

Direktør Eli Larsen, der elsker at kokkerere, kan komponere nye drinks, skære en and for med professionel elegance og få det utrolige ud af en portion frikadellefars



KØKKEN
skriveren

HAN TAGER DE LOKALE PRODUKTER MED HJEM

DER er masser af mennesker, der rejser land og rige rundt og nyder at spise og drikke de lokale produkter — specialiteter, som findes adskillige steder i vort land, men som ikke tænker på, at en hel del af disse kunne tages med hjem og skabe lidt forandring i den daglige husholdning.

Direktør Eli Larsen er imidlertid en af dem, der har sine faste leverandører i mange store og små byer — ikke nødvendigvis af det dyre kræs, men bare af noget, der er anderledes. Rugbrød f.eks. — der er det sønderjyske syrlige, der er Struer grovbrødet, der er de enestående aromatiske fra H. C. Andersen-bageren i Odense. Der er én slags pølser fra Nordjylland, én anden slags røget fisk fra Fyn. Og så forresten de helt nylagte æg fra gården ud til landevejen i nærheden af Nyborg. Og sådan er der så meget, som mange kunne nyde godt af, fordi det ikke er ret meget mere besværligt at transportere en bakke æg end en dokumentmappe, hvis man alligevel er i bil.

ELI LARSEN er kendt blandt venner og bekendte som den der suverænt kan komponere en ny drink, skære en and for med professionel elegance og smøre fedteklemmer med spegepølse til natmad. Som den der kan lide at forsøge sig frem — ikke med dyre ting og sager — ikke nødvendigvis i hvert fald — og som næsten ikke kan få noget gammeldags ud af en portion frikadellefars. Men sådan er det jo, når man kan lide at kokkerere.

En drink af den slags, man kan hygge sig med ud på aftenen og som er festlig at servere. Eli Larsen demonstrerer:

I et glas eller en shaker udrøres en top teskefuld kakao og ½ kaffekop mælk. Dertil 6 centiliter whisky og enten lidt svensk punch eller lidt sød vermouth. Det hele blandes godt og fordeles i glassene med is-terninger. Til slut fyldes op med apollinaris — forsigtigt for det bruser meget — og så er der serveret til 3. Drikkes med sugerør — en drink som har gjort lykke hos begge køn.

JEG skulle en gang servere lidt natmad, og da der ikke var andet i køleskabet end æg, og der ikke er noget særligt ved at spise blødkogt eller spejlæg med bacon på den tid af dagen, greb jeg til en helt anden udvej, siger Eli Larsen.

Jeg slog æggene ud i æbleskivepanden, hvis huller først var smurt godt. Og så blev jeg ved med at vende dem — nøjagtig som man vender rigtige æbleskiver — til de var pænt brune. Jeg serverede dem med brød og klippet purlug over — og det varede en lille stund, før alle havde fundet ud af, hvad kuglerne var lavet af. Man kunne selvfølgelig også skære et lille hul i dem og putte lidt godt fyld i og så måske stoppe hullet til med en dusk grønt. Der er muligheder nok.

I rækken af Eli Larsens »forsøgsarbejder» indgår også røgningen af fisk, og det er i grunden en sport, mange kunne drive — allerbedst i sommerferier i nærheden af havet.

Fremgangsmåden er den, at man først af alt skaffer sig kontakt med en fisker, der kan holde gang i forsyningen af helt friske rødspætter eller rundfisk. Så finder man en gammel olie-tønde, som der gerne er masser af, hvis der er fiskerihavn i nærheden, og når tønden er renset nogenlunde, fjernes den ene dobbeltbund. (Det turde være overflødigt at nævne, at røgningen absolut ikke er nogen inden-dørs syssel, men bedst foregår i en baghave eller en gård, hvor røgen ikke generer andre end de familiært implicerede).

NU er tiden kommet til at tænde et ulmende bål af tilpas fugtigt græs, altså ikke noget med flammer, og der må gerne iblandes stærktlugtende ukrudtsplanter, der giver en særlig fin aroma. Der er måske også de, der vil kunne finde specielle planter og blade, enebær til eksempel, men ellers går det udmærket med ukrudtet alene. Begyndere vil undertiden nøjes med at hængte fisken i noget tråd af den ene eller anden slags henover røgen og tro, det er nok, men det sker næsten altid, at en flamme slår op, og så går enten tråden over eller fisken falder ned og brænder eller også bliver den hængende og brænder. Et stykke hegnstråd med tilpas hulstørrelse anbragt hen over tøndens åbning er sikrere. Fisken lægges oven på efter at være godt saltet i et par timer. Og så røges den i 20—30 minutter, spises lunken og smager herligt. Siger Kokkenskrivern, der har smagt!

Og en sport er det ...