



GÖRVÅLNS SLOTT

Vackert inbäddad bland hundraåriga ekar och med Mälarens glittrande fjärd för fötterna ligger det ståtliga och anrika Görvålns slott. Här samsas det färgsprakande och svulstiga 1700-talet med det intima och ombonande. Som gäst möts man av guldförgyllda speglar, djärva färger och svulstiga rokokomöbler, allt minutiöst renoverat och handplockat för att skapa den rätta känslan. Detta är ingen vanlig restaurang- och hotellverksamhet utan en oas för vår tids njutningsmänniska. Slottet drivs sedan 2008 av paret Maria och Johan Ek-lund, som även driver det väl ansedda Hufvudsta Gärd i Solna. Maria och Johan, som båda har ett förflutet inom marknadsföring och varumärkesstrategi, har skapat två

spännande och unika anläggningar med tydliga identiteter och säregna formspråk. Hufvudsta gård Mat & Möten, som det nu heter, startade paret 1999. Detta är en dagkonferensanläggning med maten i centrum där gästen ska känna sig som hemma. Här samsas design med vackra stuckaturer och antika kakelugnar. Hufvudsta Gärd ska vara en levande mötesplats i ständig förändring. Här läggs mycket energi på att skapa en miljö som är inspirerande, bekväm och spännande för gästerna. Deras nyaste anläggning, Görvålns Slott, är en restaurang- och hotellverksamhet som inriktar sig både mot konferens- och weekendgäster. Här ska gästen kunna slappna av och få en avkopplande vistelse för både själ och gom.



HUFVUDSTA GÅRD MAT &amp; MÖTEN.

På Görvälns Slott har inget lämnats åt slumpen. Maria och Johan har i varje detalj lagt ner sin själ och sitt yrkeskunnande på att skapa en anläggning som ska få gästerna att uppleva elegans, njutning och lugn.

Inspirationen till inredningen och stilen har paret hämtat från sina många resor runt Medelhavet, Paris, London och andra storstäder. En viktig inspirationskälla var även Lasse Hallströms filmatisering av Casanova varit, där pompösa miljöer och vackra tyger fick inrama filmen. Alla möbler har varsamt renoverats och klätts om av den unge tapetseraren Andreas Standar som under två års tid arbetat för Maria och Johan. Genom att ropa in möbler på nätetuktioner och leta på loppmarknader har de samlat på sig stilmöbler från tidigt 1900-tal som sedan renoverats, förgyllts och klätts om med varsamt utvalda tyger. Äkta bladguld har fått pryda de mesta av slottets möbler och är tongivande i färgskalan.

Genom att noga och med stilkänsla dekorera och inreda alla rum olika, men med samma känsla, har Maria och Johan med Andreas hjälp skapat en unik miljö på Görvälns slott. För gästerna väntar individuellt inredda hotellrum med egenimporterat marockanskt kakel i badrummen, alpachamattor att sätta nyvakna fötter på och sängar från Mille Notti inramade av svulstiga Roko-gogavlar.

På både Hufvudsta Gård Mat & Möten och Görvälns Slott är maten och drycken kärnan i verksamheten. Allt från det nybakta frukostbrödet till kvällens avsmakningsmeny lagas med passion och med noga utvalda

råvaror. På Hufvudsta Gård har de från början fokuserat på att maten ska vara en viktig och central del i konferensgästens vistelse. För att kunna skapa ett kök av yttersta klass har de rekryterat personal med spetskompetens inom mat, vin och servering från toppkrogar och förstklassiska hotellanläggningar. Alla med ett brinnande intresse för detaljer och av att ge service utöver det vanliga. Hufvudsta Gårds nya matsalar mixar trendiga möbler i plexiglas och handtryckta tapeter från London med antika kristallkronor och såpskurade plankgolv.

Köket tar avstamp i den klassiska gastronomin men med stor inspiration ifrån vårt nordiska kök och från stjärnkrogar världen över. Det har varit viktigt för Maria och Johan att skapa en avslappnad och hemtrevlig miljö på Hufvudsta Gård, men med stil och elegans. Här ska gästen bara kunna kliva in i köket och fråga efter receptet på frukostbrödet eller oxsvansragun. Personalen fick så mycket frågor om allt från mat, vin till inredning att de startade en egen hemsida- inspirationsbanken.se. Precis som vid skapandet av inredningen och stilen på Görvälns Slott och Hufvudsta Gård är det viktigt att maten och servicen håller samma höga standard och att gästerna bjuds på något överraskande och unikt.

För att ständigt kunna utveckla gastronomin och servicen åker personalen på inspirationsresor för att söka kunskap och hitta nya smaker. Senast begav sig hela gänget till London. Kökspersonalen får även ett inspirationsbidrag som de kan använda om de vill besöka någon ny och innovativ restaurang, allt för att kunna erbjuda sina gäster det unika.

OXGRYTA MED PUMPAPURÉ OCH KARL-JOHAN SVAMP (4P)  
 Fotograf: Klara G Mat: Robert Hedman Dryckestips: Bengt Norrbo

Du behöver:

600g Högreven  
 1 Gul lök  
 3dl Rödvin  
 5dl Kalv buljong  
 16 små lökar  
 1 Butternut pumpa  
 200g Karl-Johan svamp  
 1-2 dl Creme fraiche  
 Salt och peppar  
 Pumpa kärnor

Gör så här:

Skär högreven i bitar och stek i panna till fin färg, lägg i en kast-rull med grovt skuren gul lök, rödvin och kalv buljong, koka på låg värme tills köttet är mörkt ca 2 timmar.  
 Lyft upp köttet när det är klart och koka ner buljongen till en god säs, glöm inte salt och peppar.  
 Skala och tärna pumpan. De fina bitarna kokar vi i lättsaltat vatten till grytan, resten kokas mjukt till purén, håll bort vattnet och lägg i en mixer och mixa slät med creme fraiche smaksätt med salt och peppar. Skala och stek smälöken och Karl-Johan svampen. Lägg tillbaka köttet i säsen med pumpatärningar, smälöken och Karl-Johan svampen, servera pumpapurén vid sidan om med pumpakärnor på.



Dryckestips: 2009 La Tour du Haut, Vinsobres, Rhone, Frankrike 99:- (nr 2138)  
 2007 Novas Winemaker's Selection Syrah Mourvedre, Colchagua, Chile (nr 2127)

## BLODDPUDDING I AVLÄNG FORM (2 LITER)

## Du behöver:

7 cl Red port  
 3,4dl Grisblod  
 2,4dl Mörkt öl  
 2,7dl Grovt rågmjöl  
 1 Gul lök  
 1 Äpple  
 35g Smör  
 35g Späck  
 1,3dl Mörk sirap  
 ½ tsk Mald nejlika  
 1 tsk Mald kryddpeppar  
 2 tsk Salt  
 1 nypa mald svartpeppar

## Tillbehör:

Röda äpplen  
 Bacon  
 Rödlök  
 Rårörda lingon

## Gör så här:

Finhacka lök och äpple och fräs i en panna så det blir mjukt, låt svalna. Under tiden blandar du ihop red port, grisblod, öl och grovt rågmjöl till en smet utan klumpar. Smält smöret och finhacka späcket, blanda ihop med resterande ingredienser. Klä en avlång form med plast och baka i ugn ca 1 ½ timme på 120 grader till en innertemperatur på 93 grader. Låt svalna i kylskåp över natten. Stek på tillbehören och några skivor av din nygjorda blodpudding servera med rårörda lingon.



Dryckestips: Kievari Oktoberfest, Laitila, Finland 30,90 (nr 11222) alt ett kraftigare öl  
 Mohawk Barley Wine, Sigtuna Brygghus, Sverige 36,40 (nr 11418)

## SEJRYGG MED PICKLADE GRÖNSAKER, BLOMKÅLSPURÉ OCH GROVKORNING SENAP (4P)

## Du behöver:

600g Sejrygg  
 ½ huvud romanesco (grön blomkål)  
 1 huvud blomkål  
 4 Späda morötter  
 50g Grovkornig senap  
 Kallpressad rapsolja  
 1-2-3 Lag (1 del ättika, 2 del socker, 3 del vatten)  
 1dl Creme fraiche  
 Salt och peppar

## Gör så här:

Stycka upp sejryggen i 4 fina bitar. Koka 1-2-3 lagen, låt svalna. Skala och gör stavar av moroten och gör små fina buketter av både vita och gröna blomkålen, hälften av den vita blomkålen lägger vi ner i lättsaltat vatten och kokar mjuk, håll av vattnet och låt ånga av. Lägg i en mixer och mixa slät med creme fraiche smaka av med salt och peppar. Resterande grönsaker lägger vi i lagen och låter picklas i 1 timme. Pochera sejryggen i lättsaltat vatten och servera med grovkornig senap och kallpressad rapsolja.



Foto: Klara G

Dryckestips: 2009 ValteaAlbariño, Rias Baixas, Spanien 119:-(nr 94426)  
 2008 Siefersheimer Riesling vom Porphyrr, Rheinhessen, Tyskland(nr 2177)

Är du intresserad av fler recept eller följa Görvälns Slotts och Hufvudsta Gårds gemensamma mat- och vinblogg? Gå in på [www.inspirationsbanken.se](http://www.inspirationsbanken.se) eller besök företagens egna hemsidor [www.gorvalnsslott.se](http://www.gorvalnsslott.se) och [www.hufvudstagar.se](http://www.hufvudstagar.se).