


När Lotta och hennes man öppnade matställe i Abbekås, hade det inte funnits varken hotell eller restaurang här på länge.



Lotta Mellberg Holm med maken Björn och kroghunden Smilla.

Lotta lagar mat som på mammas och farmors tid

Charmig hamnkrog i skånska Abbekås

– En del restauranger brukar säga att de använder närodlade produkter men här är vi ännu ett strå vassare, vår mat är härödlad, säger Lotta Holm Mellberg, agare till Abbekås Hamnkrog i den lilla byn Abbekås på Österlen.

Bara ett par hundra meter från restaurangen finns odlingar av potatis, jordärtskockor, rödbetor, sallad, sparris och mycket annat, som sedan hamnar på gästernas fat. Fisk tar man ofta direkt från hamnen.

Lotta är både vd och kökschef, hon lagar själv den mesta maten.

– Jag använder mammas och farmors recept. Mycket smör och gräddor, och mycket kärlek i maten. Äggkaka, Wallenbergare och vår egen fiskgryta finns alltid på menyn.

Lotta är gift med Björn Holm, författare och f.d matskribent och krogtestare på Expressen, så hon har sakkunskapen i huset. Men Björn betonar att han inte lägger sig i den dagliga verksamheten.

– Lotta har alltid en massa nya idéer och det gäller att hänga med, ibland blir det bra, ibland mindre bra men det får man ta med i beräkningen.

Ett av Lottas tidigare projekt var Asknäs gård utanför Stockholm. Hon och Björn köpte gården för att ha den som bostad men insåg dess potentialer och började med uthyrning och kafé.

– Det var tufft och jobbigt ibland, men för det mesta härligt, energigivande och jätteroligt. Att vi hamnade här

i Abbekås var en ren tillfällighet. Några kompisar hade sett att ett gammalt magasin vid hamnen i Abbekås, det Bongska huset, var till salu och vi åkte dit för att titta. Vi blev störtförälskade, köpte huset och startade Abbekås hamnkrog för två år sedan och byggde då till en hotelldel.

Det hade då inte funnits någon matservering här i Abbekås hamn – och inget hotell heller på många år.

Lottas ambition är att göra Abbekås till en av skånska



Matjespannacotta 4 personer

4 matjessillfiléer

1 rödlök

1 knippe gräslök

1 knippe persilja

3 dl vispgrädde

3 blad gelatin

1 dl gräddfil

nymalen svartpeppar

Man kan göra denna rätt i god tid!

1. Hacka sillen, löken, gräslöken och persiljan fint.
2. Koka upp grädden och tag den sedan från spisen.
3. Smält gelatinet på svag värme, krama ur det och blanda i grädden. Rör ner sill/lök-hacket, spara lite till garnering.
4. Blanda i gräddfil och mal i peppar efter smak. Häll upp blandningen i fyra små cocotteformar eller andra portionsformar och låt det stelna i kylskåpet, minst 4 timmar, gärna över natten.
5. Slå upp formarna på tallrikar, garnera med resten av sill/lökhacket som man först blandat med lite av sillspadet.

ABBEKÅS- MENY

Lottas matjes-
pannacotta

Husets fiskgryta
med aioli

Kladdkaka med tryffel
och vispgrädde



sydkustens allra bästa krogar med ett av de mysigaste och mest besöksvärda hotellen.

– Förutsättningarna är fantastiska, läget är oslagbart och miljön något de flesta bara kan drömma om, säger hon.

Lotta har arbetat som journalist i många år och varit anställd bland annat på Sveriges

Televison samt på lokalradion. Hon är uppvuxen på en gård i Skåne och matintresset fick hon med modersmjölken eftersom hennes föräldrar var mycket matroade.

– Man brukade säga att det fanns två hotell: Mollbergs hotell i Helsingborg och Mellbergs hotell på vår gård

Månstorp utanför Ängelholm.

Förutom god mat och trevligt bemötande bjuder man också ibland på underhållning med musik och man har fasta kvällar då husbandet spelar. Söndagar serverar man brunch. Hotelldelen rymmer åtta rum varav sju med havsutsikt ovanpå restaurangen. ■

VÄND

Läget och miljön är oslagbart!



Lotta där hon trivs bäst
– i köket.

Aloli

1 äggula
1 riven eller
pressad
vittlöksklyfta
1 msk vitvins-
vinäger
3 dl rapsolja
salt
några droppar
citronsaft

Blanda äggula, vitlök och vinäger, gärna med elvisp. Droppa i oljan lite i taget, när aiolin börjar ta sig kan man hålla i oljan i en jämn stråla. Smaka av med salt och citron.



Hamnkrogens fiskgryta 4 personer

250 g torskfilé
250 g laxfilé
150 g skalade färska räkor
1–2 msk fiskfond på flaska +
3–4 dl vatten
2 morötter
2 mindre stånd fänkål
2 små zucchini
1 gul lök
4 msk olivolja
1 krm salt
1 krm nymalen svartpeppar
1 msk tomatpuré
400 g krossade tomater
2 dl vitt vin
1 dl vatten
2 lagerblad
Till garnering: dill

1. Skala och ansa grönsakerna till fonden. Hacka löken och låt den svettas i olivoljan. Salta och peppra. Tillsätt tomatpurén, rör om och

låt purén blandas med löken, samtidigt som den bryns väldigt lätt.

2. Häll i de krossade tomaterna, vinet, vattnet och tillsätt lagerbladen. Rör försiktigt och låt sjuda på mycket svag värme i 15–20 minuter så att det kokar ihop lite.

3. **Buljongen:** Koka upp cirka 3 dl vatten och blanda med fiskfond, smaka av så att det inte blir för salt.

4. Skär grönsakerna i tunna skivor, gärna på snedden. Lägg ner grönsakerna i tomatröran och låt koka 6–9 minuter, beroende på hur tunt man skurit.

5. Skär upp fisken i rejäla portionsbitar, lägg ner dem i fiskbuljongen och låt koka upp igen. Lägg på ett lock och dra kastrullen åt sidan. Fisken blir färdig på eftervärmen.

6. Tag upp fisken och lägg upp den i tallrikar. Späd grönsakskoket med 2–3 msk av fiskbuljongen, smaka dig fram och håll över soppan i tallrikarna. Garnera med räkor och dill.

Det finns både en restaurangdel och en hotelldel på Abbekås Hamnkrog och hotell.





Kladdkaka med tryffel

200 g smör
3 dl socker
1 ½ msk vaniljsocker
1 ½ dl kakao
3 ägg
2 dl vetemjöl

Tryffel:

100 g mörk blockchoklad
1 dl grädde

1. Smält smöret och rör ner socker, vaniljsocker och kakao.
2. Tag smeten från värmen och rör ner ett ägg i taget. Blanda i vetemjölet. Det ska inte vara något bakpulver i kakan.
3. Grädda i en rund eller fyrkantig form i 15 minuter i 175° varm ugn.

4. Värm grädden med chokladen, rör om så att chokladen smälter, bred den sedan över kakan.
5. Man kan servera den i små fyrkanter som på bilden eller som tårter, beroende på vilken form man väljer. Jordgubbar och vispad grädde är extra gott till.



Abbekås Hamnkrog & Hotell
Skepparevägen 1
274 56 Abbekås
Tel: 0411-53 33 13
www.abbekashamnkrog.se