

Nordisk gryde

Det nordiske køkken har oplevet en renæssance gennem de seneste år. Men hvorfor er pastinak, maltjord, havesyre og strandsennep blevet lig med gourmetmad? Ud & Se tog i marken med køkkenchef Claus Henriksen en stormende augustdag

U middelbart forbinder man ikke lige en vindblæst strand med kulinariske oplevelser, men det er her, det hele begynder. I hvert fald hvis man er kok på Dragsholm Slot i Odsherred og praktiserer det nordiske køkken. For det utrænede øje er det bare ukrudt i klitgræsset, men i køkkenchef Claus Henriksens hænder vil de undseelige gevækster snart forvandles til en gastronomisk godbid. I selskab med en kurv og solide sko er turen til stranden ved Sanddobberne og de omkringliggende marker på Lammefjorden i Nordvestsjælland en fast og uundværlig del af Claus Henriksens morgen.

- Det fantastiske ved at have alle råvarerne lige ude foran døren er, at vi selv kan plukke dem. Man får en helt anden respekt og kærlighed for maden, når man selv har været ude og indsamle, forklarer Claus Henriksen, mens vi går ned mod stranden.

Glemte skatte Den første urt, som finder nåde for Claus Henriksens blik, er en ærteblomst.

Den lille plante gemmer sig i klitgræsset og ligner umiddelbart noget, man kan fjerne mellem sine fliser. Ærtesmag.

- Ved hver sæsonmenu skal der være en appetitvækker eller forret med ingredienser fra stranden. I den seneste menu lavede vi en ærtesuppe af ærteblomsterne med kongekrabbe, forklarer Claus Henriksen.

Næste strandurt, der får plads i kurven, er en strandbede. Den ligner et mælkebøtteblad og smager bittert. Generelt er de fleste af urterne fra stranden salte og lidt bitre. Strandbederne kan bruges i stedet for rødbeder, og Claus Henriksen anbefaler dem sammen med en klassisk torskeanretning.

Omkring klitterne står strandsennep, som kan byde på en stærk sennepssmag og den citronsmagende havesyre. De skal også med hjem til gryderne.

Er indtagelse af ukrudt fra stranden ikke blot en midlertidig dille? Claus Henriksen rynker brynene.

- Jeg tror ikke, at nordisk mad er et modfænomen. Nordisk mad og råvarer er en tradition, vi burde have holdt fast ved for længe siden. Vi har nok lidt glemt, hvilke skatte vi selv har. Nordisk mad er for mig at vise og fremhæve, hvad vi har i Norden. Vi skal simpelthen højne og fremme vores kendskab til det nordiske spisekammer.

Den sidste strandurt er strandportulak. De fleste af os har ligget på denne lille juletræs-lignende plante, når vi har været på stranden, hvor de oftest vokser i sandet. Strandportulakken smager nærmest af agurk og bruges sammen med andre salater eller som pynt.

Fascinerende køkken Gulerødderne skal hentes fra en af de omkringliggende marker.

Lammefjorden blev først drænet for godt 100 år siden, så jorden er stadig fed og frugtbar. Ud over marken med de grønne toppe er der med blød hånd strøet små hvide flager. Det er ikke en ny slags gødning, men rester af muslingeskaller, fra dengang markerne lå under vand. - De gulerødder, jeg skal bruge i dag, er små gulerødder, fortæller Claus Henriksen, mens han med kendermine vurderer rodfrugtens toppe.

- De skal bruges til en ret, hvor vi kommer østerscreme i en urtepotte, stikker gulerødder i cremen og dækker toppen med et lag spiseligt maltjod. Når gæsterne får serveret urtepotten, kan de selv trække deres gulerødder op af 'jorden'. Det er et spørgsmål om at kreere mad med klare linjer til Odsherred, og at maden tager sig indbydende ud.

Odsherred har generelt et lidt køligere klima end resten af Danmark, så nogle gange kommer grøntsagerne en uge eller to senere, end de gør i resten af landet. Men det betyder ikke, at Dragsholm Slot importerer fra andre lande.

- Danskerne køber alle de her lækre råvarer fra Frankrig og Italien, men i virkeligheden kan vi lige så godt finde dem herhjemme. De danske asparges er fx langt bedre end de franske. Og der er intet, som slår sådan en nyopgravet dansk kartoffel, siger Claus Henriksen, mens vi forlader markerne og vader mod frugttræerne.

Ingen trang til safran Parken omkring Dragsholm Slot bugner af æbletræer, hybenbuske og hyldebær. Røde ribs, solbeskinnede solbær og buttede brombær tynger grenene helt ned til jorden, og i læ af en mur vajer et ferskentræ i ensom majestæt.

- Det her med at gå ud i skoven og plukke bær samt svampe og ..

æbler er så vidunderligt. Det er en ære at benytte naturen, som ligger lige uden for døren, og man opbygger et helt særligt forhold til de mennesker, som hjælper med at producere tingene. Det er en rendyrket kærlighed, man får til råvarerne, og det betyder, at man laver mad med en helt speciel passion, forklarer Claus Henriksen.

Når man drejer om slotsmuren, rammer en liflig lugt af friske krydderurter næseborene. Som en velduftende pyntehave står estragon, salvie, timian, mynte, laurbærblade og rosmarin side om side. Urterne plukker Claus Henriksen i sidste øjeblik inden serveringen, så de bevarer deres aroma og smag mest muligt. Vi nøjes derfor med at kigge og dufte.

- Det er først og fremmest et spørgsmål om at udnytte alle ressourcerne i området. Det koncept, vi har her på Dragsholm, er selvfølgelig nordisk, men vi fokuserer mere regionalt. Vi arbejder ud fra de råvarer, vi kan få i Odsherred og fra Lammefjorden. For eksempel bruger vi rigtig mange skaldyr, selvfølgelig fordi de smager fantastisk, men også fordi vi nærmest kan plukke dem fra havet.

Der er helt klare retningslinjer for, at man kun må benytte sæsonens frugt og grønt i det nordiske køkken. Irriterer det dig ikke altid at skulle tænke i madopskrifter som en viking? - Jeg føler mig ikke hæmmet af at skulle begrænse mig til årstidens grøntsager og urter. Jeg ser det som en udfordring, der gør det ekstra spændende. Nu begynder rodfrugtsæsonen for eksempel, og jeg spekulerer allerede i nye lækre retter.

Jamen får du aldrig lyst til at lave mad med safran? - Nej, det gør jeg i grunden ikke, jeg har jo så mange muligheder i det nordiske køkken.

- Hvis jeg for eksempel skal lave en ret med pastinak, så vil jeg gerne have, at det smager af pastinak. Det er et spørgsmål om renheden i det nordiske køkken, som jeg gerne vil være med til at bevare.

er en rendyrket kærlighed, får til råvarerne.

Det traditionelle nordiske køkken har gennem de senere år oplevet en opblomstring. Flere og flere nordiske restauranter skyder op, og det nordiske køkken høster stor international anerkendelse.

Det nordiske køkken kendetegnes ved kun at benytte nordiske råvarer og tage afsæt i traditionelle retter. Nøgleordene er naturligt, rent og lyst. Det nye nordiske køkken er ideen om at skabe, eller måske rettere genskabe, traditioner omkring nordisk mad.

Det nordiske køkken skal være et af de bedste i verden på linje med middelhavskøkkenet.

Nogle af de mest populære nordiske restauranter i Danmark er Noma og Geranium, som begge har fået Michelinstjerner.

Et eksempel på en typisk nordisk forret er denne, som køkkenchef Claus Henriksen kreerede i aspargessæsonen: ' Forretten består af tyndt strimlede, lune asparges vendt i en aspargesolie og med aspargessauce. Dertil er der sprøde brødterninger, urter fra skoven og en mayonnaise lavet på havesyre.'