

For mange kokke fordæver ikke nødvendigvis maden. Vi har mødt **dansk gastronomis bedstefædre**, de toneangivende kokke fra 70'erne og 80'erne, til »oldies but goodies«-træf på Kongenshus Kro.

# køkkenets dinosaurer gav den gas

»Hej Flæske!« råber Arne Fusager begejstret fra sin plads ved det lange stålbord og glemmer et øjeblik at hakke tomater.

Nede i døråbningen hæver nyankomne Michel Michaud hænderne og himler med øjnene som i afmagt, inden den første af de gamle kolleger er over ham med knus.

Vi befinder os i køkkenet på Kongenshus Kro, smukt beliggende ved Dautbjerg på den jyske hede.

Klokken har lige passeret 14, og med Michel Michaud er dagens hold af top-kokke, der nægter at lade sig gå på af alder, næsten samlet.

Kun Hans Beck Thomsen mangler:

Men, som han selv siger, da han dukker op klokken 15.10, »jeg troede, det var en fejl, da jeg blev inviteret« det er jeg da alt for ung til.

Han bliver 63 dagen efter kokketræffet.

»SIKKE BRUN du er,« siger Jean-Louis Liefroy til sin gamle ven og landsmand, da Michel Michaud når den ende af bordet, hvor Liefroy hjælper Arne Fusager og

Birthe Sandager med det enorme snittearbejde, der er til deres middelhavs-inspirerede ret.

»Ja, han ikke bare ligner en araber, han lugter også som én,« bemærker Arne Fusager på fransk, og får alle, inklusive Michaud, til at le.

»Sådan taler de altid til hinanden,« forklarer Birthe Sandager beroligende. Hun er også i gang med tomater, mens Liefroy tager sig af de flåede peberfrugter, der skal skæres i tynde strimler.

»Jeg tror, det tog mig seks-syv timer at ordne dem.

Vi er jo ellers vant til at have kursister, der hjælper os,« smiler Birthe Sandager.

Hun og ægtemanden Arne er kørt i egen bil fra Provence til Kongenshus - »det gik mægtigt godt, indtil vi kom tæt på, så ville gps'en ikke mere og vi endte i Mønsted Kalkgruber« - og de har haft bilen fyldt med hvidløg, flåede peberfrugter, tørrede krydderurter, olivenolie, saltet torsk og andet godt.

»Jeg er jo også fra Frankrig - næsten samme sted som Michel,« siger Jean-Louis Liefroy venligt konverserende.

»Du er da overhovedet ikke fra samme sted som mig,« protesterer Michel Michaud, der er trukket i det hvide kokketøj.

»Nej, der hvor Michel kommer fra, er der kun geder,« ler Arne Fusager.

»Ja, det er rigtigt,« indrømmer Michaud og forklarer:

»Da araberne rykkede ind, nåede de helt op til Poitiers, inden de i år 732 blev slået tilbage. Og så tog de alle kvinderne med sig, men lod gederne blive tilbage.«

»ÅH, DET ER SKÖNT, jeg føler mig så ung. Det er et stykke tid siden, jeg sidst har prøvet det,« ler Jan Hurtigkarl, der med 62 år er jævnaldrende med Erwin Lauterbach. Kun Birthe Sandager er med sine 60 år yngre.

Jan Hurtigkarl laver indisk inspireret mad. Han steger canettes fra Dôme i Frankrig - »halvilde ænder,« som han siger - og er ellers omgivet af eksotiske krydderier som black salt, stødte bukkehornsfør og chat masala. Han har altid været sin egen, har ladet sig inspirere af rejser til fjerne steder, og er den eneste på denne dag, der ikke enten er ude i noget nordisk eller noget fransk.

Rigtige mænd uddeler store knus - her er det Hans Beck Thomsen (til venstre) og Jens Peter Kolbeck, der hilser varmt på hinanden.

Fotoreportage: Morten Stricker.

»Det er sjovt at være her, for det er meget, meget kærlighedsfuldt, og det er store venskaber. Vi har virkelig været ægte kolleger og aldrig konkurrenter. Vi har sendt gæster til hinanden og byttet kokke. Du kan jo også høre, hvordan folk snakker sammen - vi er glade for hinanden,« forklarer Jan Hurtigkarl, mens han smager til.

MANDEN BAG arrangementet er Bent Christensen, der ud over at udgive Den danske Spiseguide også har skrevet det betydningsfulde værk »Gastronomien i Danmark« samt været medforfatter på bøgerne om verdens tre-stjernede Michelin-restauranter.

Ifølge ham selv blev »Oldies but Goodies« en realitet, fordi han var træt af, at de unge danske kokke hele tiden får æren for, at dansk/nordisk gastronomi i øjeblikket regnes blandt de tre-fire mest betydningsfulde i verden.

»De nye kokke er fantastiske, og de har gjort, at Danmark er på verdenskortet. Men det er jo ikke dem alene, der skal have æren. Den, der fandt på det, er Erwin Lauterbach. Da han var nødsaget til at lave selleri på 50 måder, ikke måtte lave dyre kødretter, skulle bruge billige

fisk og så videre, mens han var i Sverige, udviklede han den flotte gastronomi på nordiske råvarer. Og så løb han på Søren Gericke, den anden store fader til det, dansk gastronomi er i dag, nede i Paris, hvor de arbejdede sammen. Søren var fokuseret på det opulente køkken med sotunge, fløde og den slags - og mødet mellem dem skabte historie,« fortæller Bent Christensen og tilføjer:

»De såede de frø, som springer ud i dag og bliver høstet af de unge.«

Gericke og Lauterbach var for eksempel de første, der lavede menukort lige som unge, smarte kokke gør i dag, hvor der bare står »blomkål-asparges-trøffel« - og så er det en ret. Gericke var også den første, der introducerede danskerne for vin-menuer.

UDE I KØKKENET på Kongenshus Kro kæmper Lauterbach og Gericke med hver deres ret.

fortsættes på næste side



Fra oven og ned: Søren Gericke (til venstre) har fået hentet en masse brøndkarse, som Jan Hurtigkarl lige inspirerer. Hans Beck Thomsen har fået skiftet cardiganen ud med den hvide kokkejakke. Jean-Louis Liefroy, Jens Peter Kolbeck og Erwin Lauterbach i det muntre hjørne. Kolbecks mange små kartofler, fint snittede i form som champignons. Michaud og Lauterbach diskuterer. Pernille Rosenkær, køkkenchef på Kongenshus Kro (til venstre) planlægger sammen med veninden Mette Cassner (årets kok 2011, Ti Trin Ned), der har meldt sig som frivillig hjælper på dagen.



Herover: Klokken er 15.05, da den Chateau de Crement, som Arne Fusager og Birthe Sandager har haft med fra det sydfranske, endelig er kold nok til at blive drukket. Erwin Lauterbach hælder op til alle. Jan Hurtigkarl (til venstre i billedet) og Michel Michaud (til højre) sætter pris på rosé-dråberne. Herunder øverst: Søren Gericke (til venstre), Michel Michaud (med ryggen til) og Arne Fusager (med briller) i køkkentrængslen. I midten: Jens Peter Kolbeck tjekker sin sauce. Nederst: Der arbejdes koncentreret over de tallerkner, som skal indeholde Lauterbachs østers-persillesuppe.

Det går klart bedst for Søren Gericke, der sammen med sine to medbagte hjælpere, begge uddannede kokke og gode venner, har været ude at hente en kæmpe portion brøndkarse, og nu har fundet sig en plads i mellemgangen, hvor han fred kan plukke blade fra stængler. Pernille Rosenkær, der er køkkenchef på Kongenshus Kro til daglig, slår brød op ved siden af, ude i opvasken »Smag! Er det ikke fantastisk?« siger Søren Gericke og peger på brøndkarsen i den store plastbakke. »Om jeg er tilfreds med kvaliteten? Det er bedre end det bedste! Når man kommer fra Amager, bliver man sgu så glad...jamen se lige her! Det er ren natur! Der er jo små dyr i...«

Det er straks sværere at finde ud af, hvad Søren Gericke egentlig har tænkt sig at servere. Resten af the oldies ved det heller ikke - han har bare bestilt nogle råvarer og kaldt sin ret for »Inspiration rustik«.

Henrik Harritz Bek, der har arbejdet sammen med Gericke på TV Glad og som er en af hans hjælpere ved arrangementet, forklarer:

»Vi har torskerogn, heltrogn, løgvelouté, tomatmarmelade, brøndkarse, grønne syltede tomater...hvad det bliver til? Det må du hellere spørge Søren om.«

»Vi har jo den her meget vilde brøndkarse...og så går jeg og tænker over det punkt for punkt, indtil vi finder ud af, hvad vi vil. Vi er et »vi«, forstår du, ikke et »jeg«... det er jo egentlig en sjov historie; vi lavede nogle store halmballer og dumpede nogle laks i, og så stod det der og glødede langsomt. Så lavede vi sild og rogn og bagefter hummerkoral med kartoffelpuré og selleri, og endte med at lave syltede tomater. Fantastisk!« fortæller Søren Gericke, mens kokkene får en fortjent omgang skibkerblabskops i pejsestuven klokken 15.40.

Så fra halmballe til...?

»Torskerogn! Det er da fantastisk. Den og heltrognen er fra Hvide Sande. Dem har jeg altid handlet med. Helt suveræne.« siger Søren Gericke.

PERNILLE ROSENKÆR FORSØGER at holde briefing. Det er ikke helt nemt. Der bliver snakket og grinet for meget.

»Er der dans bagefter?« vil Michel Michaud vide.

»Ja, ja.« svarer Pernille tålmodigt.

»Det tror jeg ikke, Arne kan klare,« mener Michaud, og mens Arne Fusager protesterer, må Pernille råbe:

»Hold kæft alle sammen!«

»Ja, det her er en børnehave,« siger Michaud med engle-ansigt.

»Nu rejser jeg mig op - det troede jeg da ikke var nød-

vendigt med jer,« siger Pernille mildt bebrejdende og kigger på sine papirer:

»Erwin, de sølvterriner, skal de pudses?«

»Altså, jeg skal ikke bruge dem, men jeg vil da gerne have dem pudset,« svarer Erwin Lauterbach.

HAN, ALTSÅ LAUTERBACH, var den første, Bent Christensen spurgte, da han fik »oldies but goodies«-ideen. »Jeg udvalgte en nestor, som jeg vidste ville være banebrydende, hvis han sagde ja. Så ville de andre også komme,« forklarer Bent Christensen.

»Jamen, selvfølgelig sagde jeg ja. Jeg havde faktisk selv tænkt på at lave et gæstespil med nogen af os - vi er jo nogle ret aktive 60-årige, og så tog Bent mig på sengen. Jeg vidste, at de alle ville synes, det var en rigtig god idé,« siger Lauterbach, der kun har en bekymring (må ja, to - men den anden vender vi tilbage til) med arrangementet: At gæsterne bliver over-mætte.

»Det drejer sig ikke kun om os - selv om vi gerne vil vise, at vi ikke er helt døde endnu og at vi stadig kan noget i forhold til de unge skarpe. Vi er her ikke kun for sjov og for hyggenes skyld - vi er her for gæsternes,« siger han og snitter persillerodder, så man næsten glemmer at lytte til, hvad han siger.

»Jo, jeg kan godt multitaske. Du kender vel godt det med, at når mænd vasker op, så holder de op med det, når de skal snakke - kvinder snakker bare, mens de fortsætter med at vaske op,« smiler han.

Lauterbach står for aftenens første ret, en af hans absolutte klassikere, østers-persillesuppe.

»Men jeg har fornyet den! Det gjorde jeg på rute 13 på vej herover. Jeg måtte stoppe tre steder, inden jeg endelig fandt sagogryn i Superbest, tror jeg det var, i Frederiks,« fortæller han.

Og her kommer så hans anden bekymring.

Det går nemlig ikke så godt med fornyelsen.

Sagogrynene vil ikke, som kokken vil.

»Det er fordi de er *fake*. Se her - der står »danske sagogryn«, og Søren siger, at så er de *fake*. For ægte sagogryn stammer fra sagopalmer på Ny Guinea,« forklarer han.

»Puha - sagogryn,« bemærker Jonna Hald, der har stukket hovedet ind over Lauterbachs arm for at kigge ned i gryden med den hvide grynmasse.

»Det gad man bare ikke spise, da jeg var barn.«

»Altså, jeg er jo fra Sønderjylland, og jeg kan da tydeligt huske sagosuppe med svesker,« mener Lauterbach.

MICHEL MICHAUD HAR IKKE travlt - »for i modsætning til de andre her; kan jeg jo tænke, så jeg har lavet det



meste hjemmefra« - så han hænger lidt rundt omkring ægteparret Sandager/Fusager, Liefroy og Jens Peter Kolbeck.

Sidstnævnte har fundet sit eget lille hjørne, hvor han kan eksperimentere med grappa. Hans kartofler, der er smukt skåret ud i form som små svampe, står og venter i et stort ildfast fad.

»Ja, det er et enormt arbejde at skære dem ud. Det har jeg fået min kone til,« smiler altid elegante Kolbeck og arbejder med rolige bevægelser videre med sin »sauce mystere« til vagterne.

Liefroy tager det også roligt. Han skal lave en af sine egne klassikere, foie gras med vilde ris og majs, hindbær og balsamico sauce, og også han har gjort forarbejdet derhjemme, fordi »det med friske hindbær sviner lidt og jeg vidste ikke, hvor meget plads, jeg kunne få her.«

Ikke meget, det er sikkert.

Men han hygger sig med at snitte for Arne Fusager og snakke.

»Michels ret er en af dem, vi lavede i 70'erne på kroen, pighvar i egen fars med jordskokkepuré. Det er sjovt ind imellem at tage gamle ting op, og det er jo meget passende her: Det nordiske køkken er sgu ikke noget nyt. Vi lavede da ikke andet end at bruge lokale råvarer, for det var svært dengang i 1970'erne. Danskerne spiste jo næsten ikke fisk, så vi måtte lave en aftale med nogen i Skagen om at sende fisk ned i kasser med DSB til Fåborg,« fortæller han.

Men franske råvarer var nu også savnet dengang,

»Ja, foie gras...altså, jeg blev ved med at importere, og få det konfiskeret, indtil levnedsmiddelkontrollen gav op, fordi de kunne se, at jeg bare blev ved,« fortæller Liefroy, og Birthe Sandager tilføjer:

»Jeg kan huske, at vi smuglede foie gras ind forklædt som hundemad.«

»NÅ, NU HAR I DA VIST tomater nok,« siger Ulrik Witt, Jonnas Halts mand og tidligere medejer af De 4 Årstider i Aarhus, og kigger på Liffroys snitarbejde.

»Tomater? Det er da peberfrugter,« udbryder Birthe Sandager.

»Nu er Ulrik jo heller ikke kok,« bemærker Arne Sandager tørt og siger så, da Ulrik Witt griber et glas Chateau de Cremat, »hov, hov! Det er kun for kokke!«

»Må en fattig kunstner nu ikke gang få en tår,« protesterer Ulrik Witt, der maler og har galleri i Aarhus.

»Fattig, jo - men kunstner, nej,« bemærker Fusager. Han har problemer med sin venstre skulder:

»Om det er svært at lave mad med kun en hånd? Næh, jeg *tænker* mad,« siger han.

Udtrykket på Michel Michauds ansigt er ubeskriveligt.

»Michel og jeg er født samme år og samme dag - men han er ældst. Han er født en halv time før mig,« fortæller Fusager:

»Ja, men hvem er bedst? Mig!« ler Michaud.

»Hvem har skruet op her? Er det dig Jens-Peter?« råber Hans Beck Thomsen fra komfuret, hvor hans chokolade er sat over:

Jens Peter Kolbeck, der har sin sauce over ilden, og Jean-Louis Liefroy iler til komfuret.

»Man kan da heller ikke lade jer to være alene. Der skal være en voksen til stede,« mener Beck Thomsen og tipper sin gryde en anelse.

»Sikke en flok gamle røvhuller: Men synes du egentlig ikke, at vi holder os bedst af dem alle, Michel?« spørger Arne Fusager:

»Joeh - men Erwin er også okay,« mener Michaud.

»Ja, han er bare blevet lidt tunghø,« ler Fusager, mens Lauterbach iler forbi for at smide endnu en portion sagogryn ud.

HELE STÅLBORDET ER er fyldt med skærebretter, knive, plastbokse, stålskåle og diverse råvarer: I den ene ende er Birthe Sandager stadig i færd med at lægge små buketter kørvæl på bageplader:

»Jean-Louis, kan du ikke hjælpe Birthe med de der bærebuketter, så de kan komme af sted, og vi kan få noget plads?« spørger Hans Beck Thomsen,

Han skal prøve-arrangere sin dessert - en de-konstruktion af Pære Belle Helene - for at se, om han foretrækker dansk musselmalet eller norsk figgjo.

Først arrangerer han papirtynde skiver pære på tallerknen. Så pakker han chokolade-skallerne ud.

»Næh, hvad laver du nu?« spørger Michel Michaud begejstret - for femte gang indenfor ti minutter.

»Jamen, jeg kan da ikke forklare dig hele tiden, hvad det er, jeg går og laver,« sukker Hans Beck Thomsen.

## kokkene

■ Erwin Lauterbach (1949), en af fædrene til den nordiske bølge i gastronomien. Udlært fra Holbi Kro, derefter blandt andet job hos Hurtigkarl i Frederiksberg Have og på Primeur i Malme. Kåret som »Årets kok gennem 25 år« i 2001 og »Kokkenes kok« i 2006. Hans restaurant hedder Saison.

■ Jonna Hald (1946), tryllede i køkkenet, mens gemalen Ulrik Witt styrede restauranten »De 4 Årstider« fra 1977, hvor det nye franske køkken kom til Aarhus. I dag hjælper hun i Den japanske Have i Aarhus og underviser under FOF to gange ugentlig. Ulrik maler og har eget galleri.

■ Michel Michaud (1946), bragte ved sin ansættelse på Falsled Kro i 1971 det klassiske franske køkken til Danmark. Har desuden sat sit præg på Kong Hans, Søllerød Kro og Marie Louise. I 2004 drog han til GI. Skagen, hvor han stadig regerer i køkkenet på Ruths Hotel.

■ Birthe Sandager og Arne Fusager (hvh. 1951 og 1946) var også medejere af »De 4 Årstider« i starten, men åbnede så selv en top-restaurant i byen, Gammel Åbyhøj. I dag bor de i Provence i Sydfrankrig, hvor de har deres egen kokkeskole, »La Cuisine du Jardin«, i Tourrettes sur Loup.

■ Søren Gericke (1947) har opnået kultstatus. Har været på The Plaza og Søllerød Kro, men har i perioder også haft fodan under eget bord, blandt andet på Anatole, spisehuset i Rønede, Grisobasowitch og Niels Juel i Klitmøller. Hans tv-programmer med Søren Ryge bagte ham også i folke-munde. Har også været kok på TV-Glad. Blev kåret som ikon af Den danske Spiseguide i 2008. Hvert år kårer madanmelderforeningen årets retter, nu kaldet »Årets Gericke«.

■ Jean-Louis Liefroy (1945), hører til den legendariske håndfuld franske kokke, som drog mod nord i 1970'erne. Har nærmest været synonym med Falsled Kro som stedets køkkenchef og direktør i 40 år. Nu står han bag komfuret i sønnen Patricks Restaurant Liefroy i Nyborg.

■ Jens Peter Kolbeck (1947) har lavet mad til kongefamilien i en årrække, været kok på D'Angleterre, souschef på Kong Hans, kok ved de danske ambassader i Rom og Washington samt på nogle af verdens bedste restauranter, som for eksempel Auberge de L'Ille, der har tre Michelinstjerner. Vandt sølvmedalje ved Bocuse d'Or i 1993 med samtidig succes på sin egen restaurant Christies.

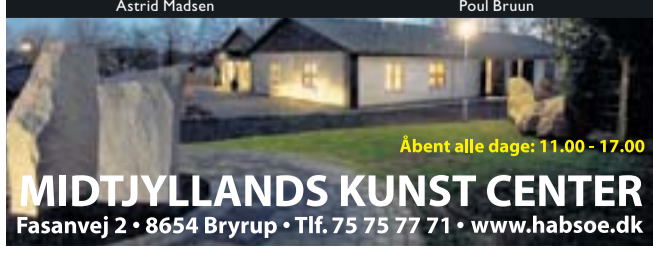
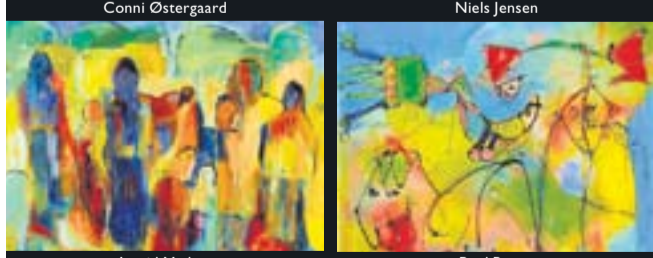
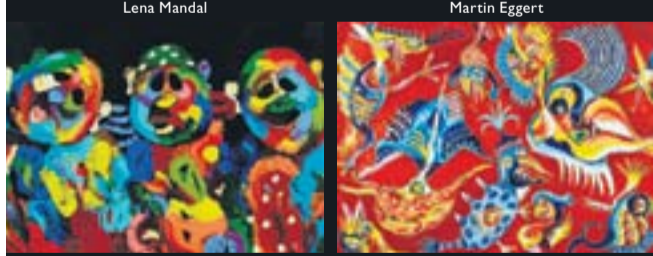
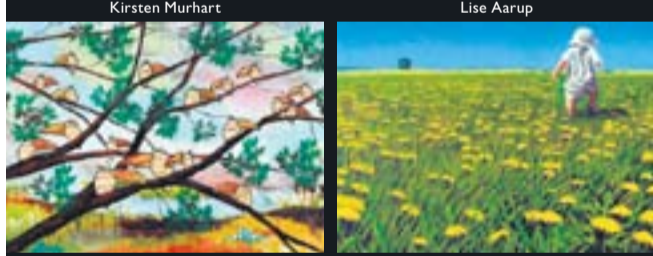
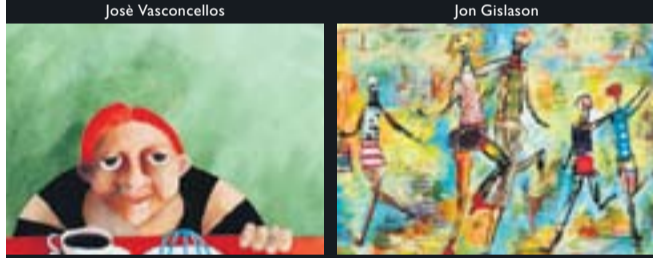
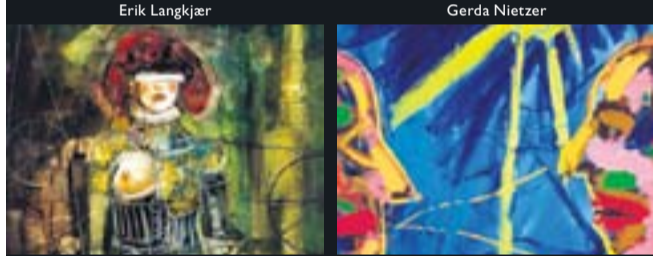
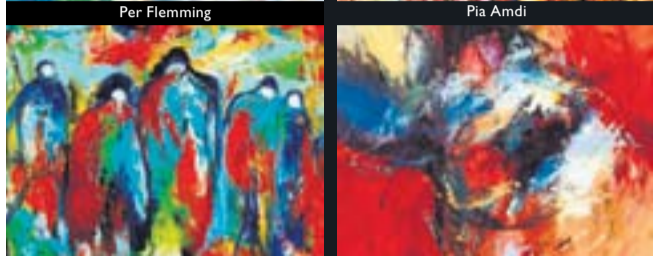
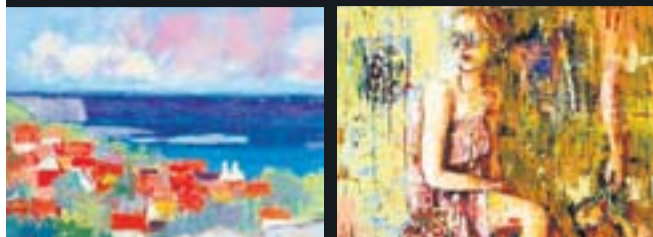
■ Jan Hurtigkarl (1949) var tv-kok sammen med sin berømte far, Roy Hurtigkarl 1975-1980. Har arbejdet på Ritz i Paris og haft sin egen restaurant med Michelin-stjerne allerede i 1983; »Les Etoiles et Une Rose«. Senere slog han sig ned i Ålsgårde med restauranten med den smukke udsigt, »Jan Hurtigkarl & Coc. I dag medejer af Mielcke & Hurtigkarl i Frederiksberg Have.

■ Hans Beck Thomsen (1948) overtog i 1981 den fædrene kro, Henne Kirkeby Kro, som tredje generation. Uddannet på Britannia i Esbjerg og hotelfagskole i Schweiz. Efter job som souschef på London Hilton blev han kendt som tv-kok i 1970'erne og 1980'erne. Henne Kirkeby Kro blev Årets Restaurant i 2002. I dag har han Café Stranden i Henne.



fortsættes på næste side

**November 2011**  
20% rabat på maleri i november  
60 kunstnere fra ind- og udland.  
[www.habsoe.dk](http://www.habsoe.dk)



Åbent alle dage: 11.00 - 17.00  
**MIDTJYLLANDS KUNST CENTER**  
Fasanvej 2 • 8654 Bryrup • Tlf. 75 75 77 71 • [www.habsoe.dk](http://www.habsoe.dk)



»Hans Beck, husk nu, at det ikke er i morgen, vi skal spise; det er i aften,« replicerer Michaud og kigger indgående på Hans Beck Thomsens indtil videre perfekte dessert-kreation.

Pernille Rosenkær kommer med en pensel til chokoladen, men den bliver affærdiget af Beck Thomsen med et »det er jo ikke huset, jeg skal have malet.«

Men endelig lykkes det - også at få de små stykker guld placeret på chokoladekuglen.

»Nej, men for fanden - jeg har sgu da tårer i øjnene,« siger Jean-Louis Lieffroy, der lige er kommet til, og Michaud klapper begejstret.

»Ja, venner, så laver I lige 70 af dem,« siger Hans Beck Thomsen til sit publikum og ud af mundvigen til Erwin

Lauterbach: »Altså de franskmand...«

»Ja, de skulle være rejst hjem for længst,« sukker Lauterbach.

KLOKKEN 17.20 HAR DE 70 gæster fået deres velkomstdrink og er gået ind i restauranten for at få de »hapsere unica«, som Kongenshus Kros team har stået for.

I køkkenet er Lauterbach - med et glas champagne ved sin side - ved at gøre sin østers-persillesuppe klar. Han har kasseret sagogryn-ideen for ikke at risikere at ødelægge suppen

Jean-Louis Lieffroy finder Arne Sandager i foyeren, hvor han hviler sin ben, og genner ham ud i køkkenet med et »det er sgu da ikke et plejehjem!«

For nu skal der arbejdes sammen som hold.

Pludselig er der ro og total koncentration.

Stemningen er stadig venlig - men der er en klar nerve af, at nu skal præsteres. Alle er der.

Pernille Rosenkær stiller tallerkner op i rækker og går: De gamle kokke fordeler sig på hver sin side af bordet - og Lauterbach forklarer kort og præcist, hvad der skal i tallerknerne, at suppen skal hældes på kander og serveres ved bordene og så videre.

I løbet af ingen tid arbejder alle sammen som et vel-smurt maskineri - og tallerknerne står klar.

»Er der ingen tjener?« spørger Søren Gericke.

»De fik besked på at stå her klokken 18.10,« siger en eller anden.

»Jamen, det er to minutter for sent. Vi er klar NU,« siger Jan Hurligkarl bestemt.

Birthe Sandager mener også, det er synd for suppen at vente, og Hurligkarl siger: »Jamen, så kø!« - og så kører de.

Alle den danske gastronomis venlige dinosaurer griber hver nogle tallerkner - og så er det ellers ind i restauranten.

»Mon cul!« når Michel Michaud lige at sige på vej ud af døren - og henvendt til mig: »Der er visse franske ord, man ikke oversætter til avisen.«

Det lader vi så være med...

**Af Mette G. Sørensen**  
meja@bergske.dk



Der er meget god smag i **muskler**, men det kan være udfordrende at tilberede dem.

## svineskank er inde i varmen

Heldigvis er der sket det inden for de senere år, at skank, kæber og haler er ved at komme ind i varmen igen.

Jeg tror, folk så småt er begyndt at blive klar over de hårdtarbejdende musklers kvaliteter; det er ganske simpelt dem, der smager af noget. Det er rigtigt, at en mørbrad er mør, men den kan aldrig opnå den smagsidentitet, som man kan finde i det gode kogekød.

Jeg synes, at muskler og kødets struktur er rigtig spændende og udfordrende. Hvordan kan det være, at nogle muskler bliver superlækre, når de tilberedes længe, mens andre kun er interessante, når de tilberedes let, og atter andre har måttet gennem en længere produktudvikling, før vi har fundet en metode til at gøre dem til favoritter såsom bankekød og wienerschnitzel.

Dybest set handler det om bindevæv; og jo mere bindevæv en muskel indeholder, jo længere skal den tilberedes.

Det kød, der indeholder en moderat mængde bindevæv, er det sværeste. Tilberedes det længe, bliver det tørt, og tilberedes det kort, er det sejt, altså må det slås fra hin-

anden, så det virker mørt og derefter f. eks. paneres for at holde på saften. Tænk på det, næste gang du ser et menukort, hvor wienerschnitzlen er lavet af kalvefilet eller svinemørbrad.

Det burde ikke være nødvendigt at tæve den helt flad for at kunne tygge den. Ud over at mørbrad og filet er de dyreste muskler; opnår de aldrig den smag og konsistens, som kødet til en rigtig wienerschnitzel skal have.

Så skulle du være blevet fristet, så gå hen til din slagter og bed ham skære et par store flade skiver af kalveyderlar. Betragt og nyd håndværket, når de bankes næsten papirstynde, og glæd dig.

Nu burde der jo egentlig komme en opskrift på wienerschnitzel, men da svineskanken smager mindst ligeså pragtfuldt synes jeg, at den også skulle have en chance, så held og lykke med den.

**Af Nanna Simonsen**  
lordag@berlingske.dk

Foto: Lars Ranek/Scanpix.



**Braiseret stegt svineskank med græskarchutney og kartoffel-grønkålssalat**  
Hovedret til 4 personer

ca. 75 g sukker  
ca. en kvart dl eddike  
lidt mild olivenolie

1-2 svineskanke  
200-300 g blandede suppeurter  
salt

Til kålsalat:  
400 g kartofler kogt og skåret i både  
150 g cbeletern med skræl, f.eks. Elstar  
200-300 g grønkål, pillet af stænglerne og skåret fint, derefter blancheret i 2-3 min., afkølet i koldt vand og afdryppet  
100 g drænet yoghurt 1 spsk. dijon-sennep  
saft af ½ citron  
salt og peber

Til chutney:  
100 g løg  
300 g rabarber eller blommer  
100 g græskar, f.eks. hokkaido  
100 g tørrede abrikoser  
1 tsk. korianderfrø  
1 tsk. sennepskorn  
en kvart stjerneanis  
lidt kanelstang  
lidt chili  
1 laurbærblad  
saft og skal af en kvart citron  
ca. 1 tsk. salt  
peber

Begynd med at lave en chutney. Den bliver bedst, hvis den bliver lavet dagen før eller tidligere, så lav gerne en stor portion, den kan holde sig rigtig længe på køl.

Hak løgene fint. Gør dem bløde ved lavt blus i en gryde med olivenolie sammen med krydderierne. De må ikke tage farve og skal være helt bløde, det tager ca. 20 min. Skær græskarret i små tern, skær rabarberne i små stykker og kom begge dele ned til de bløde løg. Tilsæt herefter abrikoser i små tern og lad det tilberede i 5-10 min. Tilsæt evt. lidt væske, hvis det gerne vil sætte sig i bunden. Tilsæt sukker og eddike og kog det igen, til græskar og rabarber er møre. Smag til med salt, peber, citronsaft og måske mere sukker og eddike.

Skanken:  
Kog den i vand med urter og salt, til den er mør - når det lille ben kan trækkes ud, er den klar, det tager ca. 3 timer. Tag skanken op, rist evt. sværen let og kom den i ovnen ved høj varme, til den er sprød. Du kan gemme kogevæden til en god kålsuppe.

Salaten:  
Rør yoghurt med sennep, citron, salt og peber. Vrid kålen let. Kom kål, kartofler og æbler i dressingen og vend rundt. Smag til med yderligere krydderier og juster konsistensen med lidt vand.

Ved servering skæres/plukkes kødet af skanken og anrettes sammen med salat og chutney.

## USA & Canada med dansk rejseleder

Vi har et stort udvalg af rundrejser med dansk rejseleder. På vores rejser får du meget indhold til en særdeles attraktiv pris. Vores rejseledere er eksperter, og derfor bliver rundturen en uforglemmelig oplevelse.

**Nyt, stort katalog med endnu flere rejser og afgange.**

**Info-møde i Randers mandag 28/11. Tilmelding på [www.risskov.com/info](http://www.risskov.com/info)**



Fra kr. 25.990

### Den store Amerika-rejse

Vores absolut bestseller gennem flere år! 21 dage med det bedste af USA og med mange oplevelser til en fantastisk pris. Inkl. både det østlige og vestlige USA, de flotteste nationalparker, de mest spændende storbyer og en afstikker til Niagara Falls. **Rejs 26/8, 9/9, 23/9 eller 7/10.**

### Western Highlights

En meget populær rejse på 15 dage med nationalparker og storbyer i staterne Californien, Arizona, Utah og Nevada. Oplev Grand Canyon, Yosemite, Monument Valley, Las Vegas, San Francisco, Los Angeles og meget mere. **Rejs 1/9, 15/9, 29/9, 13/10.**

Kr. 17.990



Kr. 17.490

### Aircruise - det østlige USA

Med privatfly direkte til de største seværdigheder. Få en 10-dages luksusoplevelse til en overraskende lav pris. Inkl. Niagara Falls, vinsmagning i Canada og et møde med Amish-folket. **Rejs 13/4 eller 1/5. Book nu-rabat kr. 500.**

### Forårsrundrejse

En rejse på 9 dage til det østlige USA. Oplev foråret i New York og Washington D.C. Også inkl. Toronto og Niagara Falls i Canada. **Rejs 22/4 eller 6/5.**

Kr. 14.995



Kr. 21.990

### Canadian Rockies

14 dage med eventyrlige naturoplevelser i det vestlige Canada. Inkl. de kendte nationalparker, Icefields Parkway, Vancouver Island og ophold på ranch. **Rejs 27/8.**

**Læs de udførlige beskrivelser på [www.risskov.com](http://www.risskov.com) eller bestil det nye katalog.**

**RISSKOV TRAVEL PARTNER**

**Tlf. 70 22 66 00 - [www.risskov.com](http://www.risskov.com)**  
Også åbent på telefon søndag kl. 10-15

**Den Gamle By**

Gratis entré for alle under 18 år

**Juleforestilling for hele familien**  
3. - 22. dec. i Helsingør Theater

Dramatikeren Line Knutzon fabulerer frit over den elskede juleklassiker Nøddebo Præstegård. Lars Knutzon instruerer lørjerne i stykket "Juleferie i Nøddebo Præstegård".

Billetter på [www.billetlugen.dk](http://www.billetlugen.dk) eller Musikhuset 89 40 40 40



**Jul i Den Gamle By**  
19. nov. - 30. dec.

Oplev den ægte jul, sådan som danskerne har fejret den i århundreder. Med juleudstillinger, butikker, markedsboder, teater og arrangementer venter store oplevelser for hele familien.

### Storbyspilopper

Magisk legetøjsudstilling af Shane Brox kendt fra Shanes verden på TV. Der er plads til leg, fantasi og labyrint-hemmeligheder.



Foto: Rolf Konow

### Japansk Plakatkunst

Enkelheden, lyset og de eksplosive farver er et typisk udtryk i moderne japansk plakatkunst. Oplev 27 japanske kunstnere i Dansk Plakatumuseum i Den Gamle By.



Se mere på [www.dengamleby.dk](http://www.dengamleby.dk)

Jyllands-Posten

Danske Bank