



Sæsonens sidste kantareller og efterårets blanding af friske tyttebær og blåbær benyttes flittigt i kroens køkken og leveres hver dag friske fra heden, hvis Pernille ikke selv har tid til en tur i naturen.



# PERNILLES personlige køkken

Midt i det rå, jyske landskab, hvor lyng og revling strækker sig så langt øjet rækker, har kokken Pernille Rasmussen skabt et af landets bedste køkkener. Følg med til Kongenshus Kro og Hotel vest for Viborg, hvor heden og den urørte natur leverer vildt, bær og svampe til køkkenet, og hvor grønsagerne hentes i de gamle gårdhaver.

AF HENRIK KERNJESPERSEN / FOTO: JACOB TERMANSEN

## PERNILLE RASMUSSEN

er 32 år og født i Silkeborg. Hun er uddannet kok i 1998 i Skagen og har arbejdet i Rom, i Spanien og senere på den tostjernede Michelin-restaurant Tristan i Palma di Mallorca. Hun har arbejdet i Sydafrika og hos Hans Bech Thomsen på Høne Kirkeby Kro. I 2002 startede og drev Pernille Rasmussen den meget roste restaurant 'Prinsessen og Hendes Krigere' i Herning. Har siden 2006 stået i spidsen for Kongenshus Kro og Hotel. Kongenshus Kro og Hotel er i år nomineret af den Danske Spiseguide til årets bedste spise- og bosted 2009. Desuden er Pernille Rasmussen nomineret til årets iværksætterpris af Viborg-egnens Erhvervsråd og til prisen som 'Fun Fearless Female & Iværksætter 2009' af magasinet Cosmopolitan.

**D**e fleste var løbet skrigende væk alene ved synet. Her stod en kro, som ingen havde givet en kærlig hånd i næsten tyve år. Alt trængte til knofedt og kærlighed, og så lå hele herligheden – eller hvad man nu ville kalde kroen – midt i det jyske ingenmandsland. Langt fra større byer, men helt derude, hvor himlen er høj, når solen går ned i vest, og hvor intet lys forstyrrer nattens stjerner. Netop her bolttrer vildt og fugle sig i lyng og revling og finder naturlige gemmesteder i fyrre- og egekrat, når efterårets jagtsæson skydes i gang. Og langs stier og åløb vokser der svampe, vilde bær og ægte brøndkarse, der smager af peber og vidner om det rene vand.

En sådan natur finder man kun få steder i Danmark. Men for Pernille Rasmussens trænedede kokkeøjne stod det hurtigt klart, at den slags kan man basere et helt køkken på. Derfor slog hun lynhurtigt til, da hun i 2006 blev tilbudt at forpagte Kongenshus Kro og Hotel, som på det vidtstrakte Danmarkskort gemmer sig i hedelandskabet vest for Viborg og nord for Karup nær hovedvejen mod Skive.

### KRO MED ALBUERUM

Gennem tre år havde Pernille Rasmussen med stor succes drevet restauranten 'Prinsessen og Hendes Krigere' i Herning, som høstede fine anmeldelser i flere af landets aviser og opnåede et stort stampublikum. Men lokalet var og blev for lille og begrænset.



Franske vaffer – også kaldet gaufres. «Vafferne lærte jeg at lave i Spanien af min fantastiske, tyske kokkenchef Gerhard Schwaiger på den tostjernede Michelin-restaurant 'Tristan' i Palma di Mallorca,» fortæller Pernille. Se opskrift side 28.

På Kongenshus Kro kunne Pernille boltre sig på mange hundrede kvadratmeter med flere store selskabsrum, en hyggelig, samlende stue, som siden kom til at fungere som reception, morgenmadsrestaurant og 'Kafferi' plus ni rummelige gæsteværelser. Men der skulle lægges mange kræfter i at genrejse kroen, og som den ildsjæl hun er, greb Pernille chancen.

«Alt røg ud, for der var meget, som ikke var værd at gemme, og meget af det, man finder her i dag, er hentet rundt omkring på lokale gårdauktioner,» siger Pernille Rasmussen, som allierede sig ned lokale håndværkere i arbejdet med at rive puds og vægge ned og tapetsere og male op igen.

Bygningerne fik nye vinduer og maling, og

værelserne blev også sat i stand. Pernille Rasmussen måtte i starten bruge mere end 400.000 kr. om året på vedligehold på trods af god hjælp fra flere fonde, der støttede renoveringen.

### LOKALT OG PERSONLIGT

I dag, tre år efter Pernille Rasmussen overtog Kongenshus Kro og Hotel, er aftalebogen fuld på heden. Alene i løbet af sommeren havde Pernille og hendes team flere end 40 bryllupper på kroen. For som en ægte kro er Kongenshus også de lokales adresse.

«Her på stedet skal gæsterne smage det, vi kan opdrive i naturen omkring os. Så kan de altid opsøge det lidt mere 'fancy' køkken andre steder. Vi serverer ingen mad, som er ▶



Nederst. Kongenshus Hotel er opkaldt efter kong Frederik 5., der opfordrede til opdyrkning af den jyske hede og rejste det første hus i den nuværende mindepark omkring 1750. Huset eksisterer ikke længere, og den bygning, der i dag rummer Kongenshus Kro og Hotel, er opført i 1913.

Det første, der møder gæsterne på Kongenshus Kro, er en høkeragtig disk med velassorterede vine, te fra Kusmi i Paris, kaffe og Pernilles hjemmelavede småkager og marmelader med årstidens frugt og bær. Det hele kan nydes på stedet eller købes med hjem.



### EN HISTORISK KRO PÅ HEDEN

Efter istiden opstår Karup Hedeslette og det senere, fredede område ved Kogenshus af enorme mængder sand og grus, som fosser med smeltevandet mod havet.

**1700-tallet** Næsten 1 million hektar af landet er dækket af lynghede, og heden omkring Kongenshus er kongelig vildt- og jagtmark. Officeren Von Kahlen fra Mecklenburg opdyrker og introducerer fårehold på heden og får støtte af kong Frederik 5. til at bygge ejendommen Kongenshus.

**1800-tallet** Der er ro og kun få omvæltninger for hedens bønder ved Kongenshus.

De store danske malere og især forfattere som Carl Milton Jensen, Hans Smidth, Jeppe Aakjær, Steen Steensen Blicher og H.C. Andersen opdager hedelandskabet.

**1913** Storkøbmanden Hans Dall fra Hamborg køber Kongenshus Hede og henter rener fra Lapland til området for at starte en renpark. Det bliver en fiasko, og ti år senere sælges området videre.

**1943** Området fredes, og den tyske besættelsesmagt respekterer stort set beslutningen.

Samtidig stiftes 'Den Selvejende Organisation for Kongenshus Hede og Hedens Opdyrkere'. 1200 hektar hedeareal opkøbes.

**1953** Kongenshus Mindepark indvies for at bevare den unikke natur.





▲ Smørret på morgenbordet er fremstillet lokalt og serveres med en anelse salt og friske morgenfrueblade.

Ovnstegt gedekid med hyben og paradisæble eller ▶ fristende frugter efter smag. Se opskrift side 29.

## PERNILLES personlige køkken



lavet på sifon, og vi repræsenterer ikke det molekylære køkken,» siger Pernille Rasmussen og kalder sit køkken for 'et ærligt køkken'.

»Det er 100 procent årstidsbestemt, og jeg foretrækker at benytte så lokale råvarer som overhovedet muligt,» siger Pernille, der går meget op i økologi og bæredygtighed, når hun vælger varer til køkkenet på Kongenshus Kro.

### FARMOR SOM FORBILLEDE

Trods en berejst baggrund, der har bragt Pernille Rasmussen forbi stjerne restauranter i ind- og udland, siden hun afsluttede sin uddannelse i 1998, har et af hendes store forbilleder gennem mange år været den legendariske kromutter Else Andersen, som gennem mange år stod for køkkenet på Kongensbro Kro. Men endnu mere har hun hentet inspiration i sin bedstemors opskriftsamling.

»Min farmor var landmandskone og efter sigende fantastisk god til at lave mad. Jeg har aldrig mødt hende, men jeg har arvet hendes bøger med køkkennoter og hjemmekomponerede opskrifter, og de er guld

værd,» siger Pernille Rasmussen, der fra sensommer til jagtsæsonens slutning modtager fasaner, agerhøns, bekkasin, harer, duer, ænder og råvildt, som skydes lokalt. Flere gange i løbet af ugen leverer lokale samlere svampe til køkkenet, indtil der ikke er flere at opdrive i skovbunden.

Og hvordan sætter man etikette på et sådant køkken? Er det nordisk? Eller dansk? Tjah... i virkeligheden er der hverken tale om det ene eller det andet. Råvarerne er så vidt muligt danske og bestemmes af naturen, så jo, der er lidt om det danske. Men køkkenet er i lige så høj grad præget af andre himmelstrøg og burde derfor mere kendes som et personligt køkken. Den virkelige oplevelse får man kun gennem et besøg på heden. □

**Kongenshus Kro og Hotel**  
Vestre Skivevej 142, Daugbjerg  
8800 Viborg  
Tlf. 97 54 81 25  
[www.kongenshushotel.dk](http://www.kongenshushotel.dk)

## BRAISEREDE LAMMESKANKE

Lammeskanke kan købes eller bestilles hos alle velassorterede slagtere.

(4 personer)

4 lammeskanke m. ben a  
300-400 g  
800 g løg og rodfrugter  
1 fl. vin (rød eller hvid)  
lidt smør  
salt og peber

Skræl løgene og skyl rodfrugterne. Skær begge dele i grove stykker. Rens lammeskanke og puds dem af ved benene, så overflødig fedt og sener fjernes. Fordel løg og rodfrugter i en bradepande og læg lammeskanke ovenpå og hæld vinen ved. Drys med salt og peber og braiser dem i ovnen ved 165°, til de er møre. Ca. 1½ time i alt. Skankene kan også tilberedes oven på løg og rodfrugter i en gryde under låg. Regn også her med 1-1½ time i alt. Men hold i begge tilfælde øje

med skankene undervejs. Efter tilberedningen hældes væden fra bradepanden og sigtes væd i en gryde. Smag den til med salt og peber og evt. smør og krydderier, mens den koger lidt ind. Server skankene med løg og rodfrugter portionsvis eller i et stort fad og server saucen som tilbehør.

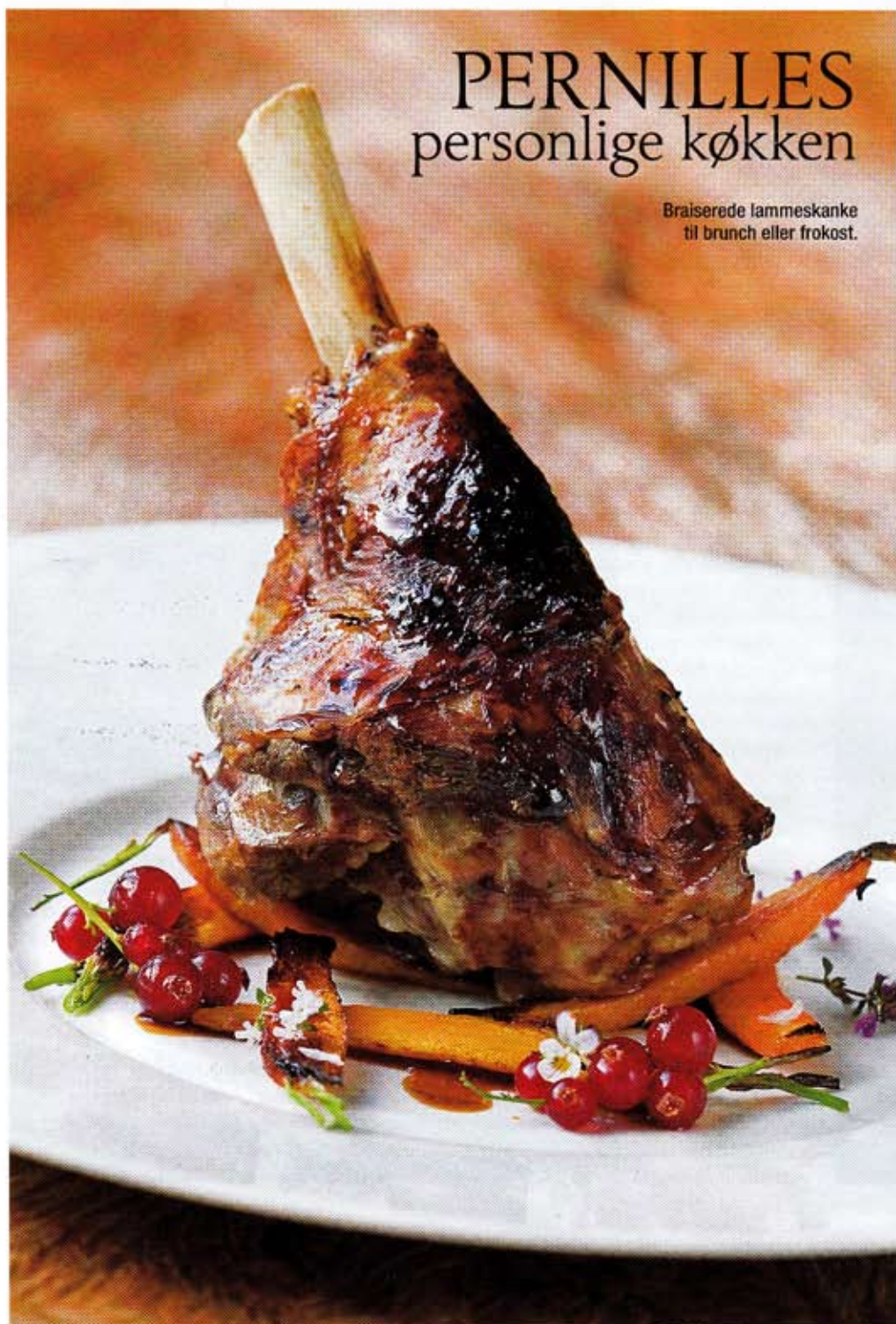
### TIPS

Tilbehør til skankene kan variere efter årstiden. Men om efteråret serverer Pernille dem med grillede rodfrugter og efterårsbær.



# PERNILLES personlige køkken

Braiserede lammeskanke  
til brunch eller frokost.



## GAUFRES – FRANSKE VAFLER

(4 personer)

6 dl piskefløde  
120 g smør  
8 æggeblommer  
400 g mel  
stødt anis, kanel el. nelliker  
1 citron  
salt  
12 æggehvider  
150 g sukker

Varm fløden op og smelt smørret heri. Tag blandingen af varmen og køl den let af. Rør æggeblommerne i blandingen, sigt melet i og vend det godt sammen.

Vaflerne krydres, som man har lyst, med enten kanel, anis eller nelliker. Riv skallen af citronen og pres saften. Tilsæt citronsaft og skal efter smag.

Pisk æggehviderne hvide og luftige med sukkeret og vend det forsigtigt i blandingen. Lad dejen trække, før den hældes på et vaffeljern og bages til de lækreste vafler. Den kan også bages som vist på forrige side i en pande til amerikanske pandekager. Server vafler/pandekager lune med friske bær, f.eks. blåbær, og evt. stænk af en hurtigkogt lage af sukker, vand, citrusskal og krydderier efter smag.

## EFTERÅR OG JUL PÅ KONGENSHUS KRO

Mortensaften 10. november.

Adventsbrunch & julehygge

29. november og 6., 13. og 20. december.

Nytårsmenu 31. december.

Citrusgravad laks. En lækker variation over en klassiker.



### OVNSTEGT GEDEKID MED HYBEN & PARADISÆBLE

Gedekid kan købes eller bestilles hos velassorterede slagtere.

(4 personer)

ryggen af 1 gedekid,

ca. 1,2 kg m. ben

1 bdt. frisk timian

800 g urter, løg og rodfrugter efter eget valg

1 fl. rød- el. hvidvin (alternativt trekvart liter fond)

lidt smør

salt

peber

Gør kødet i stand før stegning. Pernille ovnsteger med egne ord ryggen »lidt rustikt«. Dvs. hun ridser fedtet og gnider det med salt og peber før stegning. Fileterne på kødet er kun lige løsnet fra benet før stegning. Men de skal blive på ryggen under tilberedningen.

Sørg for at krydre kødet godt med salt og peber og drys med masser af frisk, hakket timian. Skyl og rens rodfrugter, løg og urter og skær dem i grove styk-

ker. Fordel dem i bunden af en bradepande, som er tilpas stor til også at kunne rumme kødet. Overhæld det hele med enten vin eller fond og fordel lidt smør i klatter ovenpå med rund hånd. Steg kippet i ovnen ved 165° i ca. 45-55 min. Kig til det undervejs og sørg for hele tiden at overhælde kødet med væden i fadet, så det ikke bliver tørt. Når ryggen er færdig, kan man evt. jævne lidt af den fond, man har tilbage efter stegningen, til en lækker sauce, som serveres til kødet.

TIPS

På billedet er retten serveret med en lille håndfuld af sæsonens allersidste kantareller. Men Pernille foreslår også kødet med ristede paradisæbler og halve, rensede hyben fra heden. Begge dele ristes kort i ovnen og vendes forinden med smør og havsalt. Det giver en hurtig tilberedning, så de bevarer deres sprødhed.

### CITRUSGRAVAD LAKS

(4-6 personer)

½ side fersk laks m. skind

100 g rørsukker

50 g havsalt

5 spsk vodka

2 lime

1 citron

4-5 økocitroner til servering

Rens laksen og befri kødet for ben med en pincet.

Læg den i et fad eller en lille bradepande med skindet nedad og fordel ingredienserne ovenpå i følgende rækkefølge: sukker, salt og derefter væde.

Sukker og salt virker som en beskyttende 'frakke' for syren.

Lad fisken stå med lagen i

ca. 1 døgn med kødsiden opad, vend den og lad den trække i yderligere ca. 10 timer.

Efter gravningen er det vigtigt, at fisken møder fryseren til en gennemfrysning (ligesom sushi). Lad laksen tø op før brug og server den som som gravad i tynde skiver.

TIPS

Pernille serverer laksen med halverede økocitroner, som er grillet et kort øjeblik på en grillpande, så deres sødme fremmes.

Pernille Rasmussen besøger dagligt heden lige uden for kroens døre, hvor tyttebær, revling og blåbær gemmer sig i lyngen.

