

LA CUISINE  
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE  
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager  
Birthe Sandager

---



Julebrev 2017 fra køkkenskolen

Arne, han er for cool, har allerede saltet laks til røgning. Den fynske røgeovn står klar på terrassen ved den lille russiske datscha. Vi er badet i solskin, så vejret er perfekt til røgning. Tørt og køligt, så bider røgen bedre på fisken. Vejret har været utroligt, tørke i snart 6 mdr. Kun afbrudt af lidt regn i få dage, og vi er i en zone, hvor vanding og afbrænding er forbudt indtil 31/12.

Det går hårdt ud over oliven og vinhøst, vore oliven er meget små og vinhøsten er ca. 50% af normalen, men kvaliteten er i top, så mon ikke priserne stiger. Alle føler sig ramt af tørken, incl. hække, buske og træer. Vores ejendom er sluppet nådigt, kun få af de store træer, som eg og cypresser, er gået ud, men alt er gult. Jorden slår revner, og fundamenter til huse og pools gør også, heldigvis har vi været forskånet for skovbrande, så hvad kan man gøre andet end at nyde solen og glæde sig til jul.

Franskmændene er heldigvis lige så vilde med jul, som os fra nisseland. I julen glemmes husholdningsbudget, sundhedstrend. m.m. Alt, hvad der er luksus, er tilladt. På den lokale café serveres østers med et glas champagne eller to. Julemad og opskrifter diskuteres livligt. Skal det være kolde eller varme østers, røget laks, varm eller kold hummer, men naturligvis ingen jul uden foie gras, enten som terrine eller stegt. En god ide er at skære leveren i rimelig tykke skiver og fryse dem.

Før stegning paneres skiverne i polentamel og steges frosne i fedtstof. Vore terrine serveres godt krydret og mi – cuit. Mange spiser kapun i julen, ikke den billigste udgave, nok helst fra Bresse eller en anden fermier udgave.

Markedet bugner af flotte tørrede frugter, dadler, figner, svesker, nyhøstede citrusfrugter osv. og hos slagteren er det svært at vælge fra det store sortiment af skinker og pølser, skal skinken være fra Bayonne, San Daniele, eller måske Iberisk. Det er skønt at have en rigtig slagter med et stort udvalg i fjerkræ, kaniner, gris, kalv, lam, og okse i forskellige udskæringer, og hvad han ikke har kan bestilles.

Vores slagter Steph har de absolut bedste Boudins Blancs, grove, ikke den sædvanlige mousse.

Bagernes vinduer bugner af brød og kager og en chocolatier med skønne specialiteter findes overalt, ikke at forglemme gode vinhandlere, trøfler og kaviar er også muligt. Det er skønt at have mange valgmuligheder, også turen til Djursland til jul, julemarkederne i Alsace og Tyskland er skønne og hundeburet fyldes som regel med tyske pølser en enkelt Weihnachtsstolle, og lidt mere vin. Men selve juleaften er klassisk med hjemmerøget laks, andesteg med rødkål, ris a l'amande og den gode vin. Bare der nu er nok.

Året i køkkenskolen har budt på mange dejlige oplevelser, mange kursister har gået om og fået både det andet, tredje, og tiende diplom for flid, udholdenhed, og for at kunne føre kniv og gaffel med en hånd og holde glasset med den anden ” I den gode smags tjeneste ”

Bl.a. har vi lært at spille ”Danse i måneskin” på vinglas afstemt med vand, ved hjælp af hummergeafler, styret af vores suveræne komponist og dirigent Frans.

At fejre Ib's 80 års dag med fest i hele huset og deltagere i alderen 11 til 80, alle mand klar til at bidrage med taler, sange, fælles madlavning, vinbesøg, tur på cafeen, rosésmagning, og hvorfor ikke slutte af med børnebørn der optrådte, og danse i måneskin til midt på natten. En rigtig fest for vi frankofile, hvor det er tilladt at udfolde livsglæde sammen, og i alle aldre, der blev spillet på alle tangenter, også med plads til en tåre.

Vi var også heldige at få besøg af Morten Lindberg ”Master Fatman” og et spændende team. De havde taget turen til Provence for at optage programmet ”Croque Monsieur” til Radio 24/7. Vores indslag blev sendt søndag morgen 6/8, kan podcastes. Lyt til Birthe Sandager og Arne Fusagers køkkenskole. Åben dine sanser (3).

Et berigende besøg af mennesker, der deler vores kærlighed til Frankrig. Et land hvor madkulturen har en stor plads i naturligt samspil med kunst, litteratur, filosofi, musik, arkitektur og naturens storslåethed. Folkets lyst til at leve livet uden at være plat, ingen løftede pegefingre, ingen Emma Gad med til bords, hvor det ydmyge måltid er i lige så høj kurs som den fine middag. Alle aldre er med, og hunde og katte er også en del af livet, såvel hjemme som på restaurant. Så har vi lige det franske bureaukrati, som kan sætte ord på hvorfor Danmark ofte er savnet. Forhåbentlig blæser der nye vinde med Macron.

Som altid når vi venter besøg går der lidt ” Maud ” i os. Vinduerne og ikke mindst komfuret pudses, dejlig mad trylles frem og rosé sættes på køl. Vi var næsten klar, men manglede dog bedet foran køkkenet.

De gamle rygge ville gerne, men unge Jørgen Wittrup fra Gjerrild overtog straks rive og hakke, og der gik ikke lang tid før Jørgen pludselig råbte, kan vi ske at have trøfler. Han havde hørt om trøfler, men aldrig set dem, her er noget der ligner en sten, men det lyder ikke som sten.

Vi smed alt vi havde i hænderne, det var for vildt, ganske rigtigt, Jørgen havde fundet sommertrøfler, vi kom op på seks i alt.

Vi er stadig stolte, selv Ferdinand.

Vi glæder os til at tage hul på 2018 og ser frem til livet i Tourrettes sur Loup, på køkkenskolen og på Djursland. Tænk sig, vi har 25 års jubilæum i skolen og elsker stadig at formidle og videregive vores madglæde. En stor tak til kursister og ikke mindst vore skønne unge hjælpere, der står klar til at gøre os alle glade, og som har fået os på Instagram, hvad siger i så? Søg på Instagram fusagersandager.

Vi ønsker alle vore mad og vinvenner en rigtig glædelig jul og et festligt nytår med megen kærlighed omkring bordet. Pas på hinanden.

Kærlig hilsen og Bisous

Arne, Ferdinand d.3 og Birthe



Ikke et brev uden en opskrift:

## SVINECARRE MED VINTERGARNITURE OG ORANGESAUCE

6 PERS.

1,2 kg	svinecarré (dvs. filet på ben) uden svær
6	kartofler med skræl og i grove tern
4	mellemstore løg, pillede og i små både
18	tørrede abrikoser
18	svesker
250 g	pancetta i aflange tern
1	appelsin i små tern
50 g	valnøddekerner
1 bdt.	timian
2-3	laurbærblade
1	æble i både
	olivenolie
	fleur de sel og og peber fra mølle
2 dl	hvidvin eller rosé
lidt	salvieblade

1. Fedtet på kødet ridses i små tern, og det hele krydres med salt, peber og timian. Steg kødet ved 220 grader i ca. ¾- 1 time afhængig af tykkelsen på svinecarréen. Tag stegen ud, og lad den trække i ca.15 min., saften fordeler sig, og kødet bliver rosa hele vejen igennem. Lad være med at gennemstege svinekød, så bliver det tørt, trevlet og kedeligt. På billedet har vi brugt iberisk svinekød, dyrt og fantastisk lækkert med masser af smag. Det er desværre svært at få fat i, men lykkes det, har det lidt kortere stegetid og er super mørt.
2. Kom resten af ingredienserne i et ildfast fad undtagen vinen og salviebladene, bland dem godt med timian, salt, peber og olivenolie. Tilberedes i ca. 30 min. de sidste 15 min. med vin og til slut 5 min. med salvie bladene. Tjek kartoflerne. Pas på garnituren ikke får for meget, da sukkerholdige frugter let bliver sorte. Tages ud før stegen og holdes lune dækket med alufolie.
3. Skru ovnen op til ca. 225 grader og varm kød og garniture op i ca. 5-10 min.
4. Anret æbler, svesker osv. på tallerken, skær stegen i skiver. Anret stegen på garnituren. Server f.eks en orangesauce til, men retten er også god uden sauce, evt. med et strejf god olivenolie.

#### ORANGESAUCE

ca 2 1/2 dl	appelsinsaft
1 dl	sukker
1/2 l	hønsefond
	salt og peber
1 spsk	usaltet smør
	evt. lidt Grand Marnier

Sukkeret karamelliseres,  
appelsinsaften koges op og tilsættes,  
koges ind,  
fonden tilsættes,  
koges til saucekonsistens.  
Smages til med salt og peber, evt. lidt Grand Marnier,  
piskes med lidt koldt smør.  
Passer også godt til en juleand.

#### VINFORSLAG:

Chateau Richeaume, f.eks en ren syrah, den klarer julemaden med dens mange smagsindtryk.  
Slottet har et flot udvalg af vine, og er et af vores favorit slotte i Provence. Pris kvalitet i top.

Skål og bon appetit.