



**GOURMET**

## Søren Frank: »Absurd« godt forhold mellem pris og kvalitet på ny fisketar-restaurant

Grøntsagerne vandt 5-1 over havmaden på byens nye ambitiøse fisketar-gourmetrestaurant »The Pescatarian« i Amaliegade.



Mosaik af ørred og torsk.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen



**SØREN FRANK**  
Mad- og vinredaktør

Torsdag d. 31. januar 2019, kl. 20.00  
Del denne artikel

»På samme måde som man er ved at løbe tør for bogstaver i alfabetet til at beskrive tidens forskellige seksuelle orienteringer, er der efterhånden opstået så mange forskellige dogmatiske spiseretninger, at det kan være svært at holde styr på. Således er en pescetar en person, som spiser fisk og grøntsager, men ikke kød.

På nyåbnede The Pescatarian har man valgt at forholde sig til begrebet ved at køre i to spor med en ren grøntmenu kaldet »The Vegetarian« og en ditto fiskemenu kaldet »The Pescatarian« - begge til 400 kr. for fire retter, 600 kr. for seks retter og dobbelt op med vinmenu. Lidt af et problem i mit tilfælde eftersom jeg netop denne aften havde inviteret Private Equity Kapitalisten, som i den grad sætter pris på et stykke rødt kød.

Selv havde jeg, som stort set altid, mest lyst til havmenuen og blev noget overrasket, da min ledsager helt frivilligt valgte vegetarmenuen med option på at bytte lidt rundt på retterne undervejs.

Den gode vært læser gæsternes tanker. Sådan var det også denne aften, hvor husets sommelier Aleks Møller, der før arbejdede på AOC som restaurantchef, foreslog en flexitarløsning, hvor vi skiftedes til at få fisk- og grøntretterne.

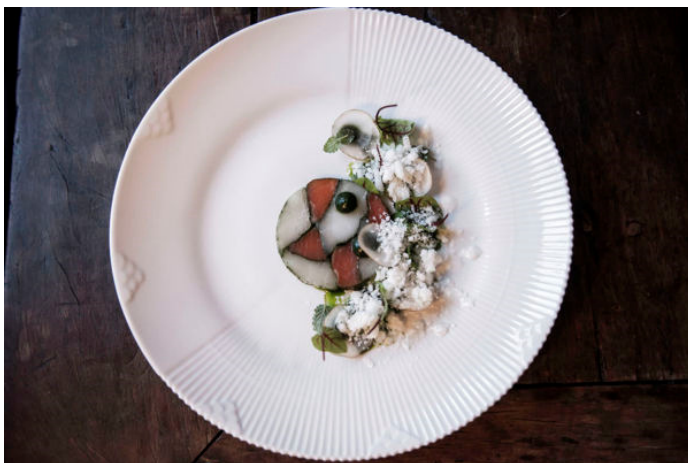


Gratineret østers med gammelknas ost.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

## Blå mænd med penge på lommen

Men inden vi nåede så langt, startede vi ude foran i baren med et par snacks. Jeg har altid haft lidt svært ved at forstå, hvorfor det skulle være så svært at drive restaurant på hjørnet af Esplanaden og Amaliegade (både étstjernede Grønbech & Churchil og den fhv. Grøften restauratør Eriksen har måttet kaste håndklædet i ringen på denne adresse), eftersom der jo må være nok af blå mænd med penge på lommen på disse kanter. Det var netop tre af disse, som sad ved siden af os og til min store misundelse delte en flaske velmoden klassificeret bordeaux 2006 Lynch-Bages til 2.000 kr.

Det var nu ikke fordi, vi selv led nogen nød. I glasset havde vi en af mine yndlings champagneproducenter, Benoit Marguet, med hans basis cuvée Shaman 2014 til 150 kr., som har dybde og intensitet som en langt større og dyrere vin. På siden et par gode snacks i form af fines de clairs østers (størrelse 2) i to dressurer. Jeg var mest glad for den dybstegte østers med god tangmayo og saltede grønne jordbær, som gav god kant til bløddyret. Men den gratinerede udgave med mornaysauce lavet på gammelknas ost og safran samt grillet kålolie og syltede hvide asparges var nu heller ikke dum.



Mosaik af ørred og torsk.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

## Mosaik af torsk og ørred

Herefter flyttede vi til den fine spisesal med dug på bordene, hvor jeg startede med første ret fra havmenuen: En fin terrine af torsk og havørred, som med sit marmorerede, mosaikagtige look mindede mig om Geraniums Årets Ret vinder »Letsaltet kulmule med skæl«, garneret a la Noma år to-tre stykker med dildolie og peberrodssne.

Det blev imidlertid vegetarretten, som gik af med sejren: En salatagtig konstruktion af urter og bær, som var grillede med en fin røgsmag til følge, samt fermenteret mælk til at give retten dybde og umami.

Den relativt klassiskorienterede vinmenu bød på begge sider af bordet på en ung og frisk hvid rioja 2017 fra Gomez Cruzado.



Den sorte italienske vintertrøffel ligger og venter på at blive revet over jordskokkerne.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

## 2-0 til vegetarmenuen

Også anden runde endte med en sejr til vegetarretten, som jeg nu fik serveret: En brun og dybt umamismagende creme af jordskok, hvis friterede skræller var fyldt med creme af bagt hvidløg, mens et par syltede løgskaller var dryppet med estragonolie. Og så ovenpå det hele: Friskrevne sorte vintertrøfler. Mums! I glasset en lys og udviklet skovbundsduftende pulsard 2012 fra Domaine Rolet i Jura.

Min gæsts ret var nu heller ikke dum. Der var tale om en limfjordsøsters skåret i fire og garneret med syltede agurker, »spaghetti« på glaskål, syltet tang samt sauce af fermenteret mælk skilt med kålolie. Også i glasset var der masser af grønhed i form af en frisk grüner veltliner fra Hirschvergnügen.

I tredje ombæring kom der mere alvorlige boller på suppen - ikke mindst i glasset, hvor en californisk Napa valley cabernet fra Hess Collection ledsagede en ret, tituleret Forever beets: Rødbeder bagt i otte timer ved 180 grader var trukket som pulled pork, derefter røget og glaceret i æbleeddike, smagt til med estragonolie med en meget kødagtig struktur til følge. Bederne var garneret med bagte skalotteløg og syltet rabarber og dækket af en varm skum af gedeost. Det smagte rigtig godt og endnu engang en anelse bedre end den ellers udmærkede havservering:



Jomfruhummen ligger og gemmer sig under den skummende bisque.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

En flot stor jomfruhummer stegt i brunet smør med citrontimian var garneret af hasselnødder, syltede stikkelsbær, bronzefennikel og blev ved serveringen overhældt med en varm og tætsmagende bisque kogt på hummerskallerne.

### **Blæksprutte a la Noma**

Næste havret, dansk tiarmet blæksprutte pocheret i smør, mindede mig igen om Noma i de gode gamle dage. Det er nok ikke helt tilfældigt, eftersom The Pescatarians køkkenchef, Jesper Steffen, har stået i køkkenet på étstjernede Studio, som i en årrække havde Nomaveteranen

Torsten Vildgaard som chef.



Grillede porrer i dashi.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

Grøntretten, som var smukt pyntet med stedmorblomster, bestod af grillede porrer og syltede østershatte serveret i en hjemmelavet dashi på kelptang og røget makrel. Og så stod det 4-0 til vegetarmenuen efter endnu en marginal sejr.

Hovedretterne var, som ofte før på dette høje gastronomiske niveau, relativt set et antiklimaks. Problemet (som dog ikke var stort) med min ret var, at den var lovlig eddikesyrlig: Der var tale om slethvar fint stegt på benet og penslet med lage fra syltede løg, som formentlig har været synderen. Den øvrige garniture bestod af grillede løgskaller med purløgsolie, grillede porrer og en ligeledes syrlig beurre blanc med stegte morkler og søsnegle. I glasset en lækker moderat orangevin 2017 Fontanasanta lavet på manzonidruen fra Elisabetta Foradori i Trentino.



Slethvar med brændte løg og hollandaise med søsnegle.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

Vegetarmenuen bød på en grillet dolmer af savoykål med fyld af saltbagt selleri, stegte kejserhatte og en kimchi på syltede stikkelsbær og kålens hjerte. Ovenpå dolmeren et par små sorte dutter af fermenteret hvidløg, der altid giver en sjov smag.

### Fiskemenuen tager desserten

Bagude 0-5 spillede fiskemenuen således ud med en dessert baseret på hvid chokolade i forskellige teksturer: Bagt, som sne og som brud af kage krydret med kamille og vandt dermed en enkelt runde over vegetarmenuen, som bød på en parafrase over »guldkorn«: Puffede hvedekerner glaseret ind i fermenteret honning ledsaget af lavendelis og smørkaramelflager.



Dessert på hvid chokolade og kamille.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

Dermed slut på en aften med fuldtonet gastronomi, ikke mindst hvad angår vegetarmenuen, som nok er den næstbedste af slagsen, jeg har smagt på dansk grund (efter Nomas). Jo, køkkenet henter tydeligvis en del inspiration fra Studio og Noma, men det er jo heller ikke de værste steder at lade sig inspirere. Når man hertil lægger udsøgt betjening og et nærmest absurd godt pris-kvalitet forhold (gourmet på dette niveau koster normalt det dobbelte i København), ja så er det ikke svært at udstede fem svulmende stjerner.



Der er dug på bordene i The Pescetarians hyggelige spisesal.  
Foto: Maria Albrechtsen Mortensen.

The Pescatarian

Amaliegade 49, Kbh K. tlf 42171836

Priser fra: Firettersmenu 400 kr. Vinmenu 400 kr.

#### FAKTA

### Det spiste vi

Dybstegte østers med tang mayo og grønne jordbær 60 kr.

Gratinerede østers med syltede asparges 60 kr.

#### Fiskemenu:

Terrine på torsk og ørred

Limfjordsøsters med grillet kål

Jomfruhummer med bisque og stikkelsbær

Smørpocheret blæksprutte

Slethvar med løg og beurre blanc

Hvid chokolade med kamille og kærnemælk

#### Vegetarmenu

Grillede bær og grønt med fermenteret mælk

Jordkokker med bagt hvidløg og trøffel

Langtidsbagte rødbeder med løg og gedeost

Porrer, tang og løvstikke

Kåldolmer med stikkelsbær og fermenteret sort hvidløg

»Guldkorn« med lavendelis