

Årets stjärnkock i USA är svensken Marcus Samuelsson. Han har fått kräsna New York-bor att uppskatta märkligheter som sushi på sill och potatismos. ELLE à la carte var med när han bjöd vännerna på buffé.

Svenske
Marcus
på toppen i

NEW YORK

AV NICOLE ALLISON O'NEILL FOTO. THOMAS NILSSON STYLING. ANGELINA JO

À LA CARTE

Sillsushi

Kubansk grillad skinka fylld med ris och bönor

Vietnamesisk krabbrulle i rispapper

Kinesisk torsk med musslor

Marinerade revbensspjäll med majsbröd

Citrusvodka

Medan gästerna tar en drink på terrassen lägger värden upp rätterna på buffén.

Manhattan breder ut sig inför våra ögon och vi står stumma inför detta gigantiska lapptäcke av hustak och vattencisterner. Ingen byggnad är den andra lik. Det är som ett kolossalt legobygge.

Plötsligt sprider sig dofter av revbensspjäll, potatis och sill över terrassen. Dofter av Sverige. Ut ur köket kommer en ung kille med ett strålende leende. Istället för vit rock och kockmössa har han jeans och rajt T-shirt. Han sträcker ut händerna i en välkomnande gest. Kom och ät!

Det blir rusning fram till buffébordet. Men vänta ... sillen har blivit sushi. Inbäddad i potatis istället för vinägersmakande ris. De små rullarna står uppställda på en silverskimrande flotte av fiskskinn.

Bredvid sushin lutar sig ett skivat revbensspjäll mot en majs-kolvsstubbe. Rostrött mot solgult. Man drar sig verkligen för att köra en gaffel i de små konstverken.

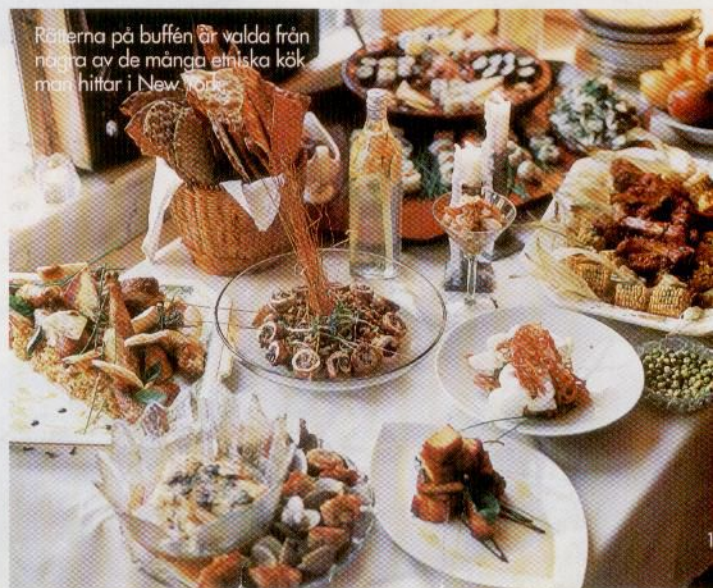
– Jag älskar att måla på tallriken, säger Marcus Samuelsson. Det är tacksamt att Museum of Modern Art ligger mitt över gatan. Jag går ofta dit för att få inspiration.



Marcus stortrivs i New York och undra på det. Massmedia höjer honom till skyarna och själv får han ständig inspiration av alla de spännande matkulturer som finns här.

Marcus kärleksaffär med New York, som blir allt intensivare med åren, inleddes på allvar 1992. Det var då Häkan Swahn, som driver den omtalade New York-krogen Aquavit, undrade om inte Marcus ville bli lärling där. Marcus hade tillbringat ett par år i franska, schweiziska och österrikiska kök och kände sig lockad av det mångkulturella USA.

Men när Marcus nämnde sina flyttplaner för europeiska kolleger möttes han av stor skepsis. "Amerikaner har väl ingen matkultur", sa man.



Rätterna på buffén är valda från några av de många etniska kök man hittar i New York.

» Att vara gourmetkock handlar inte bara om tryffel och gåslever.

Det gäller att hitta en plattform för sin personlighet och förmedla den till en publik«

Svenske
Marcus
på toppen i

NEW

Citrusvodka

Citrusvodkan gör Marcus på lime, grapefrukt, apelsin och citron som överhålls med vodka. Den blir ännu bättre om den får stå till sig någon vecka.

★ Sillsushi

En verklig smakupplevelse och alls inte svår att göra. Sushin är gjord på mandelpotatis och upplagd på ett laxskinn. Syltad ingefära och gravlaxsås serveras till.

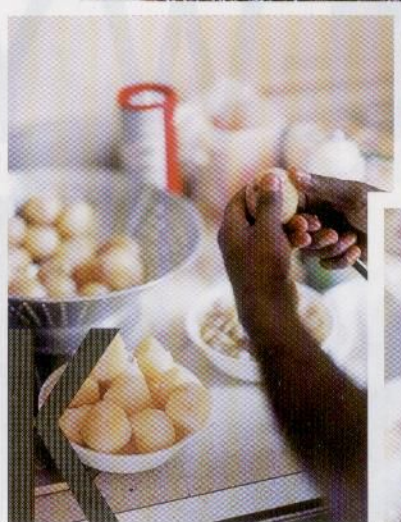
– Det finns visst en gastronomisk tradition här, säger han. Landet är ju så stort, titta bara på alla klimatzoner.

Sedan fem år tillbaka är 28-åriga Marcus köksmästare på Aquavit. Nyligen utsåg en amerikansk jury honom till "årets stjärnkock på uppgång". En mycket prestigefylld utmärkelse, som kan liknas vid gastronomi-världens Oscar.

Han syns ständigt i matlagningsprogram på TV och nu när kockar betraktas som sexsymboler lika mycket som rockstjärnor pryder han många tidningsomslag. Marcus har också blivit köksmästare för Aquavit nummer två i Minneapolis.

– Att vara gourmetkock handlar inte bara om tryffel och gåslever. Det gäller att hitta en plattform för sin personlighet och att förmedla den personligheten till en publik.

Skymningen sänker sig långsamt över New York, och neonlysen tar över. Nedanför oss skyndar folkmassor upp och ner för avenyerna. De är på väg hem, till Chinatown, Harlem, Spanish Harlem, det indiska Jackson Heights, jamaikanska Flatbush,



Per Jonas Birkelind, massör på mödet i New York, får känna lite på modellen Asmarells ryggmuskler.



Marcus lägger sista handen vid drinken på altanen.

YORK

polska Greenpoint, italienska Belmont i The Bronx.

– Du kan inte annat än älska att bo i New York om du är kock, säger Marcus. När jag går ut genom dörren, reser jag ut i vida världen. Den kulturella mångsidigheten får mig alltid att vilja bli bättre på det jag gör.

Bäst av New Yorks etniska distrikt är kanske Chinatown, tycker han. Grönsaksförsäljarna, som ställer upp sina vägskålar mitt i gatan. Exotiska fiskar upplagda i lådor med krossad is intill den högratifierade huvudgatan Canal Street. Trottoarens oändligt långsamma grundrytm. De 80-åriga gummorna, med marinblå bomullsuniformer i klassisk Mao-stil, som frågar om lychéplommen är färska.

– Chinatown är så inspirerande för att det inte har någonting med tidningarnas mattrender att göra, säger Marcus entusiastiskt.

Just nu är det Sydamerika och Indien som är trendigt. Den latinska explosionen är total i New York idag. Brasilianskt, kubanskt och den till synes orimliga mixen chino-latino lockar massor av krogätare. Likaså det indiska köket – i synnerhet den mer stiliserade sorten. När den indiska lyxkrogen Tabla invigdes i våras, slog matkritikerna euforiska kullerbyttor. Grillad vaktel med druvchutney. Bloody Mary med garam masala. Mmm.

När man pratar med Marcus om trender svarar han trött och korthugget. Men går ämnet över till matlagning, lyser han upp. ▷



En drink medan dagsljuset byts ut mot neon. Marcus pratlar med Inka Döring och Lottis Bönström, båda modeller och Vittorio Assaff, ägare till New York-restauranten Serafina's.

★ Kubansk grillad skinka
fyllt med ris och bönor

En kryddstark och lättlagad anrättning
med ris som fått koka i kokosmjölk innan
det blandas med svarta bönor.

Svenske
Marcus
på toppen i

NEW YORK

Svadan tar aldrig slut. Han prisar hårt arbetande unga kockar världen över som slåss för sin vision, pekar på hjärtat och säger "den som inte har passion ska inte bli matkreatör".

Sverige är ett litet land med få invånare. Vi kan inte påverka amerikanernas matvanor på samma sätt som indier eller italienare. Och New York-publiken må vara nyfiken och öppensinnad, men är samtidigt världsvan, berest och extremt kräsen. Hur lyckas man marknadsföra Janssons frestelse och fenomenet kräftska i New York – och skapa succé?

– Varje dag måste jag ställa mig frågan "vad är svensk matkultur för en amerikan?" säger Marcus.

– Om du tänker på det här sättet, öppnas plötsligt alla gränser, säger Marcus. Du kan använda citrongräs som krydda, du har en helt annan frihet.

Marcus fisk- och musselgryta möts med ett sorl av beundran. Koriander till fisk ger en frisk asiatisk touch till en nordisk husmansklassiker.

– Smak och arom är nummer ett för mig, säger Marcus. De ska forma flera upplevelseskikt. Jag vill att aromerna ska explodera i folks gommar. De måste ge en kick.

Ytstrukturer kommer som god tvåa. Mjukt mot krispigt, sammetsartat mot skummigt, känslan av varmt mot kallt. Komposition och arbetsmaterial

Olle Wästberg, Sveriges generalkonsul i New York njuter av buffén tillsammans med konstnärinnan Annsophie Bjerkander, Aquavits chef Håkan Swahn och Marcus själv.



Smaken ska ge en kick, tycker Marcus och väljer kryddor med omsorg.



Du måste ha ett koncept i USA, annars sjunker du som en sten. Och det måste hålla hela vägen – från maten på tallriken till vattnet på borden och konsten på väggarna.

För Marcus handlar matlagning inte bara om att uttrycka sin personlighet. Man måste också ha respekt för sina ingredienser. Därför tänker han sällan i rätter utan block av ingredienser, som påverkas av ett lands klimat och naturtillgångar.

I det svenska köket är dessa block tre: fisk och skaldjur, vilt, samt inläggnings- och bevaringstekniker.

betyder allt för Marcus. Nu ska konstverken förevigas – i bokform. Nästa höst kommer Marcus Samuelssons första kokbok, en bildskön historia gjord tillsammans med fotografen Mikael Jansson.

– Jag vill att konst- och fotoälskare ska ta till sig boken. Folk ska få en idé om hur jag lagar mat. Men de måste också få veta hur vackert det svenska sommarljuset är.

Marcus föddes i Etiopien. När han var tre år adopterades han och hans lillasyster av ett ungt svenskt par. Hans nya mormor arbetade som kokerska hos en välbärgad familj och lille Marcus följde alltid med henne till jobbet, till ett eget litet universum av spisar och skafferier, matos och aptitretande dofter.

Tänk om mormor hade vetat att hennes sill och potatis skulle resa ut i vida världen. Och bli sushi.

– Hon skulle aldrig ha förstått varför mat måste vara snygg. Varför ska man ha svart senap mot lila senap på samma tallrik? Men hon uppskattade alltid det som smakade bra. Och han tillägger:

– Det är tack vare henne som jag blev kock. □

Supermodellen Kylie Bax och studiomannern Camilla Olsson testar Marcus' läckerheter tillsammans med dragshowartisten Christer Lindarw.



Vietnamesisk krabbrulle
i rispapper
serverad med räkchips.

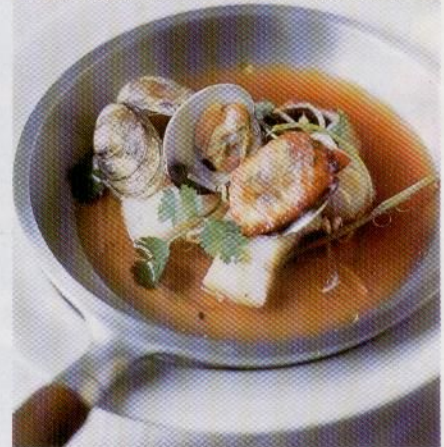
Svenske
Marcus
på toppen i

NEW YORK



Mat måste vara snygg tycker Marcus och lägger ner mycket möda på uppläggnigen.

Kinesisk torsk med musslor



VIETNESISK KRABBRULLE I RISAPPER

8 personer

Godast blir rullarna om man använder färsk krabba, men det går att ta den på burk.

- 200 g kokt krabbkött
- 2 urkärnade tomater
- 4 blad isbergssallad
- 4 myntablåd
- 3 kvistar färsk koriander
- 1 msk majonnäs
- 1 tsk salt
- 8 rispappersblad

dipsås:

- 2 limefrukter

- 1 msk sojasås
- 1/2 msk risvinsvinäger
- 1 msk thai sweet chili
- 1 finhackad vitlök
- 1/2 tsk chilipulver

Rensa krabbköttet väl. Hacka tomater, isbergssallad och örter och blanda väl med majonnäsen. Salta.

Blötlägg rispapperna i varmt vatten. Låt ligga i 2 minuter. Lyft ur och lägg på handduk.

Lägg 2 msk av krabbröran på varje rispapper och rulla ihop. Täck med en blöt handduk.

Pressa saften ur limefrukten och blanda med övriga ingredienser till dipsåsen. Servera med räkchips.

KINESISK TORSK MED MUSSLOR

8 personer

Torsken smakar så mycket mer när den anrättas på det här sättet. Hittar du inte hjärtmusslor går det lika bra med blåmusslor.

- 1 kilo musslor
- 2 msk svart bönpasta
- lite olja
- 1 liter vatten
- 2 dl vitt vin
- 1 dl sojasås
- 2 torkade jalapeñopeppar
- 10 vitlöksklyftor
- 5 bitar ingefära (3 cm stora)
- 10 kvistar färsk mynta
- 5 limefrukter

- 400 g torskfilé
- 10 kvistar färsk koriander

Lägg musslorna och bönpastan i en vid kastrull med lock. Häll på lite olja och låt dem fräsa ett par minuter. Skaka kastrullen då och då. Ta upp musslorna när de öppnat sig. Släng de som är stängda och spara de övriga.

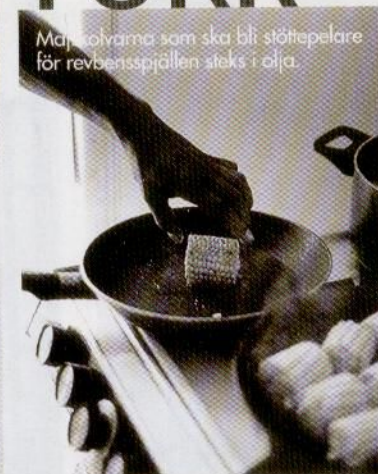
Häll upp vatten, vin och soja i kastrullen. Skär jalapeñopeppar i tunna strimlor och blanda i den tillsammans med vitlök, ingefära och mynta. Låt det koka upp. Pressa i saften från limefrukterna och lägg i fisken och koriandern.

Låt koka 3–4 minuter. Lägg tillbaka musslorna och servera fiskgrytan varm.

Svenske Marcus på toppen i NEW YORK



Marinerade revbensspjäll med majs



Majskolvarna som ska bli stöttelelare för revbensspjällen steks i olja.



Färdiga gäster ger Marcus komplimanger.

MARINERADE REVBENSSPJÄLL MED MAJS

8 personer

Soul food från amerikanska södern. Hittar du inte rökta spjäll kan du ta liquid smoke, som brukar finnas bland barbecue-såser i butikerna. Blanda 1 tsk i marinaden. Den eleganta "båten" av majsblast är inte nödvändig men festlig.

8 bitar tunna rökta revbensspjäll (cirka 2 ben per person)

marinad:

1 lök
4 vitlöksklyftor

skal från en apelsin
1 dl tomatpuré
1 dl kokt kaffe
1 dl olivolja
2 msk honung
2 dl chilisås
1 dl apelsinjuice
2 msk farinsocker
4-5 majskolvar

garnering:

blast från majskolvarna
1-2 tomater
2 msk kokta svarta bönor
majskorn

Hacka lök, vitlök och apelsinskal. Blanda med de övriga ingredienserna till en marinad. Lägg revbensspjällen i en rymlig

plastpåse. Häll på marinaden och knyt påsen. Lägg den i en skål och marinera spjällen minst 12 timmar. Vänd påsen ett par gånger.

Torka av marinaden och lägg spjällen på en plåt. Stek dem i 125° ugnsvärme i 2 timmar. Hög värmen till 175° och stek i ytterligare 30 minuter.

Ta bort blasten på majskolvarna och spara dem. Koka kolvarna och dela dem i mindre bitar. Ta bort kornen från ändbitarna och lägg dem åt sidan. Skala och hacka tomaterna. Blanda med svarta bönor och majskorn och stek snabbt i lite olja. Vira blasten till små "båtar" och fyll med bönblandningen.

Steltons återförsäljare

Alingsås

Present AB, Kungsgt 28

Borås

Butik Idéguld, Österlånggat 44

Falkenberg

Duka Adde Lundberg, Rådhusorget

Gislaved

Carlstedts, Storg 10

Göteborg

NK Glas&Porlän/Kök, Östra Larmgat 5

Duka Josefsson, Kyrkogat 34

Form, Teatergatan 17

Flaggskeppet, St. Badhusgatan 18-20

Krypton, Vallgatan 17

Halmstad

Duka Signe Diebitsch, Storgat 24

Helsingborg

Duka, Kullagatan 23

Hässleholm

Kristallen, Lövgatan 3

Kalmar

Lundgrens Järn&Kök, Kaggensg 11

Karlskrona

The Home Company, Blekingeg. 3

LIRO Hemdesign, Drottningg. 38

Kristianstad

Duka, Östra Storgat. 43

Percys, Östra Storgat. 69

Landskrona

Duka, Järnvägsgatan 8

Lidköping

MK-Köksbod, Mellbygatan 4

Linköping

Alp Interiör, Storgat.1

Lund

Hallbergs butik, Stora Gråbrödersg 13

Duka Hasselgrens, Skomakareg 1

Miljögården, St.Södergat 27

Malmö

Form Design Center, Lilla Torg

Duka City, Malmborgsgat 6

Möbel Shop, Södergat 7

Olsson&Gerthel, Engelbrektsgat 9

Norrköping

Maritima Boden, Drottninggat. 11

Simrishamn

Järn&Fritid AB, Tumatorpsv.

Sollentuna

Duka Stinsen,

Stenungsund

Presenthörnan, Strandv. 10

Stockholm

Nationalmuseum Butiken

NK Glas&Porlän/Kök, Hamngat.

Nordiska Galleriet, Nybrogat 11

Svenskt Tenn, Strandv.5

Asplunds, Sibylleg. 31

Möbelshop, Renstiernasg. 24

Textilkreatören, Hagsåtra Centrum

Umeå

Designbutikern, Kungspassagen

Uppsala

Trolltyg, Östra Ågatan 25

Visby

G.A.D, Tage Cervinsgata 3

Värnamo

LUST, Köpmansgatan 5

Växjö

Duka HÅCE, Storgatan 20

Ystad

Casetta, Vädergränd 2

Åhus

Percys på Station, Järnvägsgatan 2

Örebro

Designhuset, Engelbrektsg. 16

Agent

Bonifacius

Slottsvägen 31

183 52 Täby

Tel/Fax: 08 732 55 67

Mobil: 070 731 55 66

E-mail: stig.bang@telia.com