

# REN RÅ OVERLEVELSE SERVERET MED KNIV & GAFFEL

Det er forbløffende, hvor meget spændende mad der kan vrides ud af Islands barske natur med vulkaner, gejsere og gletsjere. Tæt på polarcirklen får fortidens madteknikker, der er udviklet som ren overlevelsesstrategi, nyt liv i et innovativt køkken med egne råvarer i fokus.

FOTO HANNE GABEL CHRISTENSEN | DILL RESTAURANT, FOSS DISTILLERY, FREDHEIMAR



Det bobler og syder op fra undergrunden i Island, hvor naturen veksler mellem mosklædte lavasletter, sorte strande, fantastiske vandfald og et væld af vulkaner, hvoraf den mest uberegnelige, Hekla, længe har bygget op til et af sine jævnlige udbrud. Hvornår det sker, kan først forudsiges et par timer inden, hvorefter folk i området får en varsels-sms, så de kan forlade deres huse og slukke de elektriske hegn omkring markerne, så dyrene også kan komme væk.

Naturen er vild og voldsom, og islændinge er vant til at tage en tårn med lidt af hvert, når det kommer til overlevelse. Som da finanskrisen i 2008 lagde landets økonomi ned. På det tidspunkt var en af landets bedste kokke, Gunnar Karl Gíslason, i gang med at starte en gourmetrestaurant, Dill. Han stod i forvejen i spidsen for nyt nordisk køkken i Island i en restaurant i Nordens Hus i Reykjavik, og hans længe nærede drøm om egen restaurant var næsten klar til at rulle af stablen, da det økonomiske kollaps ramte landet.

– Alle investorerne sprang fra. Der var ingen penge. Så Gunnar gik i banken og fik et Visakort og startede restauranten med det. Han havde i forvejen service og møbler fra restauranten i Nordens Hus, fortæller køkkenchef Ragnar Eirikson, som i dag driver Dill, der regnes for én af Islands bedste restauranter.

Selv blev Gunnar Karl Gíslason i 2015 håndplukket af Claus Meyer som køkkenchef for restaurant Agern i hans madprojekt på Grand Central Terminal i New York. Udover Visakortet klarede Gunnar Karl Gíslason skærene ved at lave en aftale med forskellige producenter om at få leveret råvarer gratis eller til meget lave priser mod betaling, når restauranten var kommet i gang, og der var penge til det. En måde at stå sammen på, som er kendetegnende for den islandske mentalitet.

#### HAVETS GAVMILDE SPISEKAMMER

Dills succes hviler på et nytænkende køkken, som bruger islandske råvarer og små producenter, som benytter de gamle teknikker, hvor smagen får lov at udvikle sig langsomt. En ny idé, som fik vind i sejlene med det økonomiske kollaps. – Krisen hjalp os til at tænke meget mere på, hvad vi har her i Island og på, hvordan vi kan bruge det i stedet for at importere tingene. Vi har så meget her, fortæller Ragnar Eirikson.

Inden krisen blev der bl.a. importeret fisk fra Middelhavet, selv om havet omkring Island byder på et stort udvalg, bl.a. torsk, arktisk laks, ørred, havkat, kuller, havtaske – hvis lever smager som foie gras, foruden søpindsvin og blåmuslinger. En del af de traditionelle måder at forarbejde fisk på har rødder i dengang, hvor mad i Island først og fremmest handlede om at overleve de lange vintre ved at opbygge

vinterfornåd. I forrådene indgik både saltet fisk, klipfisk og lufttørret fisk, Hardfiskur, som i dag nærmer sig en nationalret, der spises som snack med smør på. Den traditionelle måde at lufttørre fiskene på er at rense, filetere, dykke i saltlage og hænge fiskene til lufttørring ved siden af havet i vintermånederne. En metode, som i dag hos de fleste producenter er skiftet ud med tørreovne. Men på Dill går man efter den smag, det gamle håndværk giver, og får tørrede fisk leveret fra en mand, som holder fast i traditionen.

– Det er en stor del af, hvad vi gør – at vi har små leverandører, som har specialiseret sig i noget, og som vi har en tæt kontakt med, fortæller Ragnar Eirikson.

**Det koger og damper** op fra den varme undergrund rundt omkring her ved Geyser, et spændende sted at besøge. Den geotermiske (græsk ord for jordvarme) energi udnyttes til strøm og opvarmning. En enorm ressource af vedvarende energi i Island.



Små kugler af rensdyrkød, serveret på rensdyrben.



“Krisen hjalp os til at tænke meget mere på, hvad vi har her i Island og på, hvordan vi kan bruge det i stedet for at importere tingene. Vi har så meget her.”

RAGNAR EIRIKSON, KØKKENCHEF PÅ DILL, EN AF ISLANDS BEDSTE RESTAURANTER



#### RAGNAR EIRIKSON

Køkkenchef på Dill i Reykjavik, hvor han har arbejdet siden 2014.

Inden da boede han syv år i Danmark og arbejdede i fem år hos Paul Cunningham, først på Nimb i Tivoli og derefter på Henne Kirkeby Kro ved Vesterhavet.

Dill Restaurant er indrettet i en enkel, rå og raffineret stil med naturmaterialer, nordisk design naturligvis i jordfarver.

**Reykjavik** er verdens nordligste hovedstad. En hyggelig, meget overskuelig by med et stort udbud af spisesteder og små hyggelige kafehuse indrettet som dagligstuer. For kaffe er en helt indarbejdet del af livet heroppe.



Også haj var tidligere en del af kosten. Der er imidlertid det problem med kødet, at det er giftigt for mennesker at indtage rå, og derfor kunne det ikke saltes eller tørres til vinterforråd på normal vis. I stedet fandt man på at fermentere kødet og hænge det til lufttørring i nogle måneder, så det foruden at tørre også rådne. Kun i den tilstand er det ufarligt at indtage rå – selv om både lugt og smag får et stærkt dominerende ammoniakpræg. Fermenteret haj findes stadig i dag på hylderne i ethvert velassorteret supermarked og serveres også på nogle restauranter, selv om den yngre del af befolkningen sjældent rører det. Turisterne viser til gengæld interesse for at prøve det.

En vigtig del af kosten, fra de første indbyggere i 874 slog sig ned i landet, er tang. Det er bl.a. rigt på omega 3- og omega 6-fedtsyrer og regnes desuden for den femte grundsmag efter sødt, surt, salt og bittert. Og så er der rigtig mange varianter.

– Vi bruger tang som krydderi, bl.a. en tang ved navn havtrøffel, hvis smag minder om trøffel. Og en rød tang, søl, som er god fx med laks og til lam sammen med kvan, forklarer Ragnar Eirikson.

#### DRIVHUSE OG VULKANSK JORDVARME

Knap så gavmild er naturen på land. Et tyndt jordlag, køligt klima og korte somre sætter klare begrænsninger. Til gengæld er sommerdagene lange, og især i den sydligste del af landet er der overraskende grønt og fuldt af vilde urter som kvan, dild og arktisk timian. Bær som blåbær og fruebær klarer sig også fint her. Foruden byg og rug – Hurtige afgrøder, som kartofler og roer, der kan nå at udvikle sig færdigt, og er lette at opbevare om vinteren, var før i tiden en vigtig del af kosten, fortæller Ragnar Eirikson. I dag er repertoire udvidet med grøntsager dyrket i drivhuse, hvor energi kommer fra det boblende varme vand i den geotermiske undergrund – Islands kilde til vedvarende energi.

– Dyrkning i drivhuse startede allerede som et eksperiment i 1920'erne. Blandt andet prøvede man at dyrke bananer i drivhus – vi har Europas største bananplantage her. I 1970'erne og 1980'erne blev det for alvor muligt, og nu dyrker vi alt det gængse: peberfrugter, agurker og tomater i drivhuse, siger Ragnar Eirikson.

At udnytte varmen i jorden er en gammel metode, som bruges til at bage rugbrød. Omkring Mývatn-søen havde familierne i området hver sin ovn, som de lavede ved at grave et hul i jorden, forstærke siderne med sten og lægge en tung metalplade på som låg. Her bagte de rugbrød i forme i 24 timer, og den langsomme bagning gav brødet en ganske særlig, let sødlig smag. Rugbrød bliver stadig bagt på denne måde nogle steder, men der bliver oftere i dag skudt genvej ved at tilsætte sukker til dejen og bage



**Havfugleæg**, indsamlet på stejle klipper langs kysten, hvor kolonier af forskellige havfugle, bl.a. lomvie, yngler. Det kræver reb og klatreudstyr at fire sig ned og indsamle æggene. De blå og hvide æg med brune mønstre er fra lomvie. Æggene varierer i farve og mønstre, og ikke to er ens.

det på almindelig vis. Det giver dog ikke helt den samme gode, indarbejdede smag.

#### I RIVENDE UDVIKLING

Det islandske køkken er også dyrelivet på land. Ryper, gæs og havfugle, bl.a. søpapegøjer foruden husdyrene – heste, køer, geder og ikke mindst får. Lidt rensdyr er her også, dog i så begrænset antal, at der hvert år trækkes lod om retten til at jage dem.

Og så er der drikkevarerne, hvor alkohol udgør en historie for sig. Præget af forbud gennem mange årtier – først i 1989 blev øl som det sidste lovliggjort igen. I dag er der fuld gang i små produktioner med mikrobryggerier og producenter af spiritus – de alkoholiske drikke forhandles kun i specielle butikker, Vinbudin, samt i Keflavik Lufthavn.

Når krisen kradser, så blomstrer idéerne. Det gælder også for det islandske køkken, som på mange måder har haft gavn af den krise, som Island blev kastet ud i i 2008. Jo mere man dykker ned i det, jo mere viser det islandske køkken sig at gemme på. Lige til at gå på opdagelse i. Også for alle os andre. ■

#### BØGER

Mere om islandsk mad samt opskifter i bogen *North. The New Nordic Cuisine of Iceland* af Gunnar Karl Gíslason and Jody Eddy. Med forord af René Redzepi.

## ISLAND – REJSEFAKTA

Bedste tidspunkt: Sommeren er højsæson med midnatssol og lyse nætter. Også vinteren er ved at udvikle sig til en højsæson med nordlys på programmet, mens forår og efterår ligger uden for højsæsonerne og er mindre turistprægede.

Transport: Icelandair flyver til Reykjavik og tilbyder bl.a. pakkerejser med overnatning samt stop-over-billetter på rejser til USA og Canada. Også SAS har flyrejser til Reykjavik.

Overnatning: Prisniveauet for overnatning er generelt højt. Der er et bredt udvalg af hoteller, guesthouses, privat udlejning og farmhouses i Island, som bl.a. kan findes på [www.booking.com](http://www.booking.com) og [www.homeaway.dk](http://www.homeaway.dk). Privatudlejning kan også findes hos Airbnb.

## REYKJAVIKS BEDSTE SPISESTEDER

Dill Restaurant.

Bordbestilling nødvendig. [www.dillrestaurant.is](http://www.dillrestaurant.is). Rendyrket og innovativ islandsk mad i absolut topklasse.

Apotek Kitchen + Bar.

[www.apotekrestaurant.is](http://www.apotekrestaurant.is). Rosastegt lam mm., cocktails og konditorkager.

Grill Market, [www.grillmarkadurinn.is](http://www.grillmarkadurinn.is). Islandske råvarer i topkvalitet med tilberedning på grill i fokus. Her serveres bl.a. hummer, søpapegøje og hval.

Fish Market, [www.fishmarkadurinn.is](http://www.fishmarkadurinn.is). Fiskerestaurant med islandske kvalitetsråvarer tilberedt med asiatisk tilsnit. Har også andet end fisk på menuen.

Ostabudin, delikatesse og restaurant. [www.ostabudin.is](http://www.ostabudin.is). Islandske oste, pølser, tørret kød, gåsebryst med syltet hindbær mm.

Bryggjan Bruughús, bistro & brewery. Mikrobryggeri. Prøv fx en smagemenu med tre forskellige øl. [www.bryggjanbruughus.is](http://www.bryggjanbruughus.is).

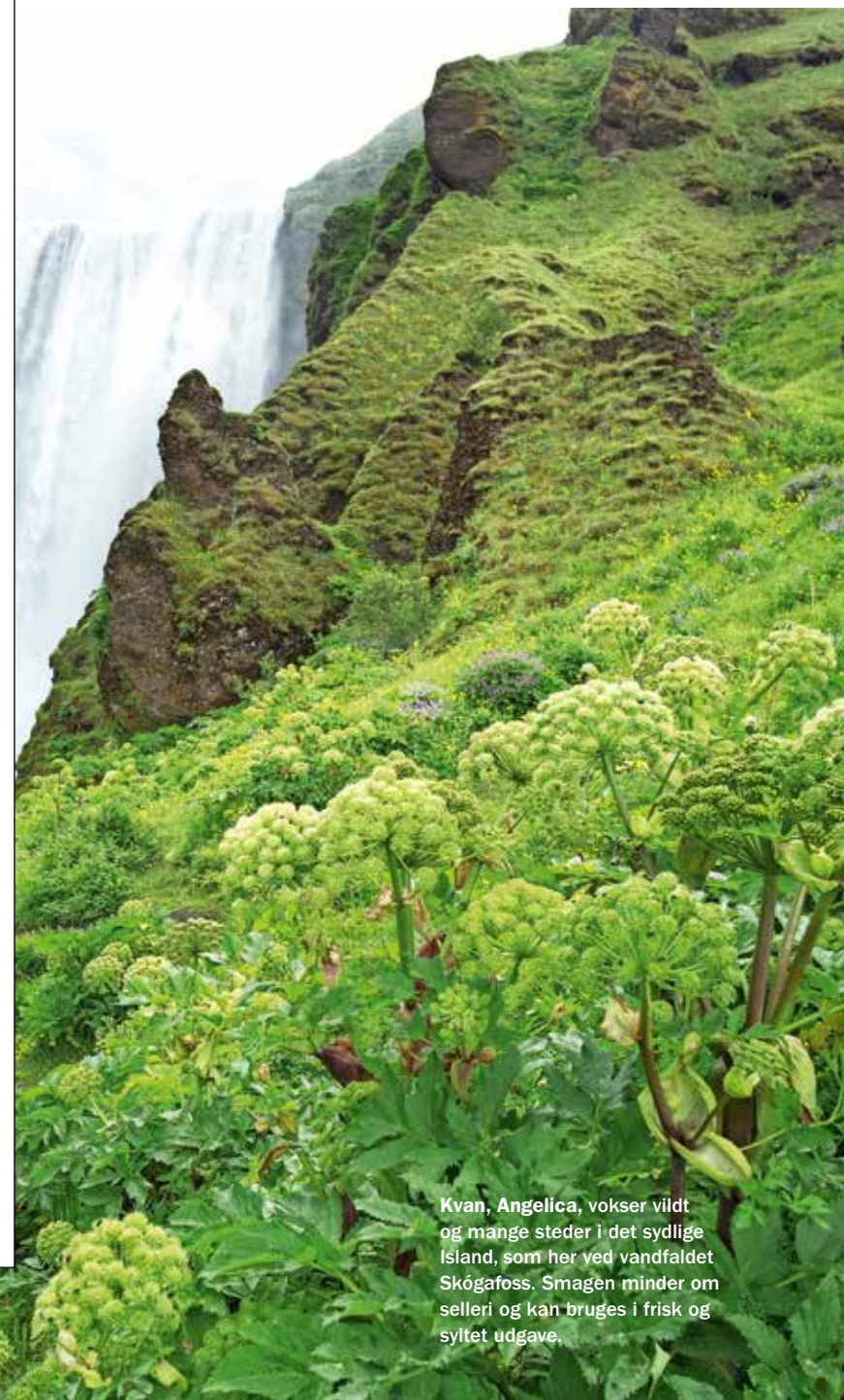
Sandholt, bageri og café mm. Her fås bl.a. wienerbrød i særklasse. [www.sandholt.is](http://www.sandholt.is)

## PRØV EN MADTUR I REYKJAVIK

Reykjavik Food Tours, en nem og spændende måde at få et indblik i islandsk madkultur og historie på. Turen er gourmetorienteret, foregår til fods med en kyndig lokal guide og varer ca. 5 timer. Den inkluderer en byvandring på ca. 3-3½ km med lette måltider på 5-6 forskellige restauranter undervejs. Pris: 925 kr. inklusive drikkevarer. Billetbestilling nødvendig. [www.reykjavikfoodtour.com](http://www.reykjavikfoodtour.com)



Gedekød fra Dill Restaurant.



Kvan, Angelica, vokser vildt og mange steder i det sydlige Island, som her ved vandfaldet Skógafoss. Smagen minder om selleri og kan bruges i frisk og syltet udgave.

“Dyrkning i drivhuse startede allerede som et eksperiment i 1920’erne. Blandt andet prøvede man at dyrke bananer i drivhus – vi har Europas største bananplantage her. I 1970’erne og 1980’erne blev det for alvor muligt, og nu dyrker vi alt det gængse: peberfrugter, agurker og tomater i drivhuse.”

RAGNAR EIRIKSON, KØKKENCHEF PÅ DILL, EN AF ISLANDS BEDSTE RESTAURANTER



## SYLTEDE GULERODSSKIVER MED FRISK SPIDSKOMMENOST

4-6 personer

SYLTEDE GULERODSSKIVER 100 g sukker • 100 ml vand • 100 ml eddike FRISK SPIDSKOMMENOST 500 ml mælk • ½ dl spidskommenfrø • 40 ml eddike

**SYLTEDE GULERODSSKIVER:** Kog vand, eddike og sukker til sukkeret er opløst. Skræl en økologisk gulerod, og skær den i ca. 5 mm tykke skiver, kom dem i den varme blanding, og lad den trække natten over.

**FRISK SPIDSKOMMENOST:** Varm mælken med spidskommenfrø til ca. 80°. Lad det trække ved stuetemperatur i to timer. Filtrér mælken, varm den igen ved ca. 80°, og tilsæt eddike. Lad den trække ved stuetemperatur i 10-20 minutter, eller indtil mælken stivner. Filtrér vollen fra ostemassen. Form ostekugler, og anret gulerodsskiverne med en kugle mellem to skiver. Pynt med mælkebøtteblomster.



## KARTOFFELMOS, KARTOFFELCHIPS OG SYRLIGE LØG Opskrift fra Dill

4-6 personer

KARTOFFELMOS 400 g kartofler • 50 g sukker • 200 g fløde • 50 g smør • 50 g skyr KARTOFFELCHIPS 1-2 kartofler • olie SYRLIGE LØG 2 hvide løg • olie • kirsebær eller rødvinseddike og salt

**KARTOFFELMOS:** Skræl og kog kartoflerne til de er bløde, og mos dem. Karamellisér sukkeret på en pande, og tilsæt fløde og smør. Tilsæt de mosede kartofler, rør til en glat mos, og tilsæt skyr og salt inden servering.

**KARTOFFELCHIPS:** Skær kartofler i tynde skiver og kog dem i saltet vand i et minut. Køl ned, og tør dem. Frituresteg dem i olie til de er gyldne og sprøde.

**SYRLIGE LØG:** Snit to hvide løg i tynde skiver og steg i olie til de er bløde. Fjern dem fra varmen, og krydr dem med kirsebær eller rødvinseddike og salt.

Anret det hele på en tallerken.



## SPRØDT KYLLINGESKIND MED DRÆNET KÆRNEMÆLK OG SYLTET KVAN Opskrift fra Dill

4-6 personer

SPRØDT KYLLINGESKIND Kyllingeskind fra en kylling DRÆNET KÆRNEMÆLK 1 l kærnemælk SYLTET KVAN 100 ml god hvidvinseddike • 50 g sukker • kvan

**SPRØDT KYLLINGESKIND:** Læg kyllingeskindet fladt på en bageplade med bagepapir, og bag i 30-40 minutter ved 160°.

**DRÆNET KÆRNEMÆLK:** Kom kærnemælken i ostelærred, og lad det dræne natten over.

**SYLTET KVAN:** Kog eddike og sukker til sukkeret er opløst. Køl ned i køleskab. Snit kvanstilke i tynde skiver, kom det i vinseddikeblandingen, og lad det marinere natten over. Anret det sprøde kyllingeskind med toppe af drænet kærnemælk og de syltede kvanskiver.



**SKYRMOUSSE MED RABARBER OG MARENGS OPSKRIFT FRA DILL**

4-6 personer

**SKYRMOUSSE** 150 ml fløde • 40 g sukker • 1 æggeblomme • 400 g skyr **MARENGS** 110 g sukker • 2 æggehvider **RABARBER** 150 g sukker • 150 g vand

**SKYRMOUSSE:** Varm fløde og sukker til sukkeret er opløst. Pisk æggeblommen i. Køl ned til stuetemperatur, og pisk skyren i. Kom blandingen i en sifonflaske, og ryst grundigt. Køl ned i køleskab.

**MARENGS:** Pisk sukker og æggehvider stive. Kom massen på bagepapir, og bag den på 100° i ovnen i en time, eller til den er sprød.

**RABARBER:** Bring sukker og vand i kog, og køl det ned. Skær 1-2 rabarberstilke i skiver, og lad dem marinere i blandingen i 2-3 timer. Anret skyrmoussen med rabarber og knust marengs, og pynt med almindelig syre.



**ARKTISK ØRRED MED PERSILLE- OG BRØNDKARSEPURÉ OG TANGVINAIGRETTE OPSKRIFT FRA DILL**

4-6 personer

**ARKTISK ØRRED** 1 stor filet artisk fjeldørred eller ørred uden skind og ben **PERSILLE- OG BRØNDKARSEPURÉ** 200 g brøndkarse • 100 g persille • 1 snittet skalotteløg • 50-100 g vand **TANGVINAIGRETTE** 200 ml rapsolie • 30 ml kirsebæreddike • 2 spsk. fintsnittet søl (dulcetang) eller søsalat

**ARKTISK ØRRED:** Salt fileten let, og lad den trække i køleskabet i to timer. Brænd skindsiden med en gasbrænder på en varmeresistent bakke og overflade. Vær forsigtig!

**PERSILLE- OG BRØNDKARSEPURÉ:** Blødgør det snittede løg i lidt olivenolie i en pande, tilsæt persille og brøndkarse, og lad det simre i 30 sekunder. Kom det i en blender, og blend det til en passende konsistens.

**TANGVINAIGRETTE:** Mix og lad trække en times tid.

Anret laksen med puré og vinaigrette, og pynt med fintsnittet bladselleri og friske ærteskud.



**COCKTAIL: A WALK IN THE WOODS OPSKRIFT AF SOMMELIER ÓLAFUR ÖRN ÓLAFSSON**

1 person

4 cl mild gin • 3 cl Björk-likør

Hæld ingredienserne over is i en mixer, og rør for at afkøle og fortynde blandingen. Hæld den derefter op i et skålformet cocktailglas, og pynt med en syltet agurk og en birkekvist.



**ISLANDSK SPIRITUS**

Foss Distillery blev grundlagt i 2010 af chefkok Gunnar Karl Gislason og sommelier Ólafur Örn Ólafsson, som også står bag Dill. Med fokus på det nordiske køkken eksperimenterede de med at komme islandsk natur på flaske ved at lave spiritus med udtræk af islandske planter – og ramte plet med en snaps, Birkir, og en likør, Björk. Ingredienser i begge er bl.a. spiritus og birk, likøren er desuden tilsat birkesirup. Birken, som allerede voksede på Island, da de første bosatte sig på øen, giver en karakteristisk træet smag, som bl.a. gør sig godt i cocktails. Nyeste skud på stammen hos Foss er en bitter, Börker, og en vodka, Eimir.

Eimverk Distillery, er et mikrodestilleri, som startede i 2009. Her destilleres whisky på 100 % organisk islandsk byg, som vokser i vulkansk aske ved polarcirklen. Byggen har et lavt sukkerindhold, som giver de to produkter Flóki Young Malt og Flóki Single Malt en særlig islandsk smag. Flóki Single Malt lanceres her i 2016 i en begrænset mængde på 500 nummererede flasker. Young Malt forhandles i lufthavnen i Keflavik. Eimverk laver desuden gin, Vor. [www.vorgin.is](http://www.vorgin.is)