

## Michaud på Kultorvet

Selvste Michel Michaud diskurser op med en trøffelmenu, på Kultorvet 5 i København den 28.-29. januar. Her kan man lære, hvad der står bag de eksotisk klingende trøffelnavne, som kun har »tuber« til fælles. Først serveres en artiskok-

mousseline med tuber encenatum, dernæst en græskarvelouté med kammuslinger og tuber brumale og sauce af perlehønefond. Til farseret pighvarfilet med jordskokpuré, pighvarbisque og jordskokchips serveres tuber brumale og til

de økologiske tournedos Rossini med confit af duelår er brugt tuber melanosporum. Desserten er smørkage og trøffelis og prisen for disse herligheder inklusive passende vine er 1600 kr. pr. kuvert. [www.kultorvet5.dk](http://www.kultorvet5.dk)



# Sensationel husmandskost hos Paustian

Bo og Lisbeth Jacobsen rammer plet med ophøjelse af gammeldags dansk mad til noget nær kunsthåndværk. Farseret gåsehals og brødbudding har aldrig smagt bedre, mener Børsens anmelder

AF OLETROELSO  
FOTO: CHARLOTTE ELGAARD  
CHRISTENSEN

Restaurant Paustian er genåbnet med Bo Jacobsen og hustru som værter. Stedet virker hyggeligere og mere imødekommende end før – med blød belysning, magelige Eames-stole og træborde, som står ganske tæt.

Det samme gør de gammeldags danske retter på menukortet, f.eks. stegt sild, tarteletter med kalvebrissel, farseret gåsehals, sprængt kalvetunge og brødbudding. Retter som de fleste i tarteletgenerationen – dem over fyrre år – kender til, men som kan virke eksotiske på yngre generationer.

Os fra tarteletgenerationen har lært at frygte tarteletten, når den bleg og kølig tonede frem på det servietdækkede stålfad i forsamlingshuset, eller hvor fætter Peters konfirmation nu blev holdt. Vi er blevet udfordret til kamp på livet af vindtørre svinekoteletter og lullet i søvn med pølseskind, stoppet med slagteriernes farvestoffer og mel.

Men den onde drøm er ovre! Gastronomiens Holger Danske og hans hustru har

rejst sig fra den højgastronomiske bastion i det indre København og trakterer nu med sensationel, flot husmandskost ude i Nordhavnen.

De gamle retter udføres med en ekspertise og respekt, som hidtil – historisk set – har været forbeholdt gourmetrestauranter og franske retter. I Frankrig har man jo hundreder af års tradition for at dyrke perfektioneringen af de enkle, borgerlige retter som f.eks. gratineret løgsuppe, foie gras terrine, sauce bearnaise og crepes suzette. Retter, som op gennem 1960-1980'erne blev ophøjet til gastronomiske monumenter herhjemme, mens vi glemte vores eget køkken.

### Tarteletter af høj klasse

Genierne på Noma har givet os stoltheden over nordiske traditioner tilbage, men først nu har vi fået den gode, gammeldags mad tilbage. Det syntes jeg, at gastronomien Ebbe Mørk – som i 1970'erne var anmelderpioner på Politiken – skulle have lejlighed til at kommentere. Så jeg inviterede, han accepterede, og da vi havde spist op, spurgte jeg hvor mange stjerner der skulle vanke.

»Giv dem alt, hvad du har!«

lød det prompte. Men det vil nok være at skyde over målet, for restauranten er trods alt af en type, der på flere punkter bekender sig til den relativt enkle stil. Lad os se på det.

Udsigten til havnen, fiskerkutterne og Svanemølleværket er hyggelig, ganske som duften af varmt smør. Dén fløj os i møde ved indgangen og kom nærmere sammen med brødkurven, hvor der lå nogle skiver netop smørstede skiver.

Fra det formidable vinkort – som består af flere end 400 forskellige europæiske flasker og udmærker sig ved fravær af popvine – fandt vi to fine halvflasker, som er et af kortets forcer. En halvtør riesling (Selbach Oster 2008 til 210 kr.) og en rød bourgogne (Gevrey Chambertin fra Roty til 360 kr.) som sad lige i hvert deres skab.

Hvidvinen spillede smukt til den helt nystegte sild og dens syrlige løg, samt til torskesalatens (85 kr.) lige tilpas krydrede smag og lette konsistens. Ebbe Mørk havde indledningsvist svært ved at tro på, at køkkenet selv havde bagt tarteletterne (135 kr.). Lige indtil han smagte dem og smilede huldsaligt.

For selvfølgelig er tarteletterne hjemmelavede – og det er uden skyggen af margarine. Fyldet var let og gjort med en dejlig, mørk brissel, garnituren var tern af sprød æble og selleri samt strimler af friskrevet, sort trøffel. For dansk mad eller ej, ingen skal prøve at tage den sorte vintertøffel fra Jacobsen, når det er sæson.

En vellykket gratin (115 kr.) med Lisbeth Jacobsens hjemmesyltede græskar var gratineret med ost, ledsaget af ristede blåmuslinger og saftige, møre stykker blæksprutte, vendt i mel og stegt sprøde i olie. Et stort stykke helleflynder (185 kr.)



var bagt og naperet med en koncentreret sauce af nedkogt fiskefond med fløde og løg, ledsaget af grønkalbspure med mandler og fedtegrever.

### Fem store stjerner

Vi var enige om, at dette var alt rigeligt mad. Faktisk er en enkelt a la carte-ret om aftenen nok til at udgøre et helt måltid. Men vi kunne ikke dy os for lige at dele et par retter mere. Først en hjemmelavet pølse af svinebov og kamspæk, ledsaget af varm kartoffelsalat og hjemmerørt sennep. Dernæst en portion kalvelever (145 kr.), skåret i så tykke skiver, at leverentusiastene Mørk rynkede brynene, men til gengæld var det stegt smukt, med en anelse af rødme i midten. Smagen var ren og præcis, konsistensen delikat balancerende mellem fast og mørk, og den smukt glinsende sauce med amontillado sherry kogt ned til trinnet før glace, så den lagde et dejligt koncentreret smagstæppe under leveren.

Ebbe Mørk afviste kategorisk at tage dessert. Hårdt presset indvilgede han dog i

bestille brødbuddingen (85 kr.), men kun for at smage. Den var fin og let i konsistensen, med et drys flormelis på og en forfriskende sauce med sorte kirsebær, der fjøede et opløftende aspekt til desserten. Som trods den indledende protest ikke overlevede mødet med Mørk.

Isen var i samme topklasse, med sveske og armagnac, chokolade og bitter pomerans samt en forfriskende æbleis, alle i den fineste konsistens.

I regnskabet time overvej at trodse madanmeldernes »grand old man.« For selv om det nok kunne blive til det maksimale antal kokkehuer i Politiken, så holder vi os her til fem, store stjerner, hvilket da også er en kolossal anerkendelse. For selv om jeg ikke kan forestille mig bedre udførte danske retter, bør der være luft op til de gastronomiske templer. I øvrigt kunne det være klædeligt med nogle »almindelige« retter på kortet til dem, som ikke tilhører tarteletgenerationen, ganske som en fiskerestaurant ofte har

en enkelt kødret til eventuelle vantro. Det kunne være ufarlige retter som hakkebøf og frikadeller, der nok kunne trænge til en håndsrækning, når man tager rigets samlede gastronomiske forfatning i betragtning.

Betjeningen præges af værtsparret, som skiftes til at være på Paustian og Restaurationen, der kører videre helt som før. Under de to besøge jeg har aflagt stedet, virkede betjeningen præget af godt overblik og årvågenhed, uden at det dog kommer til yderligheder som at skifte servietterne, når gæsterne forlader bordet for en stund. Der er i øvrigt ikke hvide duge på det, men praktiske stofdækservietter der skiftes efter hver gæst, så man med sindsro kan lægge brødet fra sig ved tallerkenen.

Men det sensationelle, det er og bliver køkkenet. For aldrig før har jeg oplevet disse danske retter – og jeg har endda kun nævnt nogle af dem! – udført så ekstremt godt.

### Paustian



Kalkbrænderiløbskaj 2  
2100 København Ø  
Tlf. 3918 5501

[www.restaurantpaustian.dk](http://www.restaurantpaustian.dk)

### Mad



Traditionel dansk mad i gourmetkvalitet

### Drikkevarer



Imponerende udvalg af europæiske vine

### Betjening



Effektiv, venlig og imødekommende

### Indretning



Komfortabel, smuk arkitektur og udsigt

## Bison på Reinwalds

I disse dage tilbyder Reinwalds restaurant i København en særlig amerikansk inspireret menu med kød fra den indfødte bisonokse, der ud over at smage delikat ligeledes har flere helsefrem-

mende egenskaber end oksekød. For 500 kr. får man en menu med kamuslinger, krebs, clam chowder, torsk »Bloody Mary« med andelever, tranebær og chili, grillstegt bisonokse, varm

chokoladefondant med is og kirsebær. Hertil kan man få en vinmenu for 400 kr. eller vælge mellem 20 forskellige helflasker, hvoraf en del er særdeles interessante. [www.reinwalds.dk](http://www.reinwalds.dk)



Restaurant Paustians arkitektur er enestående og den nye indretning føjer et præg af hygge til det store, lyse lokale med den fine udsigt.

## Gastronomiens Holger Danske

Bo Jacobsen er kendt for at råbe op om, hvordan danskerne er ved at glemme smagen af god, gammeldags mad. Selv er han blevet en slags gastronomiens Holger Danske efter en lang karriere, der begyndte i de højeste gastronomiske cirkler, men gennem årene fik mere og mere jordforbindelse.

Han indledte karrieren i 1970'erne med en årrække hos datidens, gastronomiske stjerne, Roy Hurligkarl, hvor efter turen gik til Erwin Lauterbach. Siden blev han chef for 1980'ernes gastronomitempel, Kommandanten, og rundt om hjørnet åbnede han og hustruen i 1991 Restaurationen. Denne placerede sig i tidens gastronomiske avantgarde og tilbød som den første danskerne en fast femrettersmenu med tilhørende vine, hvilket banede vejen for en helt ny stil i branchen. Men i begyndelsen af nullerne ændredes det gastronomiske billede, moden skiftede, men Restaurationen forblev den samme og gled derfor ud af avantgarden.

København ændrede gastronomisk karakter. Det gjorde Restaurationen ik-

ke, bortset måske fra at en kærlighed til gammeldags dansk mad langsomt skinnede mere og mere igennem den – ellers fransk og til tider italiensk – inspirerede gastronomi.

### Gastronomisk kunsthåndværk

Det var her jeg oplevede, at man kunne begynde at tale om Bo Jacobsen som en gastronomiens Holger Danske, sådan som han indførte flere og flere klassisk danske elementer i sine menuer. Samtidig tordnede han mod kvalitetsforfald og tendensen til, at smarte kokke som ikke mestrede de basale teknikker, førte sig frem med fusions-, molekylær- eller nynordisk køkken, alt efter hvilken tid der er tale om.

Og nu er Holger Danske så for alvor sprunget op og har spændt sit bælte for på restaurant Paustian at vise verden, hvor godt helt almindelig dansk mad kan smage. Det er en selvmodsigtelse, for helt almindelig mad er det ikke, når en kunsthåndværker som Bo Jacobsen er på spil. OT



Æblekagen er tilbage, i pomp og pragt. Øverst til højre en portion torskesalat med sprød bacon og smørristet brød, nederst en hjemmebagt tartelet med brissel og træffel.

