

Dragsholms køkken har fået en ekstra elegant facet

Vestsjællands fornemste restaurant har netop fået ny køkkenchef, som holder fast i den lokale og grønne overbevisning, men tilføjer endnu et lag forfinet teknik

Af Ole Troelsø

Det er en alvorlig sag at skifte køkkenchef efter 13 år, som er den periode, kokken Claus Henriksen stod i spidsen for det køkken, der netop er overdraget til Jeppe Foldager, hvis debutmenu vi her skal se nærmere på.

Den hedder Tid & Sted, navnet understreger, at der er tale om et sæsonkøkken, som er afhængig af de produkter, som er aktuelle lokalt lige her og nu. Det er f.eks. skovsyre, og den spiller hovedrollen i måltidets første appetitvækker bestående af en meget tynd og elegant udformet tærtebund med en creme af friskost og skovmærke.

Den ser lækker ud, men smager af stort set intet, og jeg bliver pludselig bekymret, for Jeppe Foldager er kendt for at være en smagens mester. Næste ret hedder daggammelt brød, og her kunne man tro, at kæden hopper endegyldigt af, men tværtimod tager velsmagen nu over. Stykker af hjemmebagt brød er dyppet i en svampebouillon og efterfølgende stegt, for nu at bli-

ve serveret på et leje af tørrede svampe. Det er en smagsekspllosion, hvor det sprødstege brøds syrlighed går i symbiose med svampebouillonens dybe mørke umami smag, der ligeledes korresponderer til den medfølgende dypelse af cremefraiche med enebærolie.

Elegant retning

Måltidet fortsætter i den elegante retning med en smuk porcelænsæggeskal fyldt med en røget æggeblomme, hvis smag lige netop løfter smagen af den fine kaviar, og et lille stykke "æggeskal" af marengs understreger legen med æggeformen. Den første af menuens otte retter serveres med store armbevægelser. Ind kommer store Limfjordsøsters, der er bagt, åbnes her ved serveringen og anrettes med syltede ribs, bronzefennikel, små kugler af udstukken agurk og en syrlig sauce med dillolie.

Så følger lokale rå fjordrejer med en skefuld fast löjrom, og en lille usødet æbleskive serveret med en ganske lille buket af ramsløg og violer ombundet med strimler af rabarber. Retten spises med fingrene, meningen er, at de

Man skal passe på ikke at brænde sig, for den varme mad serveres på brandvarme tallerkener

”



Betjeningen lever flot op til maden.



Bakskuld med grøntsagsbouillon.



Frilandssnegle fra Roskilde.



Bagt limfjordsøsters. Foto: Thomas Nielsen.

Dragsholm Gourmet

★★★★★★

Dragsholm Allé
4534 Hørve
Tlf. 5965 3300
dragsholm-slot.dk

Mad ★★★★★★
Drikke ★★★★★★
Betjening ★★★★★★
Komfort ★★★★★★

Menu 1400 kr.

nævnte ingredienser fyldes ind i æble-skiven, og som den vel gennemtænkte restaurant Dragsholm er, følger der naturligvis en fugtig serviet til at tørre fingrene med.

Nu kommer tjeneren med en kolbekkaffemaskine, men i stedet for vand er der grøntsagsbouillon nederst, som varmes med et gasblus for at stige op og dække det væld af urter, som ligger øverst. Suppen hældes over skiver af en såkaldt baksuldroulade, hvilket er langt mere forfinet, end det lyder, og fyldt med smagen af urter, røget fisk og tang.

Man skal passe på ikke at brænde sig, for den varme mad serveres på brandvarme tallerkener. Jomfruhummerhalen er superfrisk og så tæt i konsistensen, at den nærmest brister som en slags boble, når man bider i den, og saucen balancerer mellem en fin skarp kant fra ramsløg samt en behageligt afrundet syre.

Menuen kravler nu op på land i form af store, saftige vinbjergsnegle fra en opdrætter i Roskilde. De møre snegle smager af skovbund og er garneret med urter fra skovbunden samt snegleæg, der er en spise jeg aldrig har lært at sætte pris på.

Fra havet gennem skovbunden til Lammefjordens marker rejser vi nu, med kaninryg stegt i butterdej som en Beef Wellington. Den lille stegte pakke, som er smukt dekoreret med små Michelinstjerner, trancheres ved bordet, og smagen er helt i tråd med det smukke syn.

Kanindrik

Kødet er så saftigt, at man nærmest føler, maden kan drikkes, og saucen byder på lige præcis så meget kraft, som man kan byde den spædt smagende kanin. Jeg tror, retten er stegt med en temperatursonde i kødet, som er taget ud ved den ønskede temperatur, hvilket er grunden til, at ikke al butterdejen var færdigbagt, hvilket er min eneste egentlige klage i forbindelse med dette pragtmåltid, der slutter lige så elegant, som det overvejende har været.

Den fineste lette rabarbersorbet står i ledtog med små tern af rabarber, dels syltet og vistnok også i bagte versioner. Vinmenuen bød på lokal vin fra Dyrehøj Vingård, det er god vin, og det samme kan siges om de øvrige parringer. Det kan heller ikke undre, for det er fortsat restaurantchef og sommelier Peter Fagerland, der står for vinene, og det plejer han at gøre med sikker hånd, ligesom slottets køkken virker i sikre hænder hos Jeppe Foldager.



Dessert med rabarber.



Københavnkokken Jeppe Foldager er ved at finde sig til rette på det grønne Dragsholm Slot, hvor han netop er blevet køkkenchef. Foto: Thomas Nielsen.

Vagtskifte på slottet

Det var en overraskelse, at Dragsholms gastronomiske sjæl Claus Henriksen trak sig, og at Jeppe Foldager tog hans plads

Af Ole Troelsø

Jeppe Foldager er en kok, der formår at overraske. Det så vi første gang i forbindelse med Bocuse d'Or, kokkenes uofficielle VM, da Foldager i 2011 overhalede storfavoritten Kenneth Hansen inden om i kvalifikationskonkurrencen, og anden gang da han i 2013 sensationelt vandt sølv i Bocuse d'Or-finalen.

Sådan en placering sætter som regel ild i karrieren, de højest placerede rykker op i hierarkiet, og Jeppe Foldager nåede da også på toppen sådan rent metermæssigt. Han gik nemlig fra en stilling som souschef på Søllerød Kro til at blive køkkenchef på Restaurant Alberto K beliggende øverst i Arne Jacob-

sens gamle højhus-hotelbyggeri nær Københavns Hovedbanegård.

Her lavede Foldager mad på højt niveau, men af en eller anden grund blev han overset af Michelin-guiden år efter år, og til sidst opgav han håbet om denne anerkendelse.

I 2019 gik han nye veje som køkkenchef på Restaurant Kanalen, en god restaurant, som imidlertid opererer på et lavere ambitionsniveau. Under Foldager fik stedet ikke mere opmærksomhed end førhen, på trods af at han er en højgastronomisk begavelse af de sjældne, hvilket demonstreres med al tydelighed på Dragsholm Slot, hvor han netop er tiltrådt som køkkenchef. Det var en overraskelse, der nærmer sig den, han beredte os i førnævnte kokkekonkurrence.

Halshugget

Det er fristende at sammenligne med den overraskelse det var, da Mary Stuart, kendt som Mary Queen of Scots, i 1567 blev tvunget til at abdicere og senere halshugget.

Det var som følge af hendes fald, at Jarlen af Bothwell rejste til Danmark for at søge opbakning til skotternes sag. I

stedet for at få støtte fik han imidlertid et ophold på Dragsholm Slot, og selvom det i dag er en stor fornøjelse, var det ikke tilfældet i årene 1673-78, hvor jarlen sad i fangekælderen, blev sindssyg og endte sine dage.

Selvom det var en overraskelse i sig selv, at Jeppe Foldager skulle være køkkenchef på Dragsholm, så var det egentlig en meget større overraskelse, at Claus Henriksen skulle udskiftes.

Henriksen var nemlig selve slottets gastronomiske sjæl gennem 13 år. Det var ham, som gav køkkenet en helt ny identitet, og førte det til gastronomisk berømmelse og michelinstjernepragt.

Jeg tror ikke, der var mange branchefolk, som kunne forestille sig en skilsmisse mellem Dragsholms køkken og Claus Henriksen, men det kunne han selv og Dragsholms ejer, Mads Hylletoft Bøttger.

Og her er det værd at notere sig, at selvom Henriksen har været slottets gastronomiske sjæl, så er det Bøttger, der har forvandlet Dragsholm fra et helt ligeegyldigt spisested i provinsen til et af landets bedste, og samtidig givet Hørve et hotel, der, hvad herligheds-værdier og komfort angår, tåler sam-

Denne finpolering af Dragsholms køkken trækker det i retning af en ekstra Michelinstjerne

”

menligning med ikoniske klassikere som Falsled Kro og Henne Kirkeby Kro.

Hvis ikke man kender henholdsvis Jeppe Foldagers stil og Claus Henriksens, er det måske svært at se det opsigtsvækkende i skiftet. Men hvor Henriksen er en grøntsagernes mand, der på nærmest genial facon transformerer ellers ordinære rodfrugter, urter og blomster til overraskende retter, så er Foldager i højere grad en forfinet gourmetkok med rødder i den luksuriøse, klassiske gastronomi.

Ekstra finesse

Eller rettere det var han, for den Jeppe Foldager, jeg oplevede i sidste uge, var grønnere. Han har på ingen måde afmonteret det præg af lokal grøn gastronomi, som Claus Henriksen majsommeligt har opdyrket gennem årene. Men han har tilføjet et ekstra lag af finesse og teknik, som netop er to vigtige discipliner, hvis man skal gøre sig gældende ved Bocuse d'Or, som Foldager gjorde.

Denne finpolering af Dragsholms køkken trækker det i retning af en ekstra michelinstjerne.