

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager



Julebrev 2016 fra køkkenskolen

Skønne dufte spreder sig i vores køkken fra en gryde med nakkefilet og urter til årets sylte. Mødres gamle opskrifter på julespecialiteter er fundet frem, ikke meget må laves om, dog sniger der sig lidt salvie i leverpostej, skal af appelsin og citron i rødbederne, og brunkagerne er byttet ud med rosmarinsmåkager. Roen spreder sig i køkkenet, og der er tid til at dvæle i nuet. Året er gået så hurtigt og budt på mange gode oplevelser, bl.a. Arnes nye knæ, den største smagsoplevelse har nok været en magnum Chablis "Les Clos" 1986 fra René og Vincent Dauvissat fra egen kælder.

I 1983 startede vi Gammel Aabyhøj vinimport med det formål at importere det bedste af det bedste fra i starten primært franske vindistrikter, gerne små producenter. Det var ikke altid let at få foden indenfor og slet ikke i Chablisområdet. Øverst på ønskesedlen stod Dauvissat, der sammen med Raveneau er de bedste producenter, Dauvissat har vundet de fleste af de seneste vinsmagninger i fransk vinpresse. Dauvissat er en lille traditionel vinbonde tilbage fra 1931 med så flotte Grand Cru som "Les Clos" og "Les Preuses" og 1'Cru som "Les Forets", "Sechet" og "Vaillons", et hus hvor selv 1'Cru smager som en Grand Cru.

At lave topvine i Chablis er en vanskelig sag. Terroirs, viden, flid og ikke mindst hjælp fra vor herre rent klimamæssigt er ultimative krav. Foråret kan være meget koldt, så koldt at der må tændes bål i vinmarkerne for at beskytte de nye skud.

Vi var vedholdende og med et godt C. V. lykkedes det at komme på besøg og smage på vinene. Import til DK kunne slet ikke komme på tale, da produktionen primært var forbeholdt toprestauranter i Frankrig og trofaste stamkunder. Vi blev taget godt imod i familiens arnested, køkkenet, hvor ” Bedste ” sad ved et lille bord med plasticdug tæt ved brændekomfuret og en lille skrattende transistorradio og et Atlas slået op på Danmark, så vi kunne finde Århus.

Smukke glas og vor mors specialitet, store friskbagte gouffres, vandbakkelser med ost, stod klar til smagningen, og vi listede ned i kælderen, hvor træfadene stod linet op med saft, der senere ville blive til skøn Chablis. Hvilken smagning, vi smagte alle de unge vine og fik en grundig Chablis indlæring, og ingen fedteri, en gammel ” les Clos ” blev åbnet, så vi kunne erfare den elegance en topvin får ved lagring. En stor oplevelse at stå i kældrene og smage, hvad ung styrke i fred og ro kan udvikle sig til af finesser og elegance, en uforglemmelig oplevelse.

Efter denne fantastiske smagning var ønsket om import vokset yderligere, og vi følte os som to lidt slukørede hunde, der havde fået klart nej til en godbid. Afskedens time nærmede sig, snart måtte vi forlade dette skønne sted.

Den gamle tog sig til kasketten og dvælede lidt over situationen. Der var blevet sprængt bomber på Champs Elysée i Paris, og restauranter havde annulleret deres ordre grundet, svigtende kunder, så måske kunne vi alligevel få tildelt en lille portion vin, for som Dauvissat forklarede os, er det bedre at satse på små kunder, så er man ikke afhængig af få større aftagere. Vinen og ånden i huet vækker stadig minder, helst uden bomber og terror, som for nylig i Nice, et kæmpe chok for os alle.

Lad nu julefreden sænke sig, og lad os mindes de som forsvandt blandt andre vores to gode ungdomsvenner og partnere i en lang årrække i Bichel Vine, Kirsten og Gunnar, og prøve at forstå at noget forsvinder og giver plads til nyt liv, der bærer traditioner videre.

Vi ønsker alle vore mad og vinvenner en rigtig glædelig jul og et godt nytår med dejlig mad og vin.

Ikke et brev uden en opskrift, en dejlig Chablis går godt til Arnes hjemmerøgede laks med syrnet fløde og peberrod. En røget laks fra Daniel Letz kan være en fin erstatning, han tørsalter nemlig også, gerne serveret med lidt knust sort peber, glem citronen, den gør laksen metallisk i smagen.

Kærlig hilsen

Arne, Ferdinand d.3 og Birthe

SYRNET FLØDE

6 personer

2 dl piskefløde
saft af ½ citron
salt og peber

Syrnet fløde minder om vor barndoms salatdressing blot uden sukker og med citron. Den kan laves og bruges til mange retter, og til sættes forskellige krydderier, krydderurter, og som til laksen friskreven peberrod.

1. Kom fløden i en lille skål og tilsæt citronsaft, rør 1 gang rundt og lad den hvile i ca. 10 min.
2. Rør dressingen godt sammen, den er nu tyk, smag til med salt og peber. Tilsæt den foretrukne smagsingrediens.



Skal laksen være en del af et julebord med nordiske traditioner, med forskellige røgede fisk som laks, ål, sild, makrel og marinerede former for fisk, er denne salat super god.

SALAT MED KARTOFFEL OG AGURK

velegnet til sild og røgvarer

6 til 8 prs

ca. 800 g kartofler, f.eks. aspargeskartofler
lidt dild
1 agurk
1-2 cl hvidvin, snaps eller vodka

Sennepsdressing:

2-3 spsk. Dijonsennep
2 spsk. sukker, gerne rørsukker
saft fra 1/2 citron
ca. 250 g crème fraîche, 38%
salt og peber
1 bdt. hakket dild
reven peberrod

1. Kog kartoflerne, gerne med skræl på, i vand tilsæt salt og et par dildkviste. Når de er færdige, pilles de og skæres i ca. 1 cm. tykke stykker og stænkes med hvidvin eller snaps, mens de stadig er lune.
2. Skræl agurken, tøm den for kerner og skær den i stave. Lad dem udvande med lidt salt i ca. 15 min.
3. Bland sennep, sukker, citronsaft, salt og peber, pisk crème fraîche i lidt efter lidt. Tilsæt dild. Smag til.
4. Vend kartofler og agurk i dressingen, pynt evt. med lidt dild.