

## Nye kokke til Molskroen

Der blev lidt tomt på Molskroen, da Wassim Hallal i år smed håndklædet i ringen – kort efter at kroen var kåret som Årets restaurant. Det lader til, at der skal to kokke til for at erstatte ham, for køkkenchefstillingen er nu delt i to.

De nye folk på kroen er Tommy Friis og Andreas Harrebek. Begge d' herrer er bekendt med højgastronomi. Friis har arbejdet på Fakkeldgården, Henne Kirkeby Kro, Rockpool i Sydney og senest Kong Hans Kælder. Andreas Har-



rebek på bl.a. Svinkløv Badehotel og den trestjernede restaurant Gordon Ramsay i London, før han kom til Kong Hans. »Det er vores mål at opretholde det gode ry, Molskroen har, og forhåbenligt gøre det endnu bedre,« lyder det fra den lovende duo, som vist slår prisrekord med 1875 kr. for en 11-retters menu.

REDAKTION: OLE TROELSO ole.troelso@borsen.dk

# Kongens biodynamiske

Verdens næstbedste kok Rasmus Kofoed – som i år vandt sølv ved kokke-VM'et Bocuse d'Or – har slået dørene op for restaurant Geranium i Kongens Have sammen med Søren Ledet, der ligesom Kofoed har været Årets kok herhjemme. Sammen med et stærkt hold af medarbejdere præsenterer de en restaurant, som ikke ligner noget, der findes i forvejen

AF OLE TROELSO

**B**eliggenheden inde i Kongens Have er i sig selv eventyrlig. Det er Københavns smukkeste og mest velholdte park, og med Rosenborg i baggrunden er eventyrstemningen komplet. Det var Christian IV, som byggede slottet, og parken var oprindeligt hans køkkenhave. Om man vil læse Christian eller – kokkenes konge – Rasmus Kofoed ind i overskriften er valgfrit. Men sikkert er det, at Rasmus Kofoed har gjort uendelig meget for dansk gastronomi ved sin fireårige satsning på at vinde Bocuse d'Or. Hans succesfulde indsats berettiger til en position blandt kokke, der er noget nær kongelig.

Uden for restauranten ligger – som et grønt tæppe – det kortklippede, veltrimmede græs. Måske er det på grund af græsset, at Don Ø fra Parken har fundet vej hertil? Han sidder til højre for os, til venstre sidder et par, som har deres egen vin med. Nu trækker de den op, og det uden at restaurantens sommelier fortrækker en mine i den anledning. Parret befinder sig nemlig uden for restauranten, hvor de ligesom mange andre har gang i en picnic få meter fra restaurantens borde. Et hyggeligt syn.

### Økologisk vin i top

Sommelierer har i øvrigt fået en opgave af de vanskelige – nemlig at etablere et vinkort bestående af udelukkende økologiske eller biodynamiske vine. Resultatet er fremragende at dømme efter den vinmenu, som serveredes. Her var tale om et felt af langt fra berømte vine, som ikke desto mindre var af høj kvalitet og alle spændende at stifte bekendtskab med. Ud over ukendte, ret prisbillige vine er der også et felt af berømte vine som for eksempel Pinus, der findes i samtlige år-gange.

Vinkortet er således ikke nogen overvældende »blæreliste« af berømte vine. Når det alligevel scorer topkarakterer, er det i anerkendelse af et dygtigt foderarbejde fra sommelierens side inden for en vanskelig kategori. Og



### Børsens restaurant top-10

Børsens Restaurant top-10 opdateres løbende, og viser de bedste af de senest anmeldte steder.

	Anmeldt	Restaurant	Score
1	4.5.07	Geranium	12,0
2	13.4.07	Formel B	12,0
3	27.4.07	Noma	11,5
4	23.6.06	Munkebo Kro	10,5
5	26.5.06	Gastronomique	10,5
6	17.5.06	Kokkeriet	10,5
7	24.11.06	Frederikshøj	10,2
8	17.11.06	Restaurationen	10,2
9	6.10.06	Restaurant Kiin Kiin	10,2
10	12.1.06	Ensemble	10,0

naturligvis fordi vinene i menuen smagte herligt og havde stor personlighed.

Det er vældig hyggeligt at sidde og betragte folkeli-vet med petanque, cykeltu-

re og slentren udenfor. Men herinde er vi langt fra picnicstemningen, for der er velpressede hvide duge på bordene, stolene er magedigt polstrede, og tjenerne er

opmærksomme som sultne spurvehøge. Apropos spurve, så er de søde kvindelige tjenere klædt afdæmpet i gammeldags servitriceuniform, nemlig hvid skjorte og sort nederdel. Der spilles til dels på det gammeldags i Kofoed & Ledets særprægede univers, der på én gang er fornemt og elegant, men også rustikt og fodformet.

For eksempel ligger det elegante Georg Jensen-bestik side om side med et lille firkantet stykke træ, der udgør brødtallerkenen. Og blandt ingredienserne er der ikke kun fornemme råvarer, men også ting som døvnælder og andet ukrudt fra haven. Men det bæres frem af de stolte kokke med høje hatte, som var det Perigords fineste trøfler.

Alle kokkene er stjerner, selv kokkeleven Ronni Vexø Mortensen er konkurrencekok og vinder af Børsens Kokketalent 2006. Kokken Ronny Emborg er

den regerende Årets kok, og begge Ronnier har været assistent for Rasmus Kofoed ved Bocuse d'Or i henholdsvis 2005 og 2007. Så hør bare, hvad de diskede op med:

Til aperitiffen – som kan indtages ude i haven – kom noget, der lignede dødens pølse. Og den havde da også kostet livet for den biodynamiske gris, som en jysk bondemand havde opdrættet. Kofoed & Ledet havde opsporet den røgede pølse hos en lille leverandør – ligesom mange af deres andre råvarer.

### Ekstra til vegetarer

For Geranium er meget langt hen ad vejen en økologisk/biodynamisk restaurant. De to kokke bekender sig til disse principper, hvor miljø og dyr skånes mest muligt – dog kun til et vist punkt, dér hvor knoppen ryger. Medmindre da at man vælger stedets ve-

## Kokkekongurrence på Læsø

Igen i år afholder Hotel Strandgaarden på Læsø en kokkekongurrence på højt plan. Ved semifinalerne i april måned er det nu afgjort, at kokkene Allan Poulsen fra Ruths Hotel og Kim

Agersten fra Jan Hurtigkarl & Co. går videre til finalen, hvor der dystes om en præmie på 20.000 kr. Konkurrencen afvikles som en almindelig aften i restauranten, hvor gæsterne får



serveret en treretters menu, som de så afgiver stemmer ud fra. I fjor var vinderen Lasse Askov fra Kokkeriet i København, som bl.a. serverede Læsø-jomfruhummer med aspargeskartofler, chips og kvæde (billedet). Finalen foregår i august. [www.hotel-strandgaarden.dk](http://www.hotel-strandgaarden.dk)

# eventyrhave



Holdet bag Geranium består af lutter dygtige kokke: Fra venstre er det Søren Ledet (medejer og kok), Ronni Vexøe Mortensen (Børsens kokketalent 2006), Rasmus Kofoed (medejer og kok), Jeppe Grå, Ronny Emborg (Årets kok 2007) og Helene Lannor. Foto: Jeannette Pardorf

getarmenu, som indtager en ligestillet plads med den traditionelle menu.

Den kedeligt udseende pølse smagte overvejende af røg. En smuk minitartellet – kendt fra Rasmus Kofoeds konkurrencer – knasede fint og smagte friskt med sit indhold af creme fraiche og frisk stribiderrogn, der var nænsomt saltet. De lange tynde grissini-lignende pinde var lavet af parmesan, og i en fin, lille æske foret med sort silkepapir lå en stabel friterede kartoffelskiver.

Efter en lille pause kom et skinnende glas med gerani-



Et af aftenens højdepunkter var det mest møre, saftige, lyserøde lammekød, man kan forestille sig. Sammen med de øvrige retter viste kokkene, at de til enhver tid kan fyre kanonen af, hvad stor smag angår. Foto: Jeannette Pardorf

umskum, svævende over en yderst koncentreret smagende og tæt æblegele. En sød og meget parfumeret servering, hvis smag af geranium hænger i munden flere minutter bagefter. Og skulle man forsøge at vaske smagen af ude i håndvasken, må man give op, for selv hånd-

sæben synes parfumeret med geranium.

Letheden fortsætter i næste servering: Norsk krabbe i en helt fantastisk kvalitet. Det saftige kød faldt fra hinanden, når tænderne mødte det, og det var fuldstændig rent i smagen. Her til tynde strimler af hvid og

grøn asparges samt en sauce af aspargesfond og et drys af ægte kaviar. Sidstnævnte får lov at smage igennem, hvilket langtfra altid er tilfældet, når der disket op med de dyre æg. Retten viser, hvor ekstremt dygtige disse kokke er til at styre smagen.

Næste ret domineres af farven rød. Det er rosa blokke af saltet økologisk laks fra Skotland, naturligvis af højeste kvalitet. Der er drysset lidt ricottaost over, som i sagens natur ikke rigtig smager af noget, samt to halve cherrytomater, der heller ikke rigtig smager af noget og virker sæsonmæssigt malplacerede.

### Bagt til perfektion

Ved næste servering kommer Søren Ledet ind og doserer en fluorescerende grøn, røget olie ved siden af den eksotisk vaniljetilsmagte blomkålspure, der er blød som silke. Et tykt stykke filet af sandart er belagt med en fars med faste, saftige fjordrejer og dild. Dette er bagt – eller pocheret – til perfektion.

De orange toner har overtaget på næste servering, hvor hovedrollen spilles af noget så sjældent som lammebrissel. De små tern af denne kirtel er meget møre, luftige og med mange smagsfacetter, som spiller godt sammen med det appelsinsikum, som serveres med bl.a. tern af gulerod.

Appetitten lå mageligt og overskudsagtig nede i maven og på ingen måde truet af de foregående retter. Nu skulle den prøve kræfter med en portion grød, som Rasmus Kofoed serverede ledsaget af en fortælling om, hvordan han som barn i 1970'erne blev spist af med grød inden hovedretten.

Grøden var lavet med forskellige kornarter og havtornbær – et af flere nordiske islæt. Smagen var god, men jeg ville hellere have haft retten til dessert, grundet dens sødme.

Efter grøden kulminerede smagsfesten med en ret, der var som hentet ud af konkurrencekokkens bagkatalog. Der var tale om det mest møre, saftige, lyserøde lammekød, man kan forestille sig. Tæt pakket i en tynd kappe af brøddej, som ikke alene holdt saften inde, men også forlente retten med en delikat sprødhed. Derud-

over var der et stykke braiseret lam med stor dybde i smagen. Garnituren var sellerimos med røget marv, persillerødder, babyporrer og en ny kartoffel rullet i aske. Dertil en billedskøn, stærkt reduceret skysauce tilsmagt med hyldeøl til at fuldende retten, som viste, at køkkenet til enhver tid kan fyre kanonen af, hvad stor smag angår.

Ostetallerkenen var komponeret af håndplukkede, sjældne oste fra danske gårdmejerier, som jeg aldrig har hørt om – endside smagt. Og det var en stor oplevelse, som glædeligt beviser, at man i Danmark kan lave ost, der ikke står tilbage for de franske mestre.

Dessertforløbet indledtes med hindbær og lakrids. Skum af hindbær over en gelé af samme, dækkende en grønlig mousse af lakridsrod, pikant balanceret med et par saltflager. Dernæst en karamelmousse med rabarber i gelé og en slags granité is af ymer serveret med en grøn sauce tilsat sagogryn og drysset med salte mandelskaller. Det fortsatte med en lille chokolademousse-overraskelse og sluttede i lounge, hvor der sattes punktum med en ekvilibristisk versionering af petits fours-konceptet samt en portion candy floss.

### Nordiske koncepter

Geranium fremstår som et vel gennemtænkt koncept som næste bølge i den gastronomiske udvikling, hvor restaurant Noma indtil videre har stået ene med et koncept, der helt bryder med normen – og samtidig formår at placere sig helt forrest i feltet.

Noma er verdens 15.-bedste restaurant, Rasmus Kofoed verdens andenbedste kok. Hvordan han vil præstere som restauratør, vil tiden vise, men indtil videre tegner det godt. For måltidet på Geranium var en helstøbt oplevelse af ganske særlig karakter, som handlede om mere end mad og vin for smagens skyld. Nemlig om at der er et valg at tage, når det gælder råvarernes oprindelse. Valget står mellem at tage noget, der bare smager godt, eller noget, der såvel smager som gør godt.

[ole.troelso@borsen.dk](mailto:ole.troelso@borsen.dk)

Et sted inde bag Dyrehavens røde trælagert ligger et fredet hus fra 1927. Hvem skulle ha' troet, at noget så moderne som teambuilding foregår hér blandt kronhorte, stikahorte og dædyr? De karseklippede indpiskere er dog droppet til fordel for syv timers hyggelig madlavning med vildsvin, skovgris, lam eller vildt. Ved minimum 20 glade deltagere koster herlighederne fra kun 1.495,- pr. couvert inkl. alt undtagen moms. Og så er der udsigt ad libitum til Kildesøen.

## Teambuilding med kniv og gaffel

Ring 70 26 02 12  
eller besøg os på  
[www.piil-co.dk](http://www.piil-co.dk)

RESTAURANT

Piil & Co

KIRSTEN PIILS KILDE  
DYREHAVEN