

NOGLE rejser ud for at samle indtryk. Direktør Richard Christensen, Frascati, rejser ud for at samle madopskrifter. Han er uddannet kok. Men det afholder ham ikke fra at lave mad, når han har fri og er på hjemmebane.

— Man skal kunne lide det, man beskæftiger sig med, siger han. Navnlig når man beskæftiger sig med mad. Ellers er der heller ikke andre, der kan lide det. Jeg har ikke én livret. Jeg har et par tusind!

— Danskerne er blevet mere internationalt minded, når det gælder mad?

— Ja, stort set. Men der er mange danskere, som under rejsen sydpå søger hen til steder, hvor der serveres dansk mad. Og når de kommer hjem, søger de hen, hvor der serveres italiensk mad.

RICHARD CHRISTENSEN er opdraget i den for en restauratør rigtige atmosfære. Hans far var salgsinspektør på bryggeriet Sijernen. Selv kom han i kokkelære i Tivolis Divan II. Derefter blev han ungkok i Wivex, kom til Frankrig, hvor han uddannede sig i fem år, blev ansat i d'Angleterre og blev så køkkenchef på Hotel Norland. Senere beklædte han samme stilling på Grand Hotel og derefter på Hotel Richmond. Så blev han direktør på Hotel Imperial, og i 1959 kom han til Frascati. Hans ældste søn er kok og den yngste tjenerlev.

— Danskerne er ikke længere så bange for usædvanlige retter. En dag kom en herre ind med en hel sværdfisk og spurgte, om vi kunne tilberede den. Hvis De falder over en sådan fisk, kan De enten koge, riste eller ryge den. Vi kogte den. Den blev skåret i stykker a ca. 200 gram og dampet i smør, og tilsat vermouth med paprika, små hele løg, hele champignons samt salt og peber. Fisken dampes et kvarter. Formen nedkøles og tilsættes piskefløde for atter at koge. Til sidst tilsættes man sovsen hollandsaise. Sovsen hældes over sværdfisken.

— Den ret er nok for specialer. — Så kan De få kænguruhaler. Det er dyrt, men dejligt. Eller hvad mener De om snegle? De bør serveres i husene.

— Hvilké huse?

— I deres egne huse. De spises flere og flere steder herhjemme. Der er masser af vildtlevende vinbjergsnegle her i landet. Vi får vores fra Vallø, hvor de lever i lindetræerne. Sneglene kan f.eks. bages i ovn, hvor de skal syde i smør. Før man dem på dåse, er de kogt i forvejen. Ellers må man selv koge dem i fem-seks timer. Man kan bage dem i specielle sneglepander, som minder om æbleskivepander. Man piller om hvidløg og to teskefulde smør til hver segl sammen med hakket persille, hakkede skalotte-løg, salt og peber samt cognac — bare et stænk. Sovsen propes i sneglehusene, hvorfra man siden drikker den. Til at få sneglene ud af husene bruges sneglegaffer. Man regner seks snegle til hver kuvert.

— Skulle vi måske hellere prøve blæksprutter? spørger Richard Christensen.

— Har De ikke et andet forslag?

— Så tager vi en typisk spansk ret: Paella Valenciana. Her er opskriften:

MAN koger en god suppe på en lille hane, som man i forvejen har parteret i mindre stykker. Urter tilsættes, som man plejer. Hønen koges, til den er mør. I en stor, flad kasserolle, som dog kan komme i ovnen, hældes man en lille kop olie. Heri svitser man rigeligt med hakkede løg, hele rå jomfruhummer, store grønlandske rejer med skal, strimler af en

hel grøn piment, en håndfuld rå grøntsager, lidt kogt blæksprutte fra dåse, to snegle i huse til hver person, og det hele svitses godt i ca. et kvarter. Så kommer man de kogte hønsestykker på samt en kop tomatpuré, blander det godt sammen. Derpå kommer man den siede suppe på sammen med en knivspids safran og to fed hakket hvidløg. Lad det ko-

ge småt i ti minutter og smag til.

Derefter kommer man 300 gram skyllede carolinerris op i og blander det godt og sætter det hele ind i ovnen med et stykke smurt pergamentpapir og et låg over. I en god varm ovn skal det stå i nøjagtigt tyve minutter. Retten serveres fra kasserollen. Der spises flutes til og drikkes rødvin.

— Der var jo alligevel lidt blæksprutte! siger jeg.

— Så må De hellere ta 'Lammekølle à la burgignonne'.

— Bare det ikke er lige så svært at lave som at slæbe!

— Det er det ikke. Jeg har fået opskriften på en restaurant ved Avignon. Og her er den:

NAR De køber lammekøllen hos slagteren, beder De ham tage nøglebenet ud uden at skære den op — altså fra den brede ende af køllen. Samtidig beder De slagteren om to lammeyrer og et lille stykke lammeliver. Nyren befries for huden. På en pande bruner man nyren i en skefuld smør sammen med den skårne lever. Der krydres med salt, peber og salve. Det brunes godt uden at være gennemstegt og afkøles. Derpå lægges det hele ind i lammekøllen i det hul, som stammer fra det udtagne ben, og hullet sys sammen.

KØLLEN steges i en middelvarm ovn i 35-40 minutter sammen med afpuds og benet, man får med fra slagteren. Så tages lammekøllen ud. De tilsættes rødvin efter behag og en kraftig suppe, som koges og jævnes med smørbolle og lidt mel. De smager til og sigter.

Derefter tager De en anden kasserolle og steger ti hele perleløg til hver kuvert i smør. Ti minutter før, lögene er færdige, tilsættes lige så mange hele champignons. Og når de ti minutter er gået, tilsættes rødvinssoven.

Sovsen serveres sammen med lammekøllen, som først skæres ud ved bordet. Til køllen serveres kun 'pomme a la creme gratinée'.

— Det lyder svært? siger jeg.

— Nej, svarer Richard Christensen og giver opskriften:

Pomme a la creme gratinée tilberedes af rå kartofler i skiver. De vendes i smør i en tyk gryde. Der tilsættes salt, peber og finhakket hvidløg. Smørret må endelig ikke brune. Der tilsættes ren piskefløde efter behag. Nu koges kartoflerne jævne i fløden, som hældes op på gratinfad. Det hele bestros med revet ost og bages brunt i en ovn. Man drikker rødvin til.

— Serverer De sådan noget for gæsterne, Richard Christensen?

— Ja, både gæsterne hjemme privat og i restauranten. Køkkenchefen får alle de opskrifter, jeg bringer hjem fra rejserne, når jeg har prøvet dem på mine venner.

SPISER danskerne virkelig så meget, som man påstår, at de gør?

— I vore dage går de fleste ud for at spise. Før gik mange ud for at æde! Jeg mener, at man i den sidste halvde år har fået mere sans for kvaliteten end for kvantiteten.

— Som restauratør er De ikke bange for at give Deres opskrifter fra Dem?

— Nej, lærer folk at spise godt hjemme, sætter de også pris på nu og da at spise godt ude.

— Nu har De nævnt så mange fine retter med dyre, udenlandske navne. Hvad kan De bede selv lide?

— Frikadeller og biskemad! svarer Richard Christensen uden tøven.

Lodv!



Direktør Richard Christensen, Frascati, rejser for at samle madopskrifter, og i hans lager er der opskrifter på blæksprutter, sværdfisk, snegle, kænguruhaler og lammekøller