

HIMLEN, HELVEDET OG BARNDOMMENS GRYDER

Der var engang, hvor det typiske billede af en kok var en kolerisk, rødmosset mand, der råbte BEAR-naise og HOLLAN-daise efter sit personale og havde et personligt blandingsmisbrug af vinsjatter og flamberingscognac. Sidst i 90'erne kom så en tid, hvor kokke skulle være skaldede og muskuløse storbypoeter, der fusionerede alle verdens mulige og umulige køkkener på deres tallerkener. Trøffel-chili-marinerede kinarejer og soya-bagte kokos-hvidkåls-wontons med bløde løg, sesam-vanille-safran-olie og stegt skorzonnerods-risotto. Thomas Herman passer ikke rigtig på nogen af beskrivelserne. Måske ville man slet ikke skyde ham til at være kok, hvis man lige så ham. Herman er mere en blanding af svigermors og måske modeindustriens drøm om en nydelig ung mand med et følsomt hår, der ofte gemmes væk under en højtelsket tweedkasket. Men tag ikke fejl. Herman er kok. Og Herman kan være en djævel. Jeg har hakket løg under ham en uge som laveste køkkenmedhjælp på restaurant Kong Hans Kælder. Han ved godt, hvordan han vil ha' sine løg hakket ... Fint. Herman kan stoppe en elev, der er på vej til at sende en ret ind til gæsterne, med en rolig undren og spørge, om eleven var fraværende den dag, Herman viste, hvordan den servering skulle se ud. "Synes du selv, det der er godt nok? Er det noget, vi kan præsentere for gæsterne?" Eleven ser spørgende ned på tallerkenen. De fleste ville nok ikke lige kunne se, at serveringen manglede noget, men når Herman et øjeblik efter anretter en ny tallerkenen, bliver det tydeligt: Hele dimensioneringen af retten bør være anderledes. Forholdet mellem de forskellige indslag. Afstanden og placeringen. Og pludselig ser retten faktisk anderledes ud. Forskellen mellem det ordinære, det let forføjede og det skarpe er indimellem hårfin. Vi befinder os i gourmetklassen, hvor præcision er afgørende, og hvor enden til at reproducere sig selv aften efter aften uden slinger i valsen bestemmer, hvem der er forrest i feltet.

Som professionel kok er presset og konkurrencen både himlen og helvedet på samme tid. Herman sagde engang til mig, at han helt ærligt ikke havde lyst til at være kok, hvis ikke det var på det allerhøjeste niveau. Hvis ikke det krævede så meget. Det er nok det samme gen, der gør, at Herman har en ganske særlig begejstring for kokkekompunkturen. Presset. Opgaven. Du skal producere et antal fejlfri retter på tid og præsentere dem for dommerne. På trods af at Herman måske nok virker både rolig og afslappet, så hører det med til karaktertegningen, at han har brug for det særlige, professionelle adrenalinkick. Og CV'et tæller da også en række førstepladser i diverse konkurrencer: Årets Kok, Nordiske Mesterskaber for professionelle kokke, Årets Ret-vinder – både for dessert og hovedret.

Det startede ellers i et mere roligt gear for Thomas Herman, da han som 21-årig blev udlært fra restaurant Børkop Vandmølle og fortsatte på Knapp i Aabenraa og senere på restaurant Tinggården under Jan Friis-Mikkelsen. Sidstnævnte lærte fantastisk godt fra sig om et basalt råvarekendskab – noget, som har betydet vældig meget for Herman igennem den videre karriere. Derefter fortsatte turen ind gennem døren i Grønlykkefamilie restaurant-imperium; først på Falsled Kro under Jean Louis Liefroy og siden hen til Kong Hans under Thomas Rode Andersen. Det blev også til en tid på restaurant Christies i Sønderjylland under en af vores "gamle" mesterkokke, den meget respekterede Jens Peter Kolbeck. I udlandet blev det til tophold på den trestjernede spanske klassiker Arzak i San Sebastián og den tostjernede La Broche i Madrid. Her blev ikke mindst den tekniske form og arbejdsdisciplinen yderligere skærpet.

Herman blev køkkenchef på Kong Hans Kælder i 2003 sammen med Thomas Rode Andersen – og restauranten og det nære, professionelle venskab med Rode har af samme grund fået en helt særlig betydning for Herman.

Da jeg lærte Thomas Herman at kende på Kong Hans, var hans retter altid præget af stor elegance, international klasse og meget ofte et klart moment af teknisk sværhedsgrad. Da jeg noget senere spurgte ham om, hvad han godt kunne tænke sig at lave, hvis han engang skulle præsentere sit helt eget køkken, svarede han: forløren hare. Det var satans, tænkte jeg – og fik billeder af alle de fedtede farsbrød i baconsvøb med opbagt sovs, som jeg har fået serveret under det navn gennem tiderne. Da jeg senere stødte på Hermans udgave af forløren hare, fik jeg en idé om, hvad det var, han mente.

Herman er en mand med en mission. Der er smage, han ikke vil have, vi glemmer. Dufte og smagsindtryk, der har sat sig fast inde i hjernebarken på ham. Smage fra opvæksten i Fredericia. Mors karbonader. Mormors flæskesteg. Oplevelsen af et fuldkommen basalt og ikke nødvendigvis særlig glamourøst håndværk, hvor alt bare blev lavet fra bunden. Hvad enten det var hverdag eller højtid i barndommens gryder. Mad er erindring. Og vi mister noget af os selv, hvis ikke vi husker at stikke fingeren i gryden og bevare håndværket. Uanset at Herman har spist på de bedste og mest prestigefyldte restauranter i verden, så har mormors sovs gjort et uudsletteligt indtryk, som ikke de mest avancerede og innovative saucer, skum, frosepulvere og molekylærgastronomiske saltomtaler kan fortrænge.

Herman er selv del af en generation, der suger til sig fra hele verden, og for hvem tilgængelighed og grænsløse muligheder næsten er en selvfølge. Selvfølgelig skal vi spise burgere og pizza og sushi og vietnamesisk gadekøkken. Selvfølgelig lader en kok sig inspirere og påvirke af fremmede køkkener og råvarer. Men der er alligevel nogle rødder, der ikke kan pilles ved. Thomas Herman er en dansk kok med en stor kærlighed til sin gastronomiske kulturarv – det til tider både tidskrævende og umoderne danske bondekøkken. De gamle retter og det håndværk, de kræver. Det er den kærlighed, som er denne kogeboogs udgangspunkt. Klassikerne – både i deres rene form og taget under behandling af gourmetkokken. Et køkken, som Herman snart præsenterer som køkkenchef for den kommende gourmetrestaurant i Nimb i Tivoli. Og hvis nogen skulle være i tvivl om, at de gamle retter virkelig hører hjemme i restauranternes superliga, vil jeg ikke undlade at nævne, at Hermans føromtalte forløren hare vandt prisen for Årets Hovedret i 2006. Farsbrød forever. Så slib knivene og tag med Herman tilbage til barndommens gryder.

Adam Price

MIN FAVORITSUPPE AF JORDSKOKKER

Som kok får man ofte spørgsmålet, hvad ens livret er, og en af de ting, jeg med sikkerhed nævner, er faktisk en plain jordskoksuppe. Det lyder måske lidt kedeligt, men sandt er det.

Jeg husker en af de første gange, jeg inviterede Lene (der i dag er min kone) ud at spise. Jeg var lige blevet færdig som kok og havde fået job i Sønderjylland på Restaurant Knapp. Konkurrenceysten, som jeg jo altid har været, havde jeg indsendt opskrifter til Årets Kok og var blevet udtaget til finalen. Som en lille bonus for den præstation havde min gode chef Per Dupont givet mig en middag på en af områdets bedste restauranter, nemlig Fakkeltgården. Glade og forventningsfulde i vores fineste tøj begav vi os derned i vores hvide Fiat 127. Den passede ikke helt ind blandt de andre store og dyre biler på restaurantens parkeringsplads, men til gengæld var den billig i vægtafgift.

Nå, men vi fik sat os, bestilte vores mad og første ret var – og jeg husker det stadig knivskarpt, som var det i går – en skummende jordskoksuppe med to store, saftige ravioler med krabbefyld omgivet af en reduceret krabbesky, og hele herligheden var pyntet med frisk estragon. Nøj, hvor smagte det godt. Det må siges at have været kærlighed ved første bid. Jeg husker den fløjsbløde, runde og milde, lidt nøddeagtige, søde smag, præcist balanceret med fin syre, den kraftige krabbesky og den aromatiske estragon. Intet mindre end perfekt og dejligt enkelt. Jeg har siden hen fået serveret og selv tilberedt denne suppe i utallige udgaver og konstellationer – både ganske enkelt derhjemme, f.eks. blot med hakket purløg og en skive groft brød, eller lidt mere dekadent på Kong Hans med stegte kammuslinger, en tynd skive roget spæk og en skedul kaviar. Begge versioner smager vidunderligt på hver sin måde.

Suppen er ikke traditionel dansk, men den smager bare så godt og er så tilpas rustik i udtrykket, at den alligevel fortjener en plads i bogen.

Forret til 4 personer

JORDSKOKSUPPE

500 g skrællede og vaskede jordskokker, skåret i mindre tern · 50 g smør · 2 hakkede skalotteløg · lidt frisk timian, bladene berfra · 1 grofhakket fed hvidløg · 1 dl hvidvin · 1 liter bønse- eller grøntsagsfond (se side 282) · 2 dl pikelløbe · sherryeddike · evt. citronsaft · 1 spsk koldt smør · 2 spsk cremefraiche 38 % · salt og peber

Brus de 50 g smør op i en gryde og tilsæt jordskokker, skalotteløg, timian og hvidløg. Sautér blandingen let i nogle minutter, hæld hvidvinen i og kog den næsten væk. Tilsæt hønsefondens og fløden og kog jordskokkerne heri, til de er helt møre.

Puré suppen med en stavblender, til alt er blendet ud. Hvis man ønsker suppen knap så grov, kan den yderligere passeres gennem en sigte. Smag suppen til med salt, peber, lidt sherryeddike og evt. lidt citronsaft. Pisk derefter 1 spsk koldt smør og 2 spsk cremefraiche i suppen.

SYLTEDE JORDSKOKKER

4 jordskokker · 1 timiankvist · 5 hele, sorte peberkorn · lidt citronskal · 1 dl jordnøddolie af rivetde jordnødder eller anden nøddolie

Rens og skræl jordskokkerne og skær dem i tern på ca. 1 x 1 cm og kom dem i en lille kasserolle sammen med timian, peber og citronskal. Overhæld jordskokkerne med jordnøddolien og lad dem simre over meget svag varme, til de er næsten møre.

SERVERING

På billedet er suppen serveret med sprøstegt bacon, brødcroutoner, syltede jordskokker, lidt jordnøddolie og hakket purløg.





SUPPE AF JORDSKOKKER med foie gras-flan, vanillepocherede kastanier, syltede andekræser og merian

Forret til 6 personer

1 PORTION
JORDSKOKKSUPPE
(se side 33)

FOIE GRAS-FLAN
250 g foie gras af and
½ dl sødmælk
½ dl piskefløde
1 æg
2 søggeblommer
cognac efter smag
salt og peber

Skær leveren i ca. 1 cm tykke skiver og steg dem lysebrune på begge sider på en meget varm, tør pande, ca. et halvt minut på hver side. Kom den stegte foie gras i en sigte, så fedtet kan løbe fra. Kom skiverne i en blender og tilsæt mælk, fløde, det hele æg og søggeblommerne. Blend massen godt sammen i nogle minutter, passér den gennem en fin sigte og smag til med salt, peber og en smule cognac. Fordel massen i seks små, dybe skåle, ca. ½ dl i hver, og bag dem i vandbad i ca. 1 time ved 90 grader, eller til de har sat sig – faktisk er det lidt det samme princip, som gælder for en crème brûlée. Når flan'erne er færdigbagte, stilles de på køl i ca. 1 time, så de sætter sig. De kan sagtens laves dagen før serveringen.

GELÉ AF JURANCON
3 dl jurancon (sød fransk dessertvin)
2 g agar agar (se side 291)

Pisk vin og agar agar sammen, kom blandingen i en gryde og kog forsigtigt op. Kog igennem i 1 minut. Overhæld hver af de afkølede flan'er med en skefuld gelé, så geléen ligger i et ganske tyndt lag. Afkøl flan'erne i et par minutter, eller blot til geléen har sat sig.

**VANILLEPOCHERERE
KASTANIER**
100 g kastanier (uden skal og hinde)
½ stang flækket polynesisk vanille
50 g sukker
50 g brun farin
5 sorte peberkorn
2 dl vand
2 tsk olivenolie
3 stjerneranis

Skrab kornene ud af vanillestangen og kom både stang og korn i en kasserolle sammen med de øvrige ingredienser – og kog blandingen op. Tilsæt kastanierne og lad dem stå over meget, meget svag varme, ca. 30 minutter under låg. Kastanierne skal være næsten møre, men stadig have spredtheden i behold.

Obs. Hvis der kun kan skaffes hele, friske kastanier, ridses disse i toppen

og bages i en 200 grader varm ovn, til skallerne har løsnet sig. Herefter kan skallerne pilles af, og kastanierne er nu klar til videre tilberedning.

I ØVRIGT
syltede jordskokker i tern (se side 33)
4 friske kastanier skåret i tynde skiver
lidt merian
4 andekræser syltet i andefedt (kan købes i delikatesseforretninger og meget velassorterede supermarkeder)

Smelt forsigtigt fedtet fra kræserne, skær kræserne i skiver og kom dem tilbage i fedtet, så de holder sig lune.

SERVERING
Ved servering sættes flan'erne i ovnen ved 70 grader i ca. 15 minutter, til de er lune hele vejen igennem. Pensl geléen på toppen med lidt olivenolie, så den ser blank ud. Anret tallerkenerne med jordskokkern, syltede kastanier, friske kastanier, kræser i skiver samt lidt merian. Hæld et par skefulde brandvarm suppe på toppen – evt. blendet let skummende med en stavblender. Suppen kan også hældes i tallerkenerne foran gæsterne, så de tydeligt kan se anretningen. Husk, at suppen til denne servering gerne må være smagt til med rigelig citronsaft, så den ikke virker for fed.

FORLOREN HARE

Folk uden for restaurationsbranchen tror ofte, at personalet på de gode gourmetrestauranter sidder og mæsker sig i foie gras og røde bøffer, men det er ofte meget langt fra virkeligheden.

Min tidligere, gode kollega Hanne har på Kong Hans et par gange videregivet sin ualmindeligt gode opskrift på forloren hare til den, som skulle lave dagens personalemad. Det var som oftest kokkeleverne, der stod for personalemaden. De havde ca. 30 minutter til at få lavet en mættende og velsmagende portion mad til 12 kollegaer. Det resulterede i nogle frygtelig mærkelige kombinationer a la "tøm køleskabet". Men når der var tid, og det var der heldigvis indimellem, kræsede de også om personalemaden, og det var i denne forbindelse, jeg første gang stiftede bekendtskab med den bedste forlorne hare, jeg endnu har smagt.

Hovedret til 4 personer

FORLOREN HARE

500 gram bakket kals og flæsk, ikke for magert · 2 æg · 40 g rasp · 1 dl sødmælk · 80 g røget bacon i tern · 1 fintbakked zittauerløg · 2 pakker røget bacon i okiver · 5 dl piksefløde · lidt smør · salt og peber · evt. ribsgele

Rør kød, æg, rasp og mælk sammen til en fars. Steg herefter baconern og zittauerløg let gyldne i lidt smør og kom blandingen i farsen. Krydr med salt og peber.

Form farsen som en hareryg i bunden af et smurt ovnfast fad og belæg den med baconskiverne – baconskivernes ender trykkes ind under bunden af farsen, så de holder på farsen.

Stil fadet i en forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 20 minutter, hæld herefter fløden ved, sænk temperaturen til 175 grader og steg videre i ca. 30 minutter.

Tag stegen ud af ovnen og sigt fløden over i en kasserolle. Hvis sovsen virker for tynd, koges fløden ind til den ønskede konsistens. Smag sovsen til med salt, peber og evt. lidt ribsgele.

Og nej, der skal ikke bruges sovseskuler!

HANNES TILBEHØR

Kartoffelmos, syltede tyttebær (se side 187) og hjemmesyltede rødbeder (se side 74).





Hovedret til 4-5 personer

FORLOREN HARE 2006

1 kalle af pattegris eller
400 g hakket svinekød og
1 svinemørbrød
50 g røget spæk
2 spsk hvedemel
2 hele æg
1 dl piskefløde
½ dl cognac
150 g foie gras i tern på
1 x 1 cm
3 spsk tørrede tyttebær
(evt. friske tyttebær tørret i
ovnen ved 60 grader)
50 g røget bacon
100 g friske
karljohansvampe, skåret i
tern på 1 x 1 cm
lidt smør
salt og peber
friskplukket karse til
servering

FORLOREN HARE I NYE KLÆDER – Årets Hovedret 2006

Denne ret blev til, da der var udtagelse til Bocuse d'Or, som er de uofficielle verdensmesterskaber for professionelle kokke. Jeg ville lave noget, som skulle repræsentere det traditionelle danske køkken bedst muligt – dog skulle smagen og udseendet ændres samt raffineres en del.

Dansk pattegris var en af de råvarer, som skulle bruges, og af kallen valgte jeg at lave denne moderne udgave af forloren hare. Min idé var, at smagen af forloren hare skulle være genkendelig, men at man stadig klart kunne se, at udgangspunktet var en kalle. Farsen blev forfinet med råvarer som syltede karljohansvampe, foie gras og cognac og herefter tilberedt nænsomt – glaseret med en pebersky, rullet i knust flæskesvær, tørrede tyttebær og stegt brød og sluttelig drysset med friskplukket karse. Retten blev senere kåret til "Årets Hovedret 2006" af Foreningen for Danske Madanmeldere.

DEN SVÆRE UDGAVE

Skær kallen ud og skær kødet i mindre stykker. Skær sværen fra og gem den til flæskesvær. Skær ca. 200 gram af det reelle kød i ens tern på ca. 1½ x 1½ cm og hak resten af kødet groft gennem en kødhakker sammen med det røgede spæk. Bland det hakkede kød med mel, æg, fløde, cognac, foie gras-tern, de reelle kødtern og 2 spsk af de tørrede tyttebær. Skær baconstykket i ½ cm tykke skiver og skær derefter 1 x 1 cm-tern af skiverne. Steg bacontern og karljohansvampe forsigtigt i lidt smør, kom dem i farsen og krydr med salt og peber. Smør et par store stykker køkkenfilm med lidt smør og pak farsen ind heri. Form den indpakkede fars til en rund kugle på størrelse med en håndbold, snør

filmen sammen i toppen og bind den sammen med lidt køkkensnor. Lad farskuglen sinne forsigtigt i let kogende vand, til den har en kerntemperatur på 63 grader – brug et stegetermometer.

DEN NEMME UDGAVE

Fjern fedt og sener fra svinemørbrøden og skær den i tern på 1½ x 1½ cm. Bland det hakkede kød med søg, fløde, cognac, foie gras-tern, mørbrød-ternene, de tørrede tyttebær og det røgede spæk, der til denne version først er skåret i bittesmå tern. Rist bacon og karljohansvampe forsigtigt i lidt smør, kom dem i farsen og krydr med salt og peber. Form farsen som en hæreryg i et smurt ildfast fad og bag ved 150 grader, til kødet har en kerntemperatur på 63 grader – brug et stegetermometer.