

Danske klassikere i

Restaurant
Kokkeriet har bekendt kulør til rødt og hvidt med sit nye "moderne dansk" koncept, hvor en række gamle kogebogs-travere fremstår som en flok galopheste

■ MADANMELDELSE

Af Ole Troelsø

Foto: Jonas Pryner Andersen



Snacks.



Sylte af havtaske med rødbede, sennep & østers.

Kronprinsessegade ligger mørk og mistrøstig hen, denne kolde vinteraften. Men ud fra Kokkeriet strømmer et klart lys, og køkkenets store vinduer giver frit udsyn til det skinnende og ordentlige køkken, hvor kokkene arbejder med stor koncentration.

Lige inden for restaurantens dør står tre tjenere parat til at tage imod de første gæster. De indtager en positur, der leder tanker i retning af dronningens livgarde. Iklædt ens hvide forklæder og hvide slips hilser de velkommen og tager vores overtøj.

Vi bliver vist til bords i den let trange restaurant, hvor behagelig jazzmusik konkurrerer med en generatorbrummen om at dominere lyd billedet.

Dugene er perfekt strøgne, ikke en eneste fold er der at se, ligesom kobberbeklædningen på buffeten er poleret smukt. En mellemstor, men dyr blomsterbuket er stille og roligt med til at fremme udstrålingen af det, som nogen vil kalde god smag

Champagne som start

"Kunne De tænke Dem et glas champagne?," spørger tjeneren, og hvem kan ikke det? Glasvist er der to at vælge imellem, vi tager et af hvert, og de smager herligt, ligesom appetitvækkerne, der begynder at indfinde sig uden nærmere aftale.

Først et lille spækbræt med en brødpind fyldt med puré af skagenskinke og persille, en hilsen til flæsk med persillesovs.

På afstand holder tjeneren øje, og når sidste bid er væk, nærmer han sig for at bære ud. Jeg tænker på, hvor meget det minder om stilen på de klassiske franske gourmetrestauranter i topklassen.

Næste appetitvækker er en bred, papirtynd skive af sprød kartoffel, smurt med lidt for-



Maden er superb på Kokkeriet, men indretningen halter lidt efter. Dog har Kokkeriet stadig formået at imponere michelindommerne og har fået 1 stjerne i madbiblen.

friskende rygeost. Dernæst en sprød rugmelskiks med mousse af foie gras og skiver af rå champignon, en god smagskombination hvor nuancerne finder sammen i en brungylden smagstone, der minder om en leverpostejmad.

Herefter følger en lille fiskefrikadelle, kuglerund og lavet

med en fars af ål og torsk, dyppet i beignetdej og friteret. Smagen er umiskendeligt fiskefrikadelle, men på en flortet og elegant facon, ligesom den efterfølgende rejemad.

Den er lavet med et perfekt tilberedt vagtelæg, som lige netop har sat sig, og er blevet kronet med delikat faste

rømmørejer og lidt mayonnaise.

Menukortet så vi først efter den tredje servering, og det byder på en enkelt menu, som man kan tage i tre bidder for 550 kr., mens en seksretters version koster 750 kr. En vinmenu med seks glas koster 750 kr., men jeg har egentlig mere lyst til at nøjes med en enkelt

flaske vin og studerer således vinkortet.

Flot vinkort

Det er ikke voldsomt stort, men der er en række flotte vine, og bortset fra en enkelt eller to koster de alle over 1000 kr. Så vi ender med at tage vinmenuen, der skænkes i lovlig

moderne klæder



Citronfromage og marengs – lakrids & fennikel.



Dengang var det sensationelt, at en så lille og relativt beskedent indrettet restaurant kunne få en stjerne. Og i 2007 forsvandt den igen, for så at blive tilbageerobret i 2009 og nu sidder den fast, vil jeg tro, efter nærværende besøg.

I de seneste tre år har køkkenchefen heddet David Johansen, og han har flirtet med idéen om at modernisere det danske køkken i nogle år, indtil for nylig hvor han sprang ud i det med begge ben.

Den aktuelle menu er den første, som er 100 pct. "moderne dansk", som det defineres og jeg må indrømme, at retternes navne ikke ligefrem stimulerer min appetit. Vi børn af 1960'erne lærte nemlig at frygte retter som sylte, surkål, havregrød, sprængt kalv og gule ærter. Og netop disse står truende i kulissen, hvor fra havtaskeylten netop er blevet sendt ind på scenen.

Smuk som en åkande

Den er smuk som en åkande, med en ring af ganske let pocheret havtaskefilet i fast konsistens. Øverst står noget, som ligner sommerfuglevinger, men er en tynd, knassprød gelé af rødbedesaft. Der er også papirtynde rødbederavioli, med sylt gelé i centrum. Den faste fisk smager rent, rødbeden bringer sødme til festen, senneppen giver kant. Et glas new zealandsk chardonnay med nærmest mersaultlignende sødme passer perfekt i sammenhængen.

Surkålsserveringen har øverst et luftigt skum, som smager uforfalsket af surkål, heri er stukket stykker af puffet, sprødt sandartskind og nederst et stykke filet af fisken. Bürklin Wolf-rieslingen har lige præcis den syre, som surkålen kalder på.

Havregrøden kommer i selskab med nogle forsigtigt pocherede kammuslinger, et

stykke meget mørt og saftigt grillet blæksprutte samt en gruppe hjertemuslinger. Min ledsager er begejstret for havregrøden, jeg bryder mig ikke om dens slimede konsistens. Sorgen drukner jeg i den medfølgende Drappier-champagne, version brut zero, hvilket betyder knashamrende tør.

Menuen tager smukt til i intensitet, og nu er vi parat til sprængt kalv i peberrod. Den kommer som en krystalklar, meget koncentreret smagen de bouillon, med en distinkt og elegant smag af peberrod, små stykker af mør, rød tunge, stegte brisler, sellerikugler og gelé med æblesmag. En genial ret og hertil et flot match i form af rød Gattinara fra Piemonte, med masser af saft og sødme – men også syre – til at tage imod peberroden.

Tjeneren lægger forsigtigt et sæt Laguiole-bestik på bordet, som var det to ædelsten. Hvilket er passende, for kniv og gaffel i gyldent horn og stål er udført lige så smukt som smykker.

Kniven skærer sikkert igennem det smukt brunede, perfekt tilskårne fuglelår, som indtil for nyligt tilhørte en meget ung kylling, poussin også kaldet. Den er saftig og ren i smagen, ligesom dens bryst, der sammen med små, sprøde forårsløg, som er let grillede, udgør det meste af serveringen kaldet gule ærter. Og de er her, kogt med flæsk og timian for siden at blive til en rustik puré, der skaber en velgørende kontrast til det sarte fuglekød.

Vi forfriskes af en luftig sorbet af gulerod, som er uden anden sødme end gulerodens egen, samt den som rosinerne i bunden giver. Og så er der ost, tilberedt med skum af den gode danske skimmelost Rød Løber, serveret med hasselnød, græskarkerner rugbrøds-drys. Deciderede osteretter er

for nyligt begyndt at dukke op hist og her, og det er en velkommen variation i genren.

Moderne citronformage

Citronfromagen er lavet med ganske lidt husblas og er derfor let frossen. Let som de fine marengsflager øverst, hvoraf en er sort og smager af lakrids, en anden er hvid og smager af vanille og fennikel.

En dessert, det er alt og faktisk lige tilpas. Vi forlader

Kokkeriet



Kronprinsessegade 64
1306 København K
Tlf. 3315 2777

Mad



Moderne dansk gastronomi

Drikkevarer



Fremragende vinmenu

Betjening



Kompetent opmærksomhed

Indretning



Rustik elegance

bordet med en behagelig let følelse i kroppen, og med fornemmelsen af at have oplevet et virkelig moderne, personligt præget dansk køkken.

Regningen afslører, at den venlige tjener, som tilbød os et glas champagne, ikke var en forsømt julemand... Det kommer man ofte ud for, og det ville klæde restauranterne at have et lille kort, hvor man i fred og ro kan orientere sig om prisen.

Så får man nemlig ikke den ubehagelige overraskelse, at den for længst sunkne champagne kostede 250 kr. glasset, hvad den ene gjorde.

Til gengæld er maden billig, sammenlignet med andre michelinbestjerner restauranter i København, og boblerne var blot et stænk malurt i et bæger, som ellers flyder over med ros og anerkendelse.

oltr@borsen.dk

Femdobbelt super-sudoku

Børsen Weekend bringer denne udfordrende super-sudoku, der løses som fem

sammenkoblede sudokuer. De tomme felter udfyldes, så hver vandret række, hver

lodret række og hver 3x3-kasse rummer tallene 1-9. **Løsningen findes side 33**

1		9							6								4
		6	1			4	5			5	9						2
8		5								9	7					1	
		4	5			6	9				4						8
9				3						9	8			4	2	1	
	2					7						1				6	
			3										8				6
4	1							7							9		7
6	7			5													1
						3	7	5									8
							5	6	4								1
																	3
		1							3								6
9					5				8	1				1			
	7								2						2		4
8			4			5	6				5		6	9	3		
		3	1									6			8		
	9							7	1					3	2		
		7				2	4										1
	2			3										7		9	2
3	8												9	4			3

små doseringer, som til gengæld toppes op, når det viser sig nødvendigt.

De øvrige gæster er begyndt at indfinde sig. Langt flertallet taler udenlandsk, og man må formode, at de fleste har fundet vej hertil via Michelin-guiden, hvor Kokkeriet fik en stjerne i 2006.