



Bornholmsk verdensklasse

Det er ikke bare Bornholm, der med Restaurant kadeau er kommet til Vesterbrogade i København – det er også mad i international topklasse – serveret i et hul i væggen, og det til en meget rimelig pris. Det er næsten lige før, maden er for stor til stedet, men måske netop det vil være med til at gøre kadeau til et kultsted.

Af JESPER UHRUP JENSEN FOTO THOMAS HOMMELGAARD



Den 11/11 2011 åbnede den bornholmske toprestaurant kadeau sin københavnerfilial i det lille lokale på Vesterbrogade, hvor René Warn indtil da havde haft til huse med sit spisestue, Sorte Hest. De to kadeau-drenge, Nicolai Nørregaard og Rasmus Kofoed (ikke Geranium-Rasmus!) har i København fået følgeskab af Theis Brydegaard og Magnus Høeg Kofoed. Og vi kan ligeså godt sige det med det samme: noma, Geranium, A.O.C. har fået selskab og kamp til stregen. Jeg skal afholde mig fra at udnævne byens bedste restaurant, men blot påstå, at de førnævnte restauranter dyst om titlen, og vel i virkeligheden indtager pladsen på skift – og kadeau er med i den dyst. Det er vildt, så godt det er at spise på kadeau!

BORNHOLM SOM JULEDEKORATION

Vel plantet i det lille lokale, der ikke er meget mere end et hul i væggen bliver vi af Nicolai Nørregaard spurgt

til 'velkomstbobler' – og svaret er ja. Boblerne var Franck Bonneville blanc de blancs, og med meget bedre end superproducenten fra Avize kan man ikke begynde. Der kommer brød, et luftigt delikat et, bagt med øl fra Svaneke Bryghus, og hertil smør fra solskinsøen – alt på menuen er en hyldelse til Bornholms råvarer.

Appetizeren kom på et rundt fad, der var som en overfladeprøve af selve Bornholm – komplet med sten, mos, grene etc. Et sjovt indfald, men det er ikke første gang, man har set sådan et, og tjeneren (dvs. Nicolai Nørregaard selv) havde ganske ret, da han sagde, at de små appetizere kunne være svære at finde i miniaturlandskabet. Vi fandt dog de små lækkerier i 'juledekorationen', bl.a. et bittelille confiteret maltbrød, en slags rillette af røget makrel på en vallemarineret agurkeskive, en tørret kammusling med cremet top og en lille skinkehops med fyld på. Alt i alt nogle fantastiske små bidder,

der egentlig havde fortjent en mindre camouflerende servering.

SYREN STYRER MAX

Kortet har syv numre, og man kan vælge mellem to, tre, fem retter (400-600 kr.) eller hele molevitten. Den store pakke kaldes 'Bornholmerbank' og står i 1.400 kr. inkl. champagne til start, snacks, vin, kaffe og sødt. Den pakke tog vi.

Første ret efter snacks var en rå jomfruhammer, som dog lige havde 'kysset' grillen. Den lå i en grøn salat-emulsion og en mørkere grøn græsolie og havde selskab af et hjertesalatblad med en mormordressing. Anretningen var desuden garneret med syltede hyldeblomster, strandsennep og bibelbladstynede skiver af blomkål og 'flødelimfjordsøsters' indgik usynligt, men havfriskmagende i sammenhængende. En fantastisk gang velsmag og harmoni mellem sødme, syre og salt.

Vinen til var Vouvray (Loire), Domaine Huet, Clos de Bourg 2010. Et klædeligt vinmatch uden at være opsigtsvækkende.

Næste ret var et stykke makrel, der lå i en muslingefond med æbletern, dildolie, selleri, malt og små dukkebuketter af grønkål. Igen en servering med en del forskellige smags-elementer, der ikke stritter i alle retninger, men flyder sammen i en harmoni og ikke mindst understøttet af et behageligt 'syre-touch' – noget, der er gennemgående i alle de salte retter. Vinen til var en Alsace-riesling 09 fra huset Binner – en ret kraftig sag, der forenede både syre og sødme, og som svingede rigtig godt med især rettens syrlige elementer.

SORT I SORT

Næste nummer var en kraftig, mørk servering – en 'søbbe' på spelt (en slags cremet risotto på spelt), rørt med ost og med stykker af hanehjerter(!), hanskend og garneret med aske og jernurt, syltede asier og hhv. syltede og brændte skalotteløg – de syltede sager balancerede den lidt fede speltrisotto perfekt. Haneindmad og -skind smagte kraftigt igennem, men igen takket være syren (her fra løg og asie) balancerede det perfekt i munden. Den mørke ret blev serveret på en sort tallerken, så i det dunkle lys fremstod serveringen sort i sort, og det havde den ikke fortjent! (Der er for lidt lys ved borde-

ne til min smag – det er sgu synd for maden).

Vinen til var en Beaujolais – en Morgon 2010 fra en for mig ukendt producent ved navn Coquoulet. Retten var nok ikke den letteste at sætte vin til, og jeg synes ikke, at Morgon klædte retten – maden fik nærmest vinen til at fremstå skarp og kantet, og den efterlod ikke noget godt indtryk.

DEN BEDSTE TORSK

Fjerde ret var nok aftenens bedste – og det siger ikke så lidt. Det var en perfekt dampet østersøtorske, der slap i saftige flager og ledsaget af surkål, brunet smør, hasselnødder, løjrom og jordskok (frisk samt en tørret, der siden var udbledt i smør). Også her var syren markant – og en væsentlig faktor i den samlede smagspalet. Det smagte bare godt, godt, godt ... Det er den suverænt bedste torskeservering, jeg nogensinde har fået.

Ved vinen har jeg noteret en bourgogne – en Volnay 09 fra huset Sarnin-Berrux, men jeg må blankt erkende, at maden tog al min opmærksomhed, så vinen 'bare var der'!

Så kom vi til kødretten, og her er det,

{ STJERNER }



Tre stjerner gives til den ultimative restaurantoplevelse – til den (næsten) perfekte helhedsoplevelse. Verdensklasse.



To stjerner gives til det absolutte topniveau, der næsten ikke kan blive bedre – til den sublime oplevelse, hvor der stadig er plads til at imponere yderligere.



En stjerne gives til den solide top præstation, der dog ligger et pænt stykke fra de to- og trestjernede oplevelser, men ikke desto mindre er på et niveau langt over flertallet af spisesteder.



Kun de allerbedste restauranter tildes en, to eller tre stjerner. Alle andre spisesteder opnår ikke stjerner, men bedømmes alene med ord og med pil op og pil ned.

...



Fra venstre: Theis Brydegaard, Rasmus Kofoed, Nicolai Nørregaard og Magnus Høeg Kofoed



at man så tit oplever den som 'pligtstof' – det evige stykke kød i en eller anden form, og måltidet taber ofte ligesom højde. Det sker absolut ikke her, hvor et stykke oksetykkam var frækt braiseret i andefedt og fulgt af rødbejer i forskellige teksturer og stykker af røget marv. Det kunne ha' vokset i munden, men igen retter syren retten ind – med en sauce tilsmagt med hybenroseeddike, øl og æblemost.

Min sidste vinnote går på en Gaillacvin, Causse-Marine, som jeg absolut ingen erindring har om, men som vist hidrører desserten – beklager!

Til gengæld husker jeg desserten med stor fornøjelse – mælkeis, yoghurtgranité ledsaget af honningsmør og stykker af syltet pære, marengs og ristet valnødderkrummel. Ved bordet blev der så hældt lidt kærnemælk over, direkte fra Bornholms Andelsmejeris karton, men der var lige rørt lidt hon-

ning i, fik vi oplyst. Desserten var ret velvoksen i forhold til de tidligere serveringer, men den var jo frisk og yderst velsmagende, og ned gled det jo! Inden da havde vi fået tilbud om ost – St. Clemens og Arla Unika – men takkede nej og lod desserten få den sidste appetit.

KULTSTATUS IN SPE

Som sagt så tog maden al opmærksomheden fra vinen – jeg skal igen beklage over for sommelier-arbejdet på stedet, men jeg vil ikke desto mindre stædigt påstå, at vinene kunne ha' gjort mere for at gøre sig bemærket.

Maden var til gengæld fuldstændig fantastisk – fra start til slut. Der skete en masse på hver anretning, men uden at det virkede ulogisk, forvirrende eller overgjort. Der går som beskrevet en rød tråd af syre gennem retterne ("Vi er syrenorder," erklærede Nicolai Nørregaard, da jeg nævnede det for ham efter middagen) – men det overskygger ikke de øvrige smage, det snarere underbygger dem. De seks serveringer var perfekt afstemte i størrelse – mere end blot 'hapsere', regulære serveringer, men ikke full size, og man havde absolut ikke lyst til at levne, og derved gå glip af noget.

Det er svært at forstå, at de kan levere varen fra det lille åbne køkken, men Theis Brydegaard & co. arbejder i opøjet ro og skaber små tallerkenmirakler.

Man kan spørge sig selv, om maden ganske enkelt er for stor til det lille, hyggelige og uprætentiøse lokale – fortjener deres serveringer ikke strømnet schwing og højt til loftet a la på Geranium? Det er naturligvis noget pjat – blot en tanke. Og omvendt må man sige, at netop stedets fremtoning er med til at skabe den rigtig gode, intime og afslappede stemning, som kadeau-drenge på gulvet følger helt til dørs.

Men jeg spår kultstatus og umuligt at få bord, når det lige straks rygtes, at man får mad i den liga – i et hul i væggen på Vesterbrogade.

Jeg kan tælle måltider af den slags, vi fik på kadeau, på én hånd – det er verdensklasse, fra Bornholm, på Vesterbro. Kadeau er virkelig en gave. Tak!

RESTAURANT KADEAU

- ➔ Ved Sorte Hest
- ➔ Vesterbrogade 135
- ➔ Tlf. 3325 2223
- ➔ kadeau.dk