

GODA LIVET

En god jul på sörmländska slottet

På en udde vid kusten ligger Engsholms slott, praktfullt borgliknande och ombonat hemtrevligt. Med råvaror typiska för omgivningarna lagas här julbordets alla fröjder, i smakfull balans mellan tradition och samtida gastronomisk finesse.

Av HELENA BERGENHAMN Foto PER MYREHED

Vackert beläget på en udde vid Näslandsfjärden ligger Engsholms slott, byggt i granit och skånskt tegel i en stil inspirerad av nationalromantik och holländsk renässans.

STÄMMINGSFULLT VID ÖSTERSJÖVIKEN

HUSET: Slottsliknande på cirka 1800 kvm, byggt 1914–1916.

ARKITEKT: Tore E:son Lindberg.

LÄGE: Sju mil från Stockholm, på Mörköns norra udde.

VERKSAMHET: Julbord i december mån–tors, samt lördagarna 1 dec och 15 dec. Konferenser och möten. Ägarfamiljen driver även Stadshusrestauranger (inklusive Nobel-

banketten), Mässrestauranger, Teaterbaren och Taket på Kulturhuset i Stockholm.

BAKGRUND: Engsholm var under 1700-talet boställe för förbandschefen för Adelsfanan, ett kavalleriförband. Bruno Liljefors hyrde hus på gården kring sekelskiftet 1900. Byggherren Philip Wersén tvingades lämna slottet vid en personlig konkurs 1924.

HEMSIDA: engsholm.se.



Kerstin Johansson har gjort en pepparkaksversion av sitt slott till jul de senaste 25 åren.



Den ljuvliga saffranspannacottan lyser upp dessertbordet.



Matsalens vackra originalpaneler i mörkbetsad ek bidrar till ombonat julstämning.



Öppna spisen är byggd i öländsk brun kalksten med kolonner i gråflammig Anderviksmarmor. Barockbordet kröns av en skiva i tjock svart kalksten.



Kerstin Johansson månar om att Engsholm, som hon drivit sedan hon var 24 år, är inbjudande, hemtrevligt och en gastronomisk upplevelse.



Under taket ryms många stilar, bland annat nyrenässans och nationalromantik.

ÄGARLÄNGD I URVAL

1300-TALET, Magnus Ladulås söner, hertigarna Erik och Valdemar.	köps av Philip Wersén.
SENT 1300-TAL riksrådet Bengt Filipsson Ulf.	1924 Läkaren Torsten Amundson.
1500-TALET släkten Banér.	1940 Claes Andersson.
1619 Riksrådet Lars Eriksson Sparre.	1960-TAL Skeppsredare Ragnar Källström.
1692 Kronan.	1980-TAL Antikhandlare Roland Jeppesen.
1914 Staten styckar gården i fem lotter och säljer. Samtliga	1986 Familjen Johansson.



Hasse Brickman, Malin Bernström och kökschefen Nancy Ford har bråda dagar under decembers servering.



Byggherren är åter på plats. Philip Werséns barnbarn har sett till att hans porträtt och en del möbler, porslän, fotografier och böcker än en gång finns på slottet.



Omsorgen om detaljerna är viktig när man konkurrerar med Stockholms utbud av julbord och konferensmöjligheter.



Lockande med moderna klassikern matjestar i små bitar.

»Det är tacksamt att julpynta här, det blir väldigt vackert – varmt och ombonat, ja mysigt, trots storleken«

Slottsköket skapas julen, av råvaror med lokal anknytning och välbekanta kryddor. Omsorgsfullt förbereds julbordet. Sillar läggs in med kryddor från den egna örtagården. Fisk- och skaldjursterrin och gåsmousse tillagas. Päron kokas i glögg, lingonkolapajen gräddas. Smakfullt, med väl avvägda uppläggningar, förbereds alla de rätter som tillsammans bildar en fröjdefull matupplevelse.

Här i källarplanen samsas tidigt 1900-tal med modern restaurangköksutrustning, och traditionella smaker med samtida gastronomi. Kökschefen Nancy Ford och kollegorna Hasse Brickman, Greger Corona och Malin Bernström hastar till övervåningen, där julbordet serveras under terrassens numera inglasade valvbågar.

– För mig är det viktigt att det är svenskt, och lokalt i mesta möjliga mån. Uppläggningsen måste vara vacker, men det är ju självklart när slottet är så vackert, vi arbetar med att skapa en helhet, säger Nancy Ford, bördig från San Francisco och tidigare bland annat

verksam i Schweiz.

Honnörsorden för köket är ekologiskt, etiskt, närodlat och nyttigt. Engsholms slott är både krav- och Svanencertifierade sedan nära tio år.

– Vi lagar allt här på slottet. Jag läser traditionella recept och tar med mig mina egna erfarenheter när maten tillagas, berättar Nancy.

Redan i början av oktober börjar förberedelserna. Då försäkras sig Nancy Ford om julmatens råvaror genom att göra förbeställningar hos sina leverantörer. Vilt är en viktig del av Engsholms julbord, julsinka på vildsvin, gravad sörländsk hjort och fasanpaté serveras exempelvis. Bröd och godsaker kommer från det egna bageriet och konditoriet. Här finns också inslag av tillvaratagna grönsaker och frukt från den egna stora köksträdgården.

Slottstakets vackert glaserade holländska tegel döljs av den snö som hela Mörkö nu är inbäddad i. Parken med sina vackra blomsterplanteringar, storslagna träd och generösa

köksodlingar slumrar i vintern. Engsholms slott månar om sin park och trädgårdsmästaren Bruno Pedoux, tidigare på Rosendals trädgård och Millesgården, har just efterträtt Hasse Wester, som under 20 år format slottets närmaste omgivning.

– Slottet måste omges av en vacker park! Helheten är viktig. Maten, medarbetarna, rummen, allt är lika viktigt, man har höga förväntningar bara man ser huset, säger Kerstin Johansson, vd och ägare.

– Man upplever det på ett speciellt sätt så här års, då sover parken och man är inomhus, det blir en speciell känsla.

Skymningen sänker sig över den sörländska kusten när vi stiger in i värmen. Ett pepparkakshus, en miniatyr av slottet, fyller den stora hallen med stämningsfull doft. En praktfull gran ståtar intill den anslående eldstaden.

– Det är tacksamt att julpynta här, det blir väldigt vackert – varmt och ombonat, ja mysigt, trots storleken. Vi har inte så jättemycket dekorationer egentligen, berättar hon vidare. Huset >



Julbordet serveras vackert och fräscht upplagt.



Julbordet dukas upp under terrassens valv, som glasades in för ett par år sedan.

i sig bidrar med stämning och högtidskänsla.

Som så många andra gårdar vid Upplands- och Sörmlandskusten brändes Engsholm av ryssarna 1719, samtidigt som närliggande Hörningsholm. Ett hus, troligtvis en flygel, lämnades örört och än i dag står den rödmålade stugan intill det renässansromantiska slottet.

Det nuvarande slottet är inte mer än sekelgammalt. Engsholm var i statlig ägo från 1690-talet. Efter århundraden av uthyrning bestämde sig staten för att stycka och sälja gården 1912, då hade den tidigare mangårdsbyggnaden just brunnit ner till grunden. Den nya ägaren Philip Wersén, bördig från Örebro, var ägare till Södertälje verkstäder, och lät uppföra det slottslänkande huset, som kallats den sista Vasaborgen. Engsholm rymmer många stilar: på de 1800 kvadratmeterna samsas empire, renässans, rokokko och barock, i tolkning av det tidiga 1900-talet. Rustikt hårt tegel kontrasterar mot mjuk rokokko och harmoniskt gustavianskt.

– Det är roligt, eller vad man ska säga, att det fanns gubbar, som hade ett slags storhetsvansinne och byggde så stort och så påkostat.

Man har gått "all in"!

– Men Engsholm är byggt som ett hem, och vi vill behålla den känslan.

VERKSAMHETEN ÄR mest inriktad på konferenser och företagsgäster. Ibland hyr sällskap in sig och disponerar hela slottet. Före jul kan även privatpersoner och mindre sällskap njuta av Engsholms eleganta julbord och övernattnings.

Ägarfamiljen Johansson köpte Engsholm för drygt 30 år sedan. Den tidigare ägaren, antikhandlare Roland Jeppesen, hade köpt huset under tidigt 1980-tal, bott där några år och bara hunnit åtgärda det nödvändigaste. Före honom hade huset stått obott i många år. Johanssons möttes av tiotals hinkar på vinden, som fångade upp insipprande regn. Under två år rustade familjen sitt slott, det mesta behövde åtgärdas, el, rör, hissen, det egna avloppet, det egna vattnet.

– Jag var nyexaminerad från hotell- och restaurangskolan, konferensverksamhet var ett ganska nytt begrepp i Sverige vid den tiden, och jag satsade på det, berättar Kerstin.

Hon är tredje generationen i familjen av restaurangentreprenörer. Farmor Maria Johanssons började banan med Palatsautomaten, en restaurang i Örebro. Kerstins pappa Åke Johansson förde arvet vidare i Stockholm. Med tiden belönades han med bland annat S:t Eriksmedaljen, HM Konungens medalj (8:e storleken) samt medalj från Kungliga Patriotiska Sällskapet.

När familjen köpte Engsholm var de ursprungliga möblerna sedan länge skingrade. Tillsammans med sin mor Karin har Kerstin fyllt salonger och rum med antikviteter och stilmöbler, ofta införskaffade på auktioner. Och högt upp under takkupolen i det nationalromantiska biblioteket finns genom ättlingars försorg återigen några av byggherrens Werséns möbler – en samling stolar med förgyllt monogram.

I mer än 30 år har nu Kerstin arbetat på sitt sörmländska slott.

– Jag älskar Engsholm, det är väldigt speciellt, energirikt. Det är något med husen, parken och platsen, säger Kerstin Johansson. □

»Jag älskar Engsholm, det är väldigt speciellt, energirikt.
Det är något med husen, parken och platsen«



På ritningarna är stuckaturen i taket signerad F. Boberg, vilket sannolikt avser Ferdinand Boberg, om än inte fastställt.



Vinkällaren, långt ner under det runda tornet, rymmer omsorgsfullt valda guldskåp bland ädla drycker.



Matjessill i tårtkomposition.



Saftig hjort med traditionella julsmaker.



Lingonsyrigt tillena pannacotta.

RECEPT TRADITION MED EN TWIST FRÅN ENGSHOLMS KÖK

Tre recept för en god jul – kökschef Nancy Ford delar med sig av sitt smakfulla julbords frestelser och fröjder.

MATJESSILLTÄRTA "HEMMA PÅ SLOTTET"

Botten:
50 g smör
150 g kavring

Fyllning:
4 gelatinblad
300 g matjessill
1 rödlök
3 dl gräddfil
1 burk kesella, 250 g
1 msk spad från matjessillen
2 msk hackad gräslök
2 msk hackad dill

Garnering:
1 dl hackad gräslök
1 dl hackad dill
Löj/sikrom

Smält smör i en kastrull. Mixa eller finhacka kavringen till en smulig blandning. Tillsätt det smälta smöret och blanda till en massa. Lagg smörpapper i botten på en

rund form med diameter 24 cm, gärna med löstagbar kant. Fördela kavringblandningen över botten.

Fyllning:
Blötlägg gelatinbladen i lite vatten ca 5 min.
Finhacka under tiden sill (spara lite av lagen från förpackningen). Finhacka löken, gräslöken och dillen. Rör ihop sill, lök, dill, gräslök, gräddfil och kesella, smaksätt med sillspad.
Ta upp gelatinbladen ur vattnet och värm dem försiktigt, så att de smälter, i en kastrull under omrörning. Ta av från värmen och rör ner i matjessmeten. Häll matjessillfyllningen i formen. Ställ matjessilltårtan att stelna i kylen i minst 3–4 timmar eller höll över natten.
Vid servering garnerar du tårtan med hackad gräslök, dill och eventuellt lite löjrom.

LÅGTEMPERERAD OCH GRAVAD SÖRMLÄNSK HJORT

Till 8–10 pers vid buffé/julbord

300 g hjort, innanlår eller rostbiff
Lag:
2,5 dl portvin
20 g salt
8 g farinsocker
2 lagerblad
2–3 enbär
8 svartpepparkorn
1 msk svartvinbärsgelé
Lingon till dekoration

Koka upp samtliga ingredienser till lagen och låt svalna helt.
Kött
Ugnstemperatur 74 grader.
Bryn köttet runt om i smör i en panna. Stek därefter långsamt i ugn på ca 74 grader, till en innetemperatur på 61 grader.

Häll lagen i en plastpåse och lägg i det varma köttet. Knyt ihop påsen. Låt köttet ligga i lagen i kylskåp under minst 2 dygn. Vid servering, skär köttet i tunna skivor. Köttet kan frysas något för att enklare kunna skivas riktigt tunt. Garnera med lingon.

SAFFRANSPANNACOTTA MED LINGONKOMPOTT

ca 10 pers

5 dl grädde
90 g strösocker
1 pkt saffran
3 st gelatinblad
½ vaniljstång

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
Koka upp grädde, socker, saffran och vaniljstång.
Ta av kastrullen från värmen när det kokat upp och lägg i de redan blötlagda gelatinbladen. Rör om så att de smälter.
Häll upp i små portionskålar eller glas.
Ställ kallt när det svalnat.

Lingonkompott
2 dl lingon
50 g strösocker
½ vaniljstång

Koka samman samtliga ingredienser i en kastrull.
Låt svalna och lägg på toppen av pannacottorna vid servering.