



Det spøger i gangene på Dragsholms Slot, men i køkkenet bliver der tryllet. Foto: Miriam Dalsgaard

Politiken synes



Spøgesslot serverer himmelsk gourmetmad

Der er både spøgelser, fremragende kokke samt personlig og engageret service mellem de 800 år gamle mure på Dragsholm Slot.

Af Helle Brønnum Carlsen

Der er noget ganske særligt over at bo og spise i en bygning med en 800 år gammel historie.

Og det bliver bestemt ikke ringere af, at køkkenchefen Claus Henriksen fra dette forår står i tæt samarbejde med restaurant Noma, har kokken Søren Westh (der har arbejdet på restaurant Per Se i New York og El Bulli i Barcelona) med i køkkenet og som ledetråd har brugen af nordiske råvarer, især de danske grøntsager.

Det bugner Lammefjorden jo af, men Dragsholms slot bliver aldrig en fanatisk olivenoliefri zone. Da slottet i bogstaveligste forstand ligger langt ude på landet, indkvarterede vi os i hovedbygningen og nød glæde af den kvalificerede rundvisning med historierne om Jarlen af Bothwell og alle de andre, der stadig spøger rundt på slottet.

Boblende Riesling og østersskum

Middagen indledte vi på terrassen med udsigt over Lammefjordens inddæmmede frugtbare jorde.

Der kom boblende tør Riesling i glasset og på bordet en urtepotte med østersskum og små sprøde gulerødder, persillerødder og asparges, man så selv skulle trække op af skummet, der som gimmick var drysset med malt for at illudere jord.

Inspirationen fra Noma er tydelig, både hvad angår eksperiment, håndværk og velsmag. I

appetizerne eksperimenteres på kanten af det smagsharmoniske, mens aftenens syv egentlige retter fra menuen går rent hjem i velsmag og helstøbthed.

Perler af kartofler

Efter et rått eksperiment med knivmusling og alt godt fra strandkanten såsom strandbede, portulak og strandkål samt det lidt mere genkendelige med kammusling, syltet hybenroseblad og rugknas kom der Sauvignon Blanc Clos Herni, 2007, Wairau i glasset.

For at understrege, at det ganske klassiske franske vinkort nu er under revision med plads til gode producenter fra eksempelvis New Zealand.

Hertil en blød og tryk, kold, let geleret kartoffelsuppe med et fint lag løjrom og masser af blomster: gederams, blomsterkarse og skovsyre og perler af småbitte kartofler.

En nordisk nytænkning af kartoffelsuppen i eliteklasse.

En hyldest til enkeltheden

Næste ret var en hyldest til enkeltheden. Et stykke kongekrabbe med et tyndt lag spæk på en sommergrøn bund af småbitte søde og saftige ærter overhældt med en lidt dominerende citronmelissejuice.

I glasset en fin pendant med Riesling Spätlese Trocken 'Halenberg' Emrich-Schönleber 2006 fra Nahe i Tyskland.

Så fulgte en klassiker – en hyldest til gode gamle Escoffier, dog i omskrivning, så vi fik stegt saftig rødtunge let paneret og lagt om perfekt varmebehandlet jomfruhummer med syltede umodne stikkelsbær, estragon og brunet smør.

En sådan smagsbombe kræver sin vin, og den kom i form af en Saint Aubin 2006 1er cru 'clos de la Chanteniere' fra Hubert Lamy i Bourgogne.

Dagens høst

Vi var stadig i gang med forretterne, og det helt særlige ved Claus Henriksens køkken er hans forkærlighed for grøntsager.

Hvor man normalt præsenteres for dagens fangst af fisk eller skaldyr, så blev vi her præsenteret for et fad med grøntsager, som han understregede var dagens høst.

Derfor er menuens egentlige hovedret også baseret på grøntsager, og man kan i øvrigt få en Lammefjordsmenu, der er helt igennem vegetarisk med 4 retter til 500 kr.

Stor smagsudfoldelse

På den store menu var der kød som næste ret, og min medspiser bad om at få den opgraderet til hovedret, så den kom i to serveringer med både kalvekotelet, bryst og brissel.

Jeg fik den mindre variant med glaseret kotelet, gulerødder, grønne jordbær (genialt til kødet), fuglegræs og jernurt og et glas meget anderledes Spätburgunder, Assmannshäuser Höllenberg Krone 2004 fra Reingau, hvis umiskendelige hydeblomstnoter jeg ikke helt kunne forlige med kødet.

Men det blev hurtigt glemt, da der kom Chambolle-Musigny 2005, 1er cru, Bertheau fra

Bourgogne i glasset til næste ret, der udfordrende nok var asparges.

Man siger, at man ikke spiser asparges efter sankthans og aldrig serverer rødvin til. Men det er ammetuesnak, når man oplevede denne store smagsudfoldelse.

Historisk oplevelse

Det er simpelthen de bedste asparges, jeg har fået i mit liv, behandlet på den enkleste og bedste måde – tak til både producent og kok.

Her var en rundhåndet blanding af tilpas grillede store fede grønne asparges med flager af rå asparges, en emulsion med havesyre og grønne drys af katost og gåsefod (vilde urter fra parken) samt små ristede brødstykker med smør.

Let tilpas kan man så sagtens klemme to desserter ned. Den første var en velsmagseksplosion af syre og sødme. På en bund af fed og sød karamel med knas af sukkerristet havregryn kom en hyldeblomstsorbet med hyldeskum og vederkvægede ganen.

Jeg udelod glasset af 40 år gammel Beerenauslese, mens jeg til den sidste dessert var nødt til at smage en Rivesaltes, Chateau Las Collas fra 1945! Altså slutningen af Anden Verdenskrig. Ikke kun bygningen er historisk – vinene tenderer det også.

Mesterlig dessert

Den mestrede selvfølgelig at spille godt med mørke bær og chokolade, der gik under betegnelsen 'mosen' med havesyre, chokolade og vilde bær.

Måske jeg her ville have udeladt eller underspillet havesyren og ladet fedmen og sødmen gå rent hjem, idet 'mosen' var en chokoladeganache med masser af vilde mørke bær, mens syren kom i en lille cremeanglaise til.

En lille god espresso til at afrunde med, og vi kunne trille op i de herskabelige gemakker og næsten ikke lade os forstyrre af spøgelserne i vores nattesøvn.

Fremragende menu

En middag med syv retter koster 700 kr., og tager man vinmenuen til med tilsvarende mange glas, bliver det 700 kr. mere. Man kan dog reduce med 50 kr. per ret eller glas.

Regningen for ophold, personlig og hjemmelavet morgenmad og den fremragende menu med vin blev alt i alt 3625 kr., idet min ledsager ikke var på fuld menu eller vin.

Det er både rejse, madoplevelse og historie værd, og trods småtterier må vi hive de 5 huer frem igen.

Solstik? Nej, men herhjemme er vi simpelthen blevet så gode efterhånden, at det kulinariske niveau ofte lægger sig meget højt og må honoreres for det.