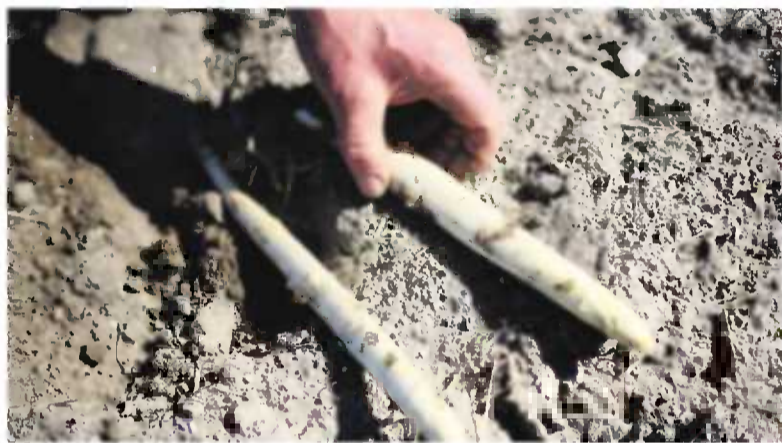


Noma rykker på landet

MAD Premiere på nyt, spændende og ambitiøst terroir-køkken på Dragsholm Slot ved Lammefjorden

AF SØREN FRANK KRISTIAN SÆDERUP



Lammefjordsasparges som avleren Søren Viuff har søgt om at få oprindelsesbeskyttet.



Øl fra Herslev Bryghus brygget på de berømte gulerødder fra Lammefjorden.



Rå knivmuslinger med strandurter og sauce på brændt hø.

Måske er overskriften ikke helt retfærdig, for som Nomas chefkok René Redzepi udtrykte det under pressemødet På Dragsholm Slot forleden: »Det her skal ikke være et Noma II, men et Lammefjordskøkken og Claus Henriksens køkken.«

Ikke desto mindre ligger Dragsholm Slots køkken stilistisk set meget tæt på Noma, og køkkenchefen, Claus Henriksen, som nu har styret gryderne i tre måneder og er udpeget af Redzepi, har da også tidligere arbejdet som souschef på christianshavnerrestauranten. Noma kom ind i billedet for et halvt år siden, da slottets ejer og leder Mads Bøttger og hans bestyrelse, som blandt andet består af madanmelder Adam Price og ex-spindoktor Michael Kristiansen, tog kontakt til Redzepi:

»De sidste par år, hvor vi har haft Michelinstjerner og høje placeringer på verdensranglisten, har vi fået rigtig mange henvendelser. Mange af dem er meget kommercielt motiverede, men dette lød helt anderledes spændende på grund af muligheden for at arbejde med Lammefjordens terroir,« siger René Redzepi, som besøgte Dragsholm et par gange månedligt.

Dragsholm Slot ligger lige på grænsen af Lammefjorden i Odsherred, som er et område på størrelse med Amager. Inden Lammefjordens inddæmning var Odsherred kun forbundet med det øvrige Sjælland af et smalt drag, heraf navnet. Faktisk var det slottets daværende ejer Baron

Adeler, som tog initiativet til at få fjorden inddæmet. Den dag i dag er det tydeligt, at jorden i Lammefjorden en gang har ligget under vand: Øverst er jorden meget sandet og kalkholdig på grund af de mange muslingeskaller i jorden – man finder sågar rav. Under sandet finder man den såkaldte dyndjord, der blandt andet består af gamle rester af havplanter, som er meget næringsrig. En perfekt kombination for alskens former for rodfrugter – de fleste har vel også bemærket, at der står Lammefjord på mange af supermarkedernes plasticposer med især gulerødder, men også kartofler, og at de ikke nødvendigvis er de billigste.

Ifølge avleren Søren Viuff startede man dog med asparges, som opnår en helt fantastisk kvalitet her. Problemet med aspargesene er bare at der skal være to meter mellem hver række, hvilket ikke har passet de økonomisk bevidste bønder, som således hovedsageligt har satset på gulerødder. Viuff har i øvrigt for tiden en ansøgning inde hos Fødevareministeriet om at få oprindelsesbeskyttet Lammefjordsasparges ligesom gulerødderne fra området er det, som en af eneste landbrugsprodukter i Danmark – hvilket minister Eva Kjer Hansen, der også var til stede, bekræftede.

Viuff blev i øvrigt af blandt andre Adam Price hyllet mindst lige så meget som stjernekokken Redzepi, hvilket er fuldt fortjent, for Viuff har bestemt også sin aktie i den forrygende udvikling, som den københavnske restaurantscene har gennemgået de seneste fem års tid. Ikke bare Noma, men også køkkenerne på blandt andet Søllerød Kro og Formel B er bygget tæt op omkring de friske sæsonvarer fra Viuff. Og da René Redzepi sagde ja til at til indgå et samarbejde med køkkenet på Dragsholm var det også på baggrund af sit kendskab til Lammefjordens »terroir« gennem flere besøg hos Viuff.

DAGEN BLEV INDLEDT med en sødmefuld øl fra Herslev Bryghus, som Viuff har fået brygget med Lammefjordsgulerødder. Inden længe er også en aspargesøl på banen – ifølge Viuff den første nogensinde.

Arrangementet sluttede med en fem retters frokost, som til fulde dokumenterede skarpheden af slotskøkkenet, der udover Henriksen p.t. blandt andet tæller en anden gammel Noma souschef med ambitioner, Søren Westh, som arbejder sæson 07 på El Bulli. I dagens anledning, hvor Lammefjordsterroiret var i fokus, var der tale om en menu helt uden kød men med Viuffs hvide asparges på som hovedret, grillet og garneret med strimler af grønne asparges, brødcroutoner, hønsebouillon, ærteskud og violer.

Som man ser det på Noma, var der også et par retter med rå skaldyr – henholdsvis jomfruhummer med grønne jordbær, skovsyre og blomst heraf og knivmusling med strandurter: -kål, -portulak og -beder og en sauce af brændt hø. Og så selvfølgelig æg, her et pocheret et af slagsen fra den lokale »Gule Gård« garneret med papirtynde skiver røget spæk, jordskokbouillon og fuglegræs – engelsk brunch på et højt plan.

Det ville hverken være ret eller rimeligt at bedømme og anmelde en frokost specialtilberedt til et inviteret publikum af nuværende og forhenværende ministre, spindoktorer og tv-stjerner – men ud fra det forelagte er det svært at se, at det skulle kunne blive meget bedre.

DRAGSHOLM SLOT

■ Restauranten har åbent hele ugen året rundt.

Frokost Foregår a la carte, hovedret 185 kr.

Aften Hovedret 245 kr., 5 retter 600 kr., 6 retter, 650 kr. 7 retter 700 kr.,

Efter Skt. Hans består serveringen af grill på terrassen/bastionen.

■ Dragsholm Slot har en travl selskabsafdeling, som især håndterer mange bryllupper, idet barokslottet har egen kirke. En anden vigtig del af slottets indtjening kommer fra servicering af kursus- og konference-aktiviteter.

Se mere på www.dragsholm-slot.dk

sof@berlingske.dk