren går inte att ta miste på.



Chefssommelier Ruben Sanz Ramiro rör sig vant i matsalen. Med en lågmäld stämman presenterar han initierat ett av kvällens viner. – Här har vi en grüner veltliner från Österrike, Pichler, vingårdsbetecknad, från 2009. Det är ett stort, rikt och yppigt vin på toppen av sin mognad. Ett vin med finess som går fint med nästa rätt, som är en tartar.

Och ja, Ruben har rätt. Vinet är spännande, fylligt med spänst och mognads-toner som ger tartaren det lilla extra. Innanläret av anguskött, selleri och ostronkräm, som serveras i ett urgröpt ben på granrisbädd, är förstås delikat i sig, men tillsammans med vinet lyfter rätten ytterligare ett snäpp.

När den perfekt bräserade lammnacken med röda vinbär, pim-pinell och en kräm på rättika ställs

framför oss, parad med ett vin från Tondonia, Rioja Gran Reserva från 1994, blir samspelet mellan vin och mat allt tydligare. Vinets sammetslena textur och mjuka fruktiga toner smälter samman i en vacker harmoni med lammets och dess tillbehör.

PM & Vänner är en restaurang känd för att ha en av Sveriges mest eftertraktade vinkällare, med två världsvana sommelierer knutna till sig. Andreas Larsson är creative head sommelier och Ruben, som flyttat till Sverige från New York, har axlat rollen som operative head sommelier.

– Vi jobbar mycket med att få ihop mat och dryck, och vi kan också lägga till bryggor för att göra rätten komplett med vinet, berättar Per Bengtsson, källarmästare och en av PM & Vänner grundare.

HISTORIEN OM PM & VÄNNER började för 23 år sedan. Per Bengtsson och Monica Karlsson startade krogen som snabbt

satte Småland på matkartan med temat skog, äng och sjö. PM & Vänner är idag en prisad krog, med både fine dining och bistro. Ett nav i Växjö med omnejd. En perfekt mötesplats för människor och företag i exempelvis Värnamo, Lammhult, Kosta, Tingsryd och Älmhult. I matsalen anser Per att det är viktigt att hålla fast vid det tema och den kurs som tidigt sattes ut. Rätten Sparrislandet har återkommit genom åren, precis som Stenröset, men i år med tillägget 2015.

– Stenröset är en hyllning till våra förfäder, berättar Per. Den är intellektuellt utifrån ett historiskt arvsperspektiv. Vi vill hylla våra förfäder som bröt åkrarna. I varje by var det någon som ansågs vara bäst på att dra sten på åkrarna, och det var den man såg upp till i byn. Han hade de finaste stenmurarna och stenfria åkrar. Det tog rätt lång tid att få till rätten, för stenarna ska se lite ojämna ut i olika färgnyanser.

Stenarna är gjorda av maräng dekorerade med grenar i choklad. Ibland

”Tanken är att de som jobbar i hotellet ska känna att de jobbar på en av Sveriges mer ambitiösa restauranger. Allting utgår från maten, och de bärande pelarna är trädgården, lokala råvaror, urvalet, hantverket och vinkällaren.”

sticker små blad av spansk körvel ut tillsammans med säsongens bär. Rätten varieras efter årstid, och det gröna är förstås plockat i restaurangens trädgårdsland, som anlades för fyra år sedan. Trädgården är idag en prunkande oas där trädgårdsmästare Bibi Larsson håller ordning tillsammans med ansvarige kocken Morgan Giraud. Här plockas växter, grönsaker och örter till restaurangerna, frukosten och drinkarna. Nytt för i år är också de två bikuporna, som står i trädgårdslandet och på takterrassen. Tanken är att de ska ge honung med olika smaker.

– De är ett försök som ska bli spännande att följa, säger Per. Honungen använder vi förstås i restaurangerna, men vi hoppas också kunna göra små give aways med smakprov.

Kreativitet råder det ingen brist på. Att bygga ett hotell i anslutning till restaurangen har länge funnits i planerna. Rätt tillfälle kom för ett par år sedan när fastigheten där PM & Vänner ligger gick i konkurs. Tillsammans med olika finansörer, bland andra tennisspelaren Stefan Edberg, som länge varit en stamgäst, köpte man fastigheten och påbörjade bygget. Per Bengtsson kallar det för gastrohotell.

– Nästan hälften av alla i personalen har kockrockar, berättar Per. De är kockar, konditorer eller bagare. Tanken är att de som jobbar i hotellet ska känna att de jobbar på en av Sveriges mer ambitiösa restauranger. Allting utgår från maten, och de bärande pelarna är trädgården, lokala råvaror, urvalet, hantverket och vinkällaren.

INREDNINGEN ÄR NORDISK och minimalistisk. Bland materialen hittar vi småländsk ek och kalksten från Öland.

– Jag varit med och valt varenda ek, säger Per stolt. På Öland har vi hämtat samma typ av kalksten som finns i domkyrkan här i Växjö, som man byggt

Stadshuset med och som finns i traporna till alla läroverk i stan.

Ingegerd Råman var konstnärlig rådgivare för bygget och Svenskt Tenn är en av flera samarbetspartner. I hotellrummen sitter man skönt i fåtöljen Konsert, en reproduktion av Carl Malmstens klassiker skapad för Konserthuset 1928. För den som tidigare besökt PM & Vänner blir mötet med hotellet och de nya lokalerna övervældigande. Ett imperium har byggts upp. Bageriet och konditoriet

som tidigare legat några hundra meter bort på gågatan flyttar inom kort in i samma kvarter. Vi går ett varv. Runt hörnan ligger PM:s blomsterhandel Flora vägg i vägg med en nyinflyttad frisör och skönhetssalong. Runt nästa knut hittar vi det som snart ska bli PM Bröd & Svels nya lokaler. Allt är under renovering, och bänken av öländsk kalksten väntar tåligt på att hamna på plats.

Per trivs i sin nya roll som hotellägare, men att gå från att vara restauratör till



Till brödet: smör, fett av gris som kokas med äpple och enbär, toppat med granskottsalt samt kräm på potatis och sikolja.



T v: Kökschef Anders Lauring tillsammans med assisterande kökschef Pontus Assarsson. Nedan: Vit sparris och sparris-skum med "jord" på rågbröd och tryffel, dragon, spansk körvel samt björngräs.



Friterad potatis med inkokt abborre, kräftmajonnäs, rökt getost och rädisor.





”Evolution istället för revolution.”

hotelier kan ibland vara påfrestande.

– Jag är otålig. Jag har fått rådet från andra att det tar tre år innan saker och ting faller på plats. När man öppnar restaurang är det lätt att sprida nyheten via facebook och instagram. ”Titta, här testar vi nya rätterna ... Nu är vinkäl-laren på plats.” Om du har ett gott renommé och bra bakgrund är restaurangen på kokpunkten när man öppnar. Det tar längre tid att etablera sig som hotell. Ryktet om hotellet måste nå långt, särskilt om du vill ha gäster från städer som Oslo, Köpenhamn och New York. Som restauratör vill man ha fullt från dag ett.

MONICA KARLSSON KOMMER förbi och vill ha ett papper påskrivet. Vi har träffat henne vid frukostbuffén på morgonen. Hon är M:et i PM men håller medvetet en låg profil. Per är språkröret utåt och den som slår an takten. Många som arbetar här har varit med länge, och PM & Vänner har alltid varit en plats som stöttat dem som vill satsa på en tävlingskarriär. I baren hittar vi Johan ”Patchanga” Andersson, som nyligen korats till svensk mästare i sommelierie, och i en av korridorerna stöter vi ihop med Helena Henriksson, uttagen till Konditorlandslaget.

Vad gäller framtiden är en sak säker: PM & Vänner kommer att vara en organisk plats.

– Jag är mån om att utveckla men vill göra det varsamt. Evolution istället för revolution, säger Per.



Marängar med spansk körvel, blåbärs mousse, älggräsrème, smultron, röda vinbär, blommor, örter och chokladgren.

GÖS FRÅN ÄSNEN MED SPETSKÅL, MURKLOR OCH KLOROFYLLBULJONG

En härlig rimmad fiskfilé som får sällskap av knaprig kål, toppmurklor och en grön buljong. Exempel på ätbara blommor och örter till dekoration är gräslök, viol, spansk körvel, fläder, syren, nypon, ringblommor eller tagetes.

4 personer

300 g gösfilé, 1 filé
5 dl vatten
1/2 dl salt

ÖRTBULJONG:

1 dl plockad spenat
1/2 dl plockad persilja
1/2 dl plockad dragon
2 dl kycklingbuljong

TOPPMURKLOR:

8 toppmurklor
200 g spetskål
1 1/2 dl skirat smör
1 msk vatten

1/2 tsk salt

1/2 krm malen vitpeppar

2 msk finskuren gräslök

TILL SERVERING:

4 tunna skivor ljusst bröd

1/2 dl skirat smör

ätbara blommor och örter

DU BEHÖVER OCKSÅ:

mixer

utstickare, 6 cm i diameter
hushållstermometer

1 Häll vatten och salt i en kastrull och koka upp. Sänk värmen och sjud tills saltet lösts upp. Låt svalna och kyl lagen. Rimma fisken i lagen 30 min.

2 Värm ugnen till 160°. Stansa ut brödet i rundlar med hjälp av utstickaren, pensla rundlarna med skirat smör och baka i ugn ca 8 min, tills de är gyllenbruna.

3 Blanchera spenat, persilja och dragon till örtbuljongen i lättsaltat vatten 1 minut. Lägg över i mixern, mixa till en jämn massa och kyl ner.

4 Rensa murklorna och skölj noggrant tre gånger. Strimla spetskålen fint. Hetta upp smöret i en panna, tillsätt vattnet och sautera kål och murklor. Krydda med salt och peppar.

5 Dela gösfilén i fyra bitar. Hetta upp det skirade smöret till 60° och tillaga fisken till kärntemperatur 52°. Värm upp kycklingbuljongen till 80° och rör ner spenat- och örtpurén. Tillsätt gräslöken i spetskålen och murklorna.

6 Servering: Fördela kål och murklor i botten på en djup tallrik, lägg på fisken och en brödrundel, lägg på blommor och avsluta med att hälla på den gröna buljongen.

PRIMÖRLAMM MED PURÉ PÅ FÄRSK VITLÖK, VÄRMUSSERON FRÅN SANDBY SAMT RABARBER OCH RÄTTIKA

Primörlamm hör våren till, och vitlök till lamm är nästan ett måste. Köttet harmonierar fint med knaprig rättika och krispig rabarber. Hit tar du inte värmusseroner, välj någon annan svamp. Fläderkapis kan ersättas av vanlig kapis från burk.

4 personer

600 g lammytterfilé med kappa

1 tsk salt

1 krm malen vitpeppar

2 msk smör

PICKLAD RABARBER:

1 dl vitvinsvinäger

2 dl vatten

2 dl socker

1 rosmarinkvist

1 späd rabarberstjälk, ca 20 cm

VITLÖKSPURÉ:

300 g färsk vitlök

50 g smör

VÄRMUSSERONER:

8 fina värmusseroner

1 msk smör

1/2 tsk salt

1/2 krm malen vitpeppar

TILL SERVERING:

100 g rättika

2 dl lammsky

1 msk fläderkapis

salt och peppar efter smak

färska örter

DU BEHÖVER OCKSÅ:

köttermometer

mixer

kuljärn

1 Värm ugnen till 120°. Krydda köttet med salt och peppar. Bryn det i smör i en stekpanna. Lägg över köttet i en ugnssäker form och stek det i ugnen till kärntemperatur 54°. Låt det vila till servering.

2 Picklad rabarber: Koka upp vinäger, vatten och socker med rosmarinkvisten. Skala rabarbern, dela den i bitar om ca 1 cm och lägg dem i lagen. Lyft av kastrullen från plattan och låt rabarbern dra tills den är al dente, ca 7 min.

3 Vitlökspuré: Skala vitlöken, lägg den i en kastrull med kallt vatten och koka upp. Upprepa detta fem gånger, varje gång med nytt kallt vatten. Lägg över vitlöksklyftorna i en bunke och mixa dem med smöret.

4 Borsta svampen noga. Ta ut tolv kulor av rättikan med hjälp av kuljärnet. Koka upp lammskyn med fläderkapisen och smaka av. Justera kryddningen med salt och peppar. Stek svampen i smör med salt och peppar.

5 Servering: Skär upp köttet i åtta bitar. Fördela spetskål, svamp, rättika och kött på tallriken. Skeda över skyn och dekorera med färska örter.



T v Morgan Giraud och Bibi Larsson vid trädgårdslandet. Drycker på frukt och örter med en touch av vodka.

”Det tar tid att etablera sig som hotell. Ryktet om hotellet måste nå långt, särskilt om du vill ha gäster från städer som Göteborg, Köpenhamn och New York. Som restauratör vill man ha fullt från dag ett.”

