

MAD & DRIKKE

Syltede grønsager med ristet svinesauce og røget marv. Anrettet, så det ligner en dansk grøftekant i fuldt flor. Se opskrift side 29.

noma er en fantastisk restaurant, et teamwork med en knivskarp præcision og et vildt eksperimenterende køkken baseret på Nordens råvarer. Ikke mindst de vilde urter er blevet en del af nomas varemærke.

nomakokkene er mestre i

NORDISK URTEKUNST

TEKST OG FOTO: HANNE GABEL CHRISTENSEN



▲ Den netop anrettede urtetoast med pighvarrogn er ren poesi. Et lille stykke sommer, omgivet af bl.a. granskud, sødskærm og sennepsblomst. Opskrift med flad toast for nemheds skyld på side 28.

◀ Der kan sagtens være seks kokke i gang, når en frokosttallerken skal anrettes.

Blå gulerødder tilberedt med timian og kamille.



Norden har i nogle år markeret sig med et omfattende regionskøkken på lige fod med verdens andre store køkkener. Senest har Geranium-kokken Rasmus Kofoed vundet kokkeverdens 'verdensmesterskab' Bocuse d'Or med sin nordiske præcisionsmenu. Men den indiskutable frontløber var og er restaurant noma, som bragte det nordiske køkken i verdenseliten sidste år med titlen Verdens Bedste Restaurant. Vi besøgte stedet en rygende travl aften. Restan-

ten er fuldt besat, og blandt gæsterne er to af Europas fremmeste madanmeldere, hvoraf den ene, fra Spanien, har afsat halvdelen af måltidets lange strøm af retter. Samarbejdet kører som smurt ude i køkkenet, hvor et mylder af kokke kreerer haute couture-retter for fuldt tryk under ledelse af René Redzepi: Manden, hvis mageløse nytænkning har givet noma titlen som verdens bedste restaurant i 2010. Alt her er en overraskelse, både visuelt og smagsmæssigt. ▶

nomakokkene er mestre i

NORDISK URTEKUNST

Hvide asparges stegt med grankviste, der giver en grøn, krydret smag.

► Ingen af retterne er tidligere lavet af andre, og skulle man være i tvivl om, hvad det populære ord innovation betyder i praksis, findes svaret på noma. Det, der sker på deres tallerkener, er banebrydende nytænkning.

INTET MÅ GÅ GALT

Lige nu handler det om det 10 personer store spanske selskab:

»Intet må gå galt. To minutters forsinkelse på én ret gange ti er altså 20 minutter, og så når vi det ikke.«

Barren er sat højt – men det veldrevne køkken følger trop i hæs-blæsende tempo.

Kokkene på noma kommer fra alle verdens hjørner, arbejdsproget er engelsk, men alle kan sige 'Ja, chef' til René Redzepi, der både deltager og styrer slagets gang med knivskarpt overblik og præcision.

Fire, fem og så seks kokke står i en kreds og retter tallerkener an i et mylder af arme og hænder, der rækker ind med hver sine detaljer i et glidende samarbejde. Så er en af serveringerne klar og ud i restauranten sejler nogle de mest forunderlige retter i verden. Tilberedt af råvarer fra den nordiske natur, perfekt komponeret med de særlige smagsgivere, naturen rummer – de vilde urter. Nøglen til det nye nordiske køkkens succes.

VILDE URTER FRA NÆR OG FJERN

Køkkenet er både regions- og sæsonbestemt,

og i løbet af sommeren har kokkene cirka 60 forskellige vilde urter og bær at tage af. Ingredienser, som løfter maden til noget ganske særligt og helt igennem nordisk. Nogle af urterne kommer fra små faste leverandører, men en stor del samler kokkene selv. Ikke kun for at øge deres egen viden om urterne, men også fordi de kan lide at arbejde med noget, de selv har plukket.

»Lige nu er der kokke fra 17 nationaliteter i nomas køkken. Formålet er at give dem inspiration og en forståelse for det nordiske køkken, som de kan arbejde videre med,« siger souschef Torsten Vildgaard.

»Der er nemlig stadig en stor og uudforsket urteverden derude, bl.a. i Sverige, Norge, Island og Grønland. Men vi er så heldige, at rigtig mange mennesker sender os alt muligt forskelligt, som vi kan eksperimentere med. Vi har f.eks. lige fået et lille brev med vild timian fra en lokal samler i Grønland,« fortæller souschef Søren Westh.

GRANSKUD OG SYLTET POLLEN

Mad & Boligs læsere skal prøve et par nomaopskrifter, og to af souscheferne er i gang med at tilberede retterne. Det foregår i et lånt køkken på Nordic Food Lab, et madlaboratorium, som har til huse på en husbåd over for noma. Begge kokke er ansat både på noma og på Nordic Food Lab, to forskellige områder, der fungerer uafhængigt af



Alt brød er hjemmebagt. Her er Rosio Sanchez fra Mexico i gang med dagens brød.

hinanden. Søren Westh forsvinder med jævne mellemrum ned i skibets bug og kommer op med nyt fra køleskabene dernede. Lysegrønne granskud, som smager syrligt og frisk, et umodent jordbær med en smag, der minder om kiwi, strandtræhage, der smager som koriander, strandnælde, der smager af saft og salt, og vild kørvelblomst, som har en mild anissmag. Og så kommer han med noget helt nyt: Pollen fra fyrretræ, der er blevet syltet og nu ligger som små grønne kugler.

»I takt med, at vi lærer planternes forskellige stadier at kende, finder vi hele tiden på nyt og nye måder at bruge dem på. Vi har også et tæt samarbejde med landmænd, som jævnligt foreslår os at prøve dette og hint,« siger Søren Westh.

NOMAS VAREMÆRKE

Jo mere kokkene fortæller, jo større fore- ►

MIRAKULØSE SMAGSPRØVER

Travlheden går som bølger gennem køkkenet, mens smagsprøverne drysser af undervejs:

- En æbleskive med en rund kerne af syltet agurk og en ansjos, der stikker hovedet ud i den ene ende og halen i den anden. Overraskende og lækker.
- En smal, ganske tynd rugbrøds-lignende klapsammenmad med grøn delikat løvstikkecreme, der ligger som en præcis tone i munden.
- En helt forrygende småkage med havesyre, solbær og spæk.
- Et vagtelæg lagt på halm i et keramikæg, hvor halmen antændes, lige før de to skaller lukkes omkring det kogte pillede æg, så røgen bølger ud, når man åbner det. Resultatet er et let røget, perfekt blødkogt og lige tilpas saltet vagtelæg.

NY NORDISK VIDEN

Nordic Food Lab er en selvejende institution, der udforsker gamle og nye råvarer og teknikker, som kan være relevante for det nye nordiske køkken. De indsamler viden og deler resultaterne med de øvrige nordiske lande. Alt sammen for midler, der kommer fra staten, erhvervslivet og fonde.

Der er travlt – meget travlt – på noma, og René Redzepi tjekker omhyggeligt dagens bordbestillinger.



SANDART MED STRANDKÅL

(4 personer)

Sandart:

4 stk. sandart a 60 g

lidt olie

lidt smør

4 kviste timian

Smøremulsion:

100 g smør

1½ dl vand

salt

Strandkål og planter:

12 stk. strandkål

12 stk. humleskud

12 stk. strandsennep

4 stk. bregneskud

4 stk. bladselleri

Høbagt selleri:

1 knoldselleri

500 g salt

500 g mel

300 g vand

1 håndfuld hø

Sauce:

50 g ben fra sandart

olie og smør til stegning

4 kviste timian

2 dl birkevin eller hvidvin

40 g smør

lidt hakket skalotteløg og

persille

1 spsk hyldebærkapers

Sandart: Rids skindet på fiskestykkerne og steg dem gyldne i olie på skindsiden på en varm pande. Krydr med salt og tilsæt smørret til sidst i stegningen sammen med timian. Hæld det varme smør over

kødsiden på fisken et par gange og tag så fisken af panden.

Smøremulsion: Kog vandet op og håndblend smørret i vandet. Krydr med salt.

Strandkål og planter: Rens og skyl alle planterne. Skræl bladsellerien og fjern trådene. Kog kål, bladselleri og bregneskud 1 min. i smøremulsionen (gem lidt emulsion til senere). Fyld strandsennep og humleskud i en sigte og hæld de varme grønsager over. Krydr med salt.

Høbagt selleri: Skræl og skyl knoldsellerien. Bland salt og mel, rør vandet i og saml dejen. Pak høet og derefter saltdejen omkring sellerien. Bag den ved 160° i 1 time. Lad derefter sellerien trække i dejen i 10 min. Fjern dejen. Udstik sellerien med en kernehus-udstikker og varm disse i lidt smøremulsion.

Sauce: Rist sandartbenene gyldne i olie, smør og timian. Hæld fedtstoffet op i en lille kasserolle, kassér benene og kog panden af med hvidvin og reducer. Pisk smørret i fedtstoffet. Sigt og håndblend, indtil konsistensen er cremet. Tilsæt løg, persille og kapers og smag til med salt og evt. reduceret hvidvin for syrens skyld.

Anretning: Anret fisken på en tallerken oven på et par skefulde sauce og fordel strandkål, planter og de lune selleristykker omkring og over fisken.

► kommer det nordiske køkken at være. Og hvert år kommer der nyt til – ikke mindst p.gr.a kokke, der har fantasi og evner til at få det optimale ud af dem.

»Nogle urter er her kun to uger om året, og da vi er helt afhængige af de vilde urter til at løfte maden, skal der tænkes tanker,« forklarer Torsten Vildgaard.

Så noma gør, som man gjorde i gamle dage: Sylter og tørrer og eksperimenterer. Mange af urterne kan bruges på flere måder og på forskellige stadier. For eksempel ramsløg, hvor både stængel, blade, blomst og den afblomstrede stand bruges.

»Vi bruger f.eks. afblomstrede ramsløg og umodne hyldebær til at lave kapers af, fortæller Søren Westh. Også hybenroser bliver syltet til senere brug.

»Vi sylter bladene, og det giver dem den syre og friskhed, som vi er stor fan af. Det er nomas varemærke,« siger Torsten Vildgaard. □



En af nomas klassikere er oksetatar med havesyre på vej hen over tallerkenerne som snegle, og serveret med estragoncreme.

nomakokkene er mestre i

NORDISK URTEKUNST



En fornem forret: Friske østers med hjemmelavede hyldebærkapers.

URTETOAST MED PIGHVARROGN (4 personer)

Toast:

2 hele hvide brød
smør

Pighvarrogn-emulsion:

400 g pighvarrogn
salt
4 dl vindrukerneolie
2 dl citron

20 g hø
50 g bøgesmuld
2½-5 dl vand

Eddikepulver:

60 g Malto*
18 g eddikepulver
10 g salt

Urter og blomster:

sødkærm
kørvel
ruccolablomster
rosetkarse
vinterkarse

Toast: Frys brødene i et par timer. Skær tynde skiver på ca. 2 x 10 cm. Dæk en bageplade bagepapir, og læg brødsiverne på pladen. Pensl med rigeligt smeltet smør og krydr med salt. Bag ved 160° i 6 min. NB toasten bliver flad og ikke bølgeformet som på billedet side 25.

Pighvarrogn-emulsion:

Drys rognen med salt og lad den salte i 24 timer. Ryg rognen på en hullet bakke i en rygebakke med hø og bøgesmuld i 35 min. Passer den gennem en trommesigte og lad den køle af. Pisk den røgede rogn med citronsaft og emulger olien i som til en mayonnaise. Smag til med salt og citronsaft. Juster konsistensen med

vand, hvis den bliver for fast, og opbevar rognen på is.

Eddikepulver: Bland ingredienserne og opbevar tørt.

Urter og blomster: Pluk alle de tilgængelige urter direkte i isvand og slyng dem tørre. Brug 14-15 urter til hver urtetoast.

Anretning: Lav prikker af pighvar-emulsionen på hver toast og anret alle urterne ovenpå. Drys eddikepulver over til sidst.

** Malto er et 'massegivende' pulver med sødende effekt, men uden kalorier. Udtrukket af majsstivelses-molekyler.*

SYLTEDE GRØNSAGER, RISTET SVINESAUCE OG RØGET MARV

(4 personer)

Syltede grønsager:

2 agurker
3 gulerødder
1 glaskål
1 stor rødbede
1 blomkål

Agurkelage:

2½ dl vand
25 g dildstængler
0,8 dl æbleeddike

Tanglage til glaskål:

2½ dl vand
25 g havsalat
3 dl æbleeddike

Æblelage til gulerødder:

1¼ dl vand
125 g sukker
2½ dl æbleeddike
15 g æbleblomster

Hybenroselage til rødbeder:

4 dl vand
3½ dl hybenroseeddike

Hvidvinslage til blomkål:

2½ dl vand
1½ dl hvidvinseddike

Ristet svinefond:

2½ kg svine ribben i små stykker
1 løg
½ æble

2 selleristængler
5 kviste timian

Røget marv:

1 kg marv
2 l vand
140 g salt
50 g bøgesmuld
20 g hør

20-25 forskellige krydder- urter fra dette udvalg:

røllike
løgkarse
verbena
døvnælder
fuglegræs
esdragon
kørvel
dild
gulerodstoppe

Syltede grønsager:

Skræl og skyl agurk, gulerod, glaskål og rødbeder og skær dem i fine skiver a ca. 1 x 9 cm. Blancher gulerødderne kort i saltet vand.

Agurkelage: Blend de tre ingredienser sammen og passer igennem en sigte.

Tanglage: Blend de tre ingredienser sammen og passer igennem en sigte.

Æblelage: Kog vand og sukker op og køl ned. Tilsæt æbleeddike og æbleblomster.

Hybenroselage: Bland vand og hybenroseeddike sammen.

Hvidvinslage: Bland vand og hvidvinseddike sammen. Lad grønsagerne trække i deres respektive lager i 10 min.

Rul grønsagerne til små ruller og opbevar på køl.

Ristet svinefond: Brun ribbenene af i ovnen i 30 min. ved 230°. Skræl grønsagerne, skær dem i grove terninger og rist dem af på en pande. Læg ribben, grønsager og timian i en dyb gastrobakke og tilsæt vand til det dækker. Dæk gastrobakken til og lad fonden tilberede sig selv i ovnen ved 80° i 10 timer. Sigt væsken og kog ind til halv mængde.

Røget marv: Udblød marven i isvand i 48 timer ved at skifte vandet mindst to gange om dagen.

Lav en saltlage af vandet og saltet og spræng marven i lagen i yderligere 48 timer. Ryg marven let, ca. 10 min., i en rygebakke med bøgesmuld og hør.

Skær skiver i ca. 5 mm's tykkelse og stik dem ud med en udstikker.

Smelt alle resterne i en gryde og passer igennem en sigte.

Urter: Pluk alle urterne direkte i isvand og slyng dem tørre.

Anretning: Anret de syltede grønsagsruller rundt omkring på tallerkenerne. Varm marvstykkerne nænsomt op. Anret alle urterne på tallerkenen (se foto). Varm saucen af svinefond op og tilsæt en lille skefuld af den smeltede røgede marv.

Anret sauce og marv-stykker på tallerkenerne. Tallerken og alle komponenter skal være ved stuetemperatur ved servering.



Dyb koncentration: Souschef Torsten Vildgaard i gang med at anrette syltede grønsager, ristet svinesauce og røget marv.

GUIDE TIL NATURENS SPISEKAMMER

Blev du inspireret af de lækre opskrifter fra noma, så er 'Naturens Spisekammer' lige noget for dig. Bogen er en guldgrube af en guide til de sunde og spiselige urter og planter, der myldrer i have, eng, skov og strand. Det er et opslagsværk, der går fra birk og brombær til skovsyre og strandkål. Du får oplysninger om sæson, om grej til turen ud i det blå, om hvad du skal gøre med det, du kommer hjem med, ideer, og gode gennembrøvede opskrifter. Af Anette Eckmann, 256 sider, 300 kr. Politikens Forlag.

VIND

Naturens spisekammer
Vi udlodder 5 stk. Værdi 300 kr.
pr. stk. Send senest
d. 14/4 en sms med teksten
MOBK URTER til **1266**
Det koster 7 kr. + alm. sms-takst
at deltage i konkurrencen.
Se alm. betingelser for
deltagelse på s. 111.



VERDENS BEDSTE RESTAURANT 2010

Noma

Strandgade 93
1401 København K
Tlf. 32 96 32 97
www.noma.dk
noma@noma.dk



Roland Rittman i græs og brændenælder til knæene på sin vildtvoksende grund.

Mange af de urter, der gør noma's mad så unik, kommer fra en helt speciel urtesamler.

URTESAMLEREN FRA SKÅNE



Sødiskærm eller spansk kørvel smager lidt af lakrids. Roland såede hundredvis af frø, og efter tre år er de nu begyndt at komme.

TEKST OG FOTO:
HANNE GABEL CHRISTENSEN

Naturen åbner sig på en helt ny måde, når urtesamler Roland Rittman viser rundt i den svenske natur omkring sit og ægtefællen Karins bindingsværkshus i Skåne. Bortset fra lidt have omkring huset vokser nælder, skvalderkål og vilde urter frit på grunden, hvor et mylder af vinbjergsnegle kan få det til at knase under fødderne, hvis man ikke ser sig for. Roland Rittman trækker hurtigt fødderne til sig, når det sker, for sneglene er en del af dét, han lever af at sælge til en lang række gourmetrestauranter i Danmark, Sverige, Finland og Holland. Svampe og ikke mindst vilde urter står også på bestillingslisterne fra restauranterne, bl. a. noma – og når man smager på de urter, som mange smider ud som ukrudt eller bruger i kønne sommerbuketter, forstår man til fulde kokkenes begejstring. De undseelige planter har overraskende markante og komplekse smage, der for en dels vedkommende slår det dyrkede og overdådige udbud i supermarkederne med mange meter. Smagen starter ét sted og ender et helt andet. Går fra det milde til det behageligt krasse for af og til at ende i det bitre. Nogle af dem er meget

udfordrende – og kalder på en kok, der kan få det rigtige ud af dem.

»Den her er sødiskærm, også kaldet spansk kørvel. Den smager lidt af lakrids.« Roland Rittman peger på en høj plante med hvide blomster og bregnelignende blade. Og det gør den. En dejlig naturudgave af lakrids.

»Den der er løgkarse. Tidligere brugte man bladene til løgkarsesmør, ligesom man laver hvidløgssmør.« Roland peger igen.

»Jeg fandt ud af, at frøene også kan bruges, de smager af peberrod,« siger Roland, som introducerede den nye opdagelse til noma, da restauranten åbnede i 2003.

»Nu plukker kokkene fra noma selv det meste af det, de bruger. Det er en del af konceptet,« siger Roland Rittman.

FRA LÆRER TIL URTEEKSPERT

For Roland Rittman begyndte livet som urtesamler med, at han måtte sige sit job som skolelærer op p.g.t.a af nedsat hørelse. I første omgang samlede han svampe til eget forbrug, men da to fryseri i hjemmet var propet med svampe, sagde Karin stop, og så tog han på torvet i Lund og solgte det, han sam-

Humleskud er en af de urter, Roland plukker og leverer til 30 danske restauranter, bl.a. noma, Alberto K, Nimb Herman, Søren K, Fiat, D'Angleterre, Nørrebro Bryghus og Sortebo Kro.

lede. Siden begyndte han at køre rundt til restauranter og sælge til dem. I dag har den tidligere lærer i kemi, biologi og matematik lært at kende omkring 50 spiselige svampesorter med hjælp fra eksperter og bøger.

»En dag så jeg nogle brændenældsælgere og det gav mig ideen til at sælge urter til restauranter i Skåne. Siden tog jeg til København og Stockholm.«

I Sverige giver loven om allemandsret alle ret til at samle dét, der vokser vildt over jorden i en afstand af 50 meter fra huse. Alt i jorden tilhører jordejeren, og det samme gør levende træ og agern fra bøg og eg.

Roland Rittman begyndte at samle urter ved marker, på strandene og i skove i en radius af 20 kilometer fra sit hjem. I dag har han fire ansatte og har flyttet sit firma til en gammel gård i nærheden, som han og Karin købte i 2008 og indrettede til formålet. Blandt andet med kølerum, hvor urterne opbevares, til de skal leveres.

»Interessen spredte sig fra gourmetrestauranter, som den i gamle dage spredte sig fra de royale tafler. Karljohansvampen har f.eks. sit navn fra kong Karl 14. Johan. Da han blev konge i Sverige, spiste man ikke svampe, men han var fransk og begejstret svampespiser. Det bredte sig til adelen, og i dag spiser alle jo svampe. Derfor tror jeg, at det samme vil ske med de vilde urter. De er blevet brugt helt tilbage i stenalderen, og det er let at tage op igen, for vi er alle samlere af natur,« siger Roland Rittman.

KUN DE BEDSTE RÅVARER

Det myldrer med liv på gården, hvor Karin også driver en bed & breakfast, ansatte går og kommer, og Roland havner hele tiden på kontoret i gang med at tage mod en bestilling eller aftale en levering. Der er travlt her i højsæsonen, som går fra april til november. Dagen før har han sendt 1.150 humleskud af sted til en grossist i Holland, dagen efter skal der en ekstra levering af bl.a. ramsløg til Gøteborg, og afleveres varer til restauranter på Sjælland. Og om søndagen kommer et hold kokke fra noma til en guidet tur om vilde urter af Roland Rittman. □



▲ Vinbjergsnegle er også en god forretning. Sneglene kom til Sverige med franske munke i middelalderen og bredte sig fra klostrene, fordi de blev regnet som fisk og derfor måtte spises under faste.

▼ Døvnælde har på noma bl.a. været brugt sammen med søtunge.

