



introduktion

Der er én overordnet mission med denne bog: at videregive min glæde ved madlavning.

I mit arbejde er det vigtigt at kunne imponere og glæde mine gæster. Derudover er der en stor tilfredsstillelse ved hele tiden at udvikle sig og blive inspireret til nye retter – og det er i bund og grund derfor, jeg er kok. Hvis jeg kan give den glæde videre til mine læsere, er bogen en succes.

Det har været vigtigt for mig at skrive en bog, der inspirerer. Bogen er fuld af udfordringer både hvad angår teknik og råvarer, så der er masser af muligheder for at være modig og udvikle sig og for at imponere omgivelserne. Det skal være sjovt at lave mad, og det skal være en succesoplevelse.

Bogen er opbygget således, at opskrifterne i de enkelte kapitler fortløbende bliver mere og mere udfordrende, så kan du vælge en opskrift først eller sidst i kapitlet – alt efter humør og tid.

Retterne skal smage af, hvad de er, og for guds skyld være ærlige. Brug lokale råvarer i det omfang, det er muligt, gerne økologiske og selvfølgelig i sæson. Vi er desværre blevet forvante med at kunne få f.eks. friske grønne asparges året rundt og fire tyske kyllinger for en hund, men hvorfor fragte halvdårlige råvarer verden rundt, når de bedste findes i lokalområdet? Så vær lidt omhyggelig med at vælge råvarer og lyt til din samvittighed.

Vigtigst af alt: Glæde og kærlighed er de fundamentale ingredienser i al god mad.

Per Kirkeby, der er en god ven, har med sine illustrationer ydet et uvurderligt bidrag til denne bog.

Wassim Hallal





Fundamentet i denne ret er tomaterne, så det er vigtigt, at man udvælger nogle gode tomater, der virkelig smager af noget.

4 PERSONER

8 bøftomater
 1 skalotteløg
 1 spsk hakkede kapers
 2 bøffelmozzarellaer
 a 125 g (netto)
 ½ bundt basilikum
 1 dl olivenolie
 friskkværnet peber
 1 tsk læsesalt

Dyp tomaterne kort i kogende vand og læg dem direkte i koldt vand. Flå tomaterne og del dem i både eller tern. Hak skalotteløget fint eller skær det i tynde ringe. Vend tomaterne med skalotteløg, kapers, lidt hakket basilikum, 2 spsk olivenolie samt peber. Vent med at vende salt i tomaterne til umiddelbart før servering, ellers smider de saften.

Fordel tomatsalaten på en tallerken og pynt af med flotte skiver af mozzarella, basilikumblade og en anelse olivenolie på toppen.

tomat mozzarella

VIN

**Chardonnay,
Nelson, New
Zealand**

Newzealandsk chardonnay har ofte en fin balance mellem fedme og friskhed, som vil klæde salaten.



4 PERSONER

200 g tunfilet
 2 dl vindrukkerneolie
 1 dl soya
 1 hovedsalat
 1 dl mayonnaise
 (se side 223)
 1 dl cremefraiche
 20 g hakkede kapers
 1 bananskalotteløg
 50 g sorte oliven
 (uden sten) i skiver
 12 vagtelæg
 (kogt i 3 minutter)
 15 kapersbær med stilk
 10 ansjosfileter
 1 dl olivenolie
 1 citron

Til denne salat skal tunfileten klargøres minimum dagen før. Find et flot stykke tunfilet, gerne et aflangt stykke, og steg fileten hårdt på alle sider. Marinér tunen i vindrukkerneolien og soyaen og stil den på køl. Når lagen dækker fisken, kan den sagtens stå i op til 2 uger.

Skyl og slyng hovedsalaten og del den i kvarte. Rør mayonnaise, cremefraiche og hakkede kapers sammen og vend det med salaten. Skær skalotteløget i tynde ringe. Skær olivenene i skiver. Skær de kogte vagtelæg i halve. Halvér kapersbærerne på langs. Hak ansjoserne fint, skær evt. et par stykker igennem på langs til dekoration. Rør olivenolie og citronsaft sammen med de finthakkede ansjoser. Skær den marinerede tun i pæne skiver.

Anret salaten i tallerkener og fordel tun, oliven, løgringe og vagtelæg dekorativt omkring salaten og stænk med ansjosmarinaden.

tun salat kapers æg ansjos

VIN

**Bandol Rosé,
Provence,
Frankrig**

Blandingen af oliven, soyamarineret tun, kapers, æg og ansjoser er temmelig krævende. En god rosé fra Bandol vil være en fin løsning.



Tidspunktet for at sylte asparges er helt oplagt omkring slutningen af juni. Der slutter sæsonen lige så hurtigt som den kom i maj. Køb en masse asparges og sylt dem, så er der også asparges til vinter.

4 PERSONER

*1 kg hvide asparges
½ liter hvidvinseddike
200 g sukker
1 spsk peberkorn
1 spsk korianderfrø
1 bundt estragon
salt
bøje glas til opbevaring*

Sæt en stor gryde vand over med en spiseskefuld salt i. Kog de skrællede asparges, til de er nøjagtigt møre, og læg dem i iskoldt vand. Kog eddike, sukker, peberkorn og korianderfrø sammen til en lage, og lad den køle lidt af. Når temperaturen er faldet lidt, tilsættes estragon og de kogte asparges.

Pak aspargesene pænt i glas og hæld eddikelagen med estragon, peber og korianderfrø over.

syltet asparges estragon

VIN

**Sauvignon Blanc,
Marlborough,
New Zealand**

Vælg en luksuscuvée fra en absolut topproducent. De hvide asparges og eddiken kræver en meget potent vin med markant syre.





4 PERSONER

1 sort hummer
 2 kg hummerskaller,
 gerne hummerboveder
 1 dl tomatpuré
 1 dl cognac
 1 liter fiskefond
 4 groftskårne gulerødder
 6 groftbakkede skalotteløg
 1 groftbakket hvidløg
 ½ dl rapsolie
 ½ flaske hvidvin
 1 stang vanilje, må gerne
 være brugt, dvs. uden korn
 2 spsk peberkorn
 5 laurbærblade
 ½ liter fløde
 saften fra ½ citron
 evt. lidt mælk
 4 minigulerødder
 ¼ bundt estragon, plukket
 5 tynde skiver toastbrød
 til brødcroutoner

Slå hummeren ihjel ved at flække hovedet med en stor kniv. Læg hummeren i kogende vand, kog den i 5 minutter og læg den i iskoldt vand til afkøling. Halen kan nu klippes op, og kødet kan brækkes ud. Knæk også kløerne og lirk forsigtigt kødet ud. Sæt hummerskallerne i ovnen i ca. 10 minutter ved høj varme og smid dem derefter i en varm gryde, tilsæt halvdelen af tomatpuréen og hæld cognac over. Sæt ild til det med en tændstik, så flamberingen brænder alkoholen af. Tilsæt fiskefond og lad koge en lille time. Tag suppen af blusset og lad den trække lidt, inden den sigtes.

Svits gulerødderne, de 5 af skalotteløgene og hvidløget i lidt olie i en stor gryde, tilsæt hvidvin og kog ind. Hæld hummerfonden i gryden og tilsæt vaniljestang, peberkorn, laurbærblade, resten af tomatpuréen og fløden og lad suppen koge et par timer ved ganske lav varme. Fjern vaniljestangen, blend suppen og passér den gennem en sigte. Blend igennem med en stavblender og smag til med salt, peber og citronsaft. Tilsæt evt. lidt mælk for at opnå den perfekte smag og konsistens.

GULERODSRAGOUT: Kog minigulerødderne møre og gnid skrællen af. Skær gulerødderne i små stykker og glasér dem i lidt hummersuppe med det resterende skalotteløg og estragonen. Skær hummerkødet fra kløerne i tern og vend dem i gulerodsragouten.

hummer gulerod crouton

Stik dekorative croutoner ud af toastbrødet og bag dem sprøde i ovnen.

SERVERING: Placér gulerodsragouten i midten af dybe tallerkener. Glasér hummerhalen i lidt brusende smør, del den i 4 stykker og anret på toppen af ragouten. Hæld suppen over ragouten ved bordet, så den ikke når at blive kold. Supplér med de sprøde brødcroutoner.

VIN

**Riesling Erstes
Gewächs,
Rheingau,
Tyskland**

En så intens hummerret kræver stor vin. Stor riesling har en sødme og mineralitet, som matcher hummeren. Vælg en vin fra en absolut topproducent.



4 PERSONER

1 suppebone
 2 gulerødder
 2 løg
 1 rodselleri
 10 laurbærblade
 1 spsk sorte peberkorn
 ½ bundt persille
 100 g smør
 2 fintbakkede skalotteløg
 ½ liter hvidvin
 50 g mel
 1 kg syltede asparges
 (se side 27)
 ½ liter fløde
 250 g hvide asparges,
 skrællede (friske, danske)
 250 g grønne asparges
 (friske, danske)
 ½ citron
 salt og peber

Kog suppehønen i en stor gryde vand i 6 timer med de istandgjorte grøntsager, laurbærblade, sorte peberkorn og persille. Det er vigtigt at give suppen god tid, så den bliver kraftig og fuld af smag, skum jævnlige fedt og urenheder af. Tag suppehønen op og sæt den til side. Sigt suppen og reducér den, så der er ca. 2 liter tilbage.

Svits skalotteløgene kort i smør, tilsæt hvidvin og kog den ind. Rør mel i blandingen, tilsæt lagen fra de syltede asparges og rør hønesuppen i lidt ad gangen. Tilsæt fløden og de syltede asparges. Kog suppen i ca. 30 minutter til passende konsistens, sigt suppen og blend den glat. Smag til med salt, peber og citronsaft.

Gør de friske asparges klar, knæk den nederste, træde del af aspargesene. Del aspargesene i mundrette stykker. Blanchér alle aspargesstykkerne i kogende vand og køl dem hurtigt af i koldt vand. De grønne skal blot koge i ca. 20 sekunder, de hvide lidt længere, ca. 30 sekunder, de skal være sprøde.

Umiddelbart inden servering lunes aspargesene i en smule vand med en smørklat og lidt salt. Skær brystet fra den kogte høne i små tern. Blend aspargessuppen hurtigt op med en stavblender og servér i lune tallerkener med tern af hønebryst og aspargesstykker i.

VIN

**Grüner Veltliner,
Smaragd,
Wachau, Østrig**

De bedste grüner veltliner har både fyldte, friskhed og en aromaprofil, som vil matche høns og asparges perfekt.

3 x asparges hønebryst





4 PERSONER

200 g kaviar
 1 dl citronsaft
 2 dl vand
 ½ dl mælk
 ½ dl fløde
 200 g sukker

SKALDYR O.A.

kaviar citron

CITRONSORBET: Kog citronsaft, vand, mælk, fløde og sukker, til sukkeret er opløst. Lad sorbetblandingen afkøle og kør den på ismaskine. Fordel sorbeten i 4 glasskåle og stil dem i fryseren i minimum 1 time.

SERVERING: Kom kaviaren oven på sorbeten og glat ud.

Her bliver kaviaren serveret i en speciel beholder med tør-is. Sorbeten er anbragt i en lille glasskål øverst i beholderen.

VIN

**Blancs de Blancs,
 Champagne,
 Frankrig**

Den frosne citron stiller store krav til vinen, men en ultrafrisk Blancs de Blancs har en frisk markant syre, der kan klare både citron og kaviar.



10 PERSONER

200 g kaviar
 100 g smør
 1 citron
 evt. spiselige blomster,
 fuglegræs og/eller skovmærker

SKALDYR O.A.

kaviar brunet smør

Smelt smørret ved lav varme og lad det blive gyldent og til sidst brunt. Lad det trække, til vollen er faldet til bunds, og sigt det klare smør fra. Pisk det klarede smør med citronsaften, gerne i røremaskine i ca. 10 minutter, til den er blevet helt hvid og cremet i konsistensen. Fyld smørcremen i en sprøjtepose og anret med masser af kaviar på toppen.

Pynt evt. med spiselige blomster, fuglegræs og skovmærke.

VIN

**Fadgæret
 Champagne,
 Frankrig**

Smørrets
 nøddeagtige
 aroma og kaviarens
 intensitet kræver
 en stor fadgæret
 luksus-champagne
 fra en topproducent.



4 PERSONER

2 kg blåmuslinger
 1 dl olivenolie
 2 skalotteløg, bakkede
 ½ bundt persille, hakket
 2 spsk peberkorn
 ½ flaske hvidvin
 ½ liter fløde
 1 citron
 salt og peber

SKALDYR O.A.

blåmusling hvidvin persille

Skyl blåmuslingerne godt. De, der ikke lukker sig, smides ud, de dur ikke. Det modsatte gælder, når de er tilberedt, så er det dem, der ikke åbner sig, der ikke dur. Varm olie godt op i en stor gryde og smid muslingerne i, sving dem godt rundt. Tilsæt hakket skalotteløg, persille, peberkorn og hvidvin. Kog det godt op og tilsæt fløden, husk at svinge muslingerne rundt, så de alle får varme fra blusset. Når muslingerne åbner sig, er de tilberedt.

Hæld kogelagen fra muslingerne, kog den ind til cremet konsistens og smag til med salt, peber, og citronsaft.

Anret muslingerne i dybe tallerkener, hæld muslingelagen over og server straks med godt brød.

VIN

**Muscadet Sur Lie,
Loire, Frankrig**

En god muscadet har en mineralitet, som passer perfekt til blåmuslinger. Vælg evt. en vin fra en af de fremadstormende biodynamiske producenter.

