

*Pernille Rosenkær gemmer sig lidt i baggrunden, men det behøver hun ikke. Hendes mad på Kongenshus Kro & Hotel er fantastisk.*

# Herligt på heden

Personligt præg, kreativ og gennemført gastronomi kombineres med et fremragende værtskab på Kongenshus Kro og Hotel

TEKST OG FOTO: OLE TROELSØ

Der var engang en prinsesse, der sammen med sine krigere tog kampen op med den dårlige smag i Herning. Sandt sagt, så var hun ikke prinsesse i juridisk forstand, men sådan er det jo også med andre, vi kalder grevinder, baroner og så videre.

Det er nu også sagen uvedkommende, den handler om, at kokken Pernille Rosenkær åbnede en restaurant kaldet »Prinsessen og hendes krigere« i nævnte Herning, som hun siden lukkede for at drage ud på heden.

Her overtog hun et herskabeligt bygningsværk, som i årtier havde været et lidt tarveligt gæstgiveri, gastronomisk set helt ligegyldigt. Men nu er stedet i strålende form, for Pernille Rosenkær er en meget dygtig kok, og det slår igennem. Hun tilbereder selv maden, der langt hen ad vejen stammer fra næromgivelserne. Nogle af grundprodukterne er endda fremstillet på stedet, for eksempel morgenbordets 14 forskellige marmelader, og de ostestænger som serveres til aftenens snacks sammen brøndkarseolie.

## Masser af lokalt

Selvfølgelig er brøndkarsen også lokal, den plukkes i Karup å, som løber ude bag hotellet. Derude hvor bierne summer rundt for at samle honning til kroens morgenbord, der hvor kantarellerne vokser i skovkanten, og der hvor lammene græsser. De smager godt. Hold op hvor smager de godt, især deres tunger, som saltes ganske let og bagefter tilberedes forsigtigt, sådan at den fine struktur og de subtile smagsnuancer bevares.

Hele lammet anvendes, fra snude til hale, og derfor er der også brisler på tallerkenen, selv om Pernille Rosenkær egentlig ikke kan lide brisler. Derfor fandt hun på at skære dem



## Kongenshus Kro & Hotel ★★★★★

Vestre Skivevej 142, Daugbjerg  
8800 Viborg  
Tlf. 97 54 81 25

### Mad

★★★★★

Højgastronomi udført med lokalt præg

### Drikkevarer

★★★★★

Flot vinkort, som overstråler vinmenuen

### Betjening

★★★★★

Opmærksom og imødekommende

### Indretning

★★★★★

Hyggelig blanding af nyt og gammelt

i små bitte stykker og ovnstege disse til sprødhed, lidt i stil med fedtegrever, hvilket er bare et af flere eksempler på, at værtinden er en kreativ kok og i øvrigt en god bager.

Små, lune og tilpas sprøde, men også dejligt seje i krummen, var bollerne af manitobahvede, som kom med et delikat smør rørt med knasende flagesalt, samt et brunet og siden nedkølet smør. En faretruende lækker servering, som brødelskere bør tage sig i agt for. Især hvis de har valgt syvretters menuen, der koster 798 kr., mens tre koster 398 kr., hvilket ikke er billigt, men i god balance med oplevelsen man får på stedet.

Stemningen kan bedst beskrives som varm, hjemlig hyg-

ge, hvor moderne stil møder gammeldags atmosfære. Man sidder i magelige stole ved velpressede hvide duge, hvor på der ligger en flot Laguiole-kniv som smørekniv. Et usædvanligt valg, da den jo ikke er voldsomt velegnet til at smøre med, men den var en fornøjelse at håndtere, så jeg valgte at benytte den hele vejen igennem måltidet.

Det bestod bl.a. af en jomfruhummerhale, som havde et svagt røgpræg, ganske let og delikat. Det skyldtes, at hummerhalen var blevet tilberedt på et leje af lynghede, ved hjælp af en gasflamme. Således var den nærmest rå i midten, hvilket netop er den mest delikate måde, man kan nyde en jomfruhummer, og hvilket jo stiller krav til friskheden.

Lokale lam bliver bl.a. til lammebrisler og -tunge. Hold op hvor det smager godt.



Børsens anmelder spiste 10 stykker brød under middagen. Ikke mindst smørret fristede.



Solbærsorbet og kamilleguf var en fremragende dessert.

Frisk jomfruhummer fra Skagen var delikat.

Herude på heden lever der som bekendt ingen friske jomfruhummere, men alligevel leveres de friske fra Skagen. Kammuslingen var imidlertid frossen, og det er ikke noget smagsmæssigt problem, den er frosset hurtigt ned og tøet langsomt op. Det virkede som om, at kammuslingen var tøet lidt for hurtigt op, for den var lidt vandet i smagen men ellers fin i konsistensen.

Fra saltvand til ferskvand kom vi med ørreden, en tyk, bred filet fra et dambrug i nærheden, som ikke led under at være opdrættet. Hertil strejf af en sauce hollandaise samt nogle syltede rønnebær, som jeg

godt kunne have undværet. Ræven HAR jo sagt, at de var sure, og jeg kan tilføje, at de ligeledes er bitre.

#### Lige i øjet

Osteserveringen var enkel og god, med skiver af smagsmættet Svenbo som var lagret i Mønsted Kalkgruber, få kilometer borte. Osten var fast i konsistensen med anløb til delikat krystallisering og akkompagnement af lækkert smørret rugbrød.

Der var to desserter, den første bestod af en slags havregrod, som jeg dels ikke havde brug for som ret nummer fem, dels ikke

syntes smagte særlig godt – lige bortset fra hindbærsorbetkuglen, der lå i grøden som en slags spil på smørklatten.

Til gengæld sad solbærsorbet og kamilleguf desserten lige i øjet, hvilket minder om, at Pernille Rosenkær har en fortid som dessertkok på den tostjærkede restaurant Tristan på Mallorca.

Vinkortet er komponeret udelukkende med økologiske eller biodynamiske vine, og det er jo ingen forhindring, når det gælder kvalitet. Dog var jeg ikke imponeret over aftenens vinmenu (tre glas 255 kr., syv glas 550 kr.). Selv om der var flere

gode kombinationer – når man ser bort fra syrah til Svenbo – så brændte vinene ikke igennem på samme måde som maden og betjeningen.

Når den udføres af kokke- og tjeneruddannede Pernille Rosenkær, er den nærmest fuldendt, og når den udføres af hendes ikke faglærte medhjælpere, er den hyggelig og tilstrækkelig, for værtinden er altid selv ved hånden, hvis man skal et lag dybere, end medhjælperne magter det.

At jeg magtede de her nævnte syv retter, inklusive appetitvækkere og flere brødserveringer med tilhørende smør, skyldtes

heden. For den byder sig jo til. Hele 1200 hektar af den nogle få skridt fra køkkenhaven, hvor landevejens trafikstøj erstattes af biernes summen, og hvor de hurtigkørende biler erstattes af langsomt gumlende får.

Som man godt forstår, for det er herligt at gumle på heden, når det sker på Kongenshus Kro.

ole.troelso@borsen.dk

# HELT NYT CRU BOURGEOIS KUP

Superkøb fra 2009, en af de bedste årgange fra Bordeaux nogensinde. Vi har købt massivt ind af La Tonnelle og presset prisen på topkvalitet helt i bund. Vinpressen har anmeldt denne vin, med topkarakter. Nabo til de fine 1. cru'er i Bordeaux.



2009 Château La Tonnelle  
Cru Bourgeois Haut-Médoc

★★★★★  
Berlingske MORGENTHAUEN  
Jyllands-Posten

WINELAB.DK ★★★★★  
KANONVIN TIL SPOTPRIS  
Vinhulen

79,95

pr. flaske v/12 flasker

ONLINE OUTLET FOR VINELSKERE  
**Philipson Wine**  
www.philipsonwine.com

Priser er kun gældende ved online-køb. Tilbud gælder til og med 18-09-11. Besparelser udregnes i forhold til vinens 1.-fl. pris. Forbehold for trykfejl.