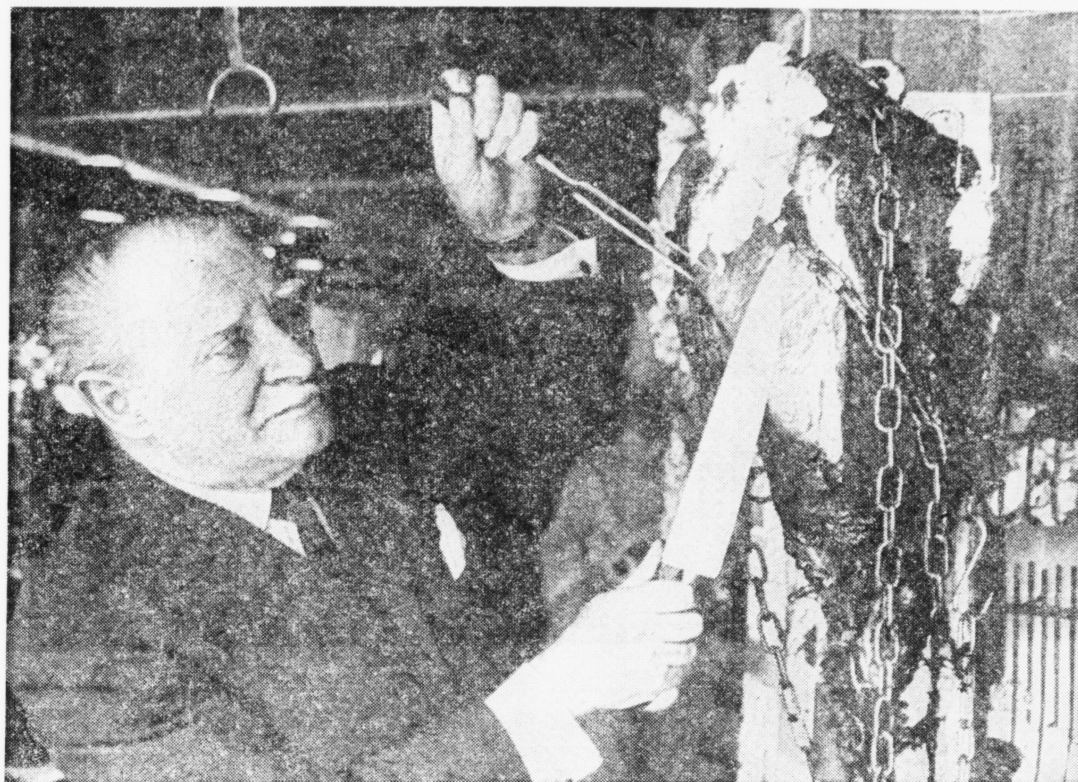




Kød må aldrig tilberedes friskslagtet, siger Orla Høyer. Oksekød skal være marmoreret. Kun til tartar bruger man rødt kød. Her har Høyer kniven fremme i »Grill Oxen«

ARKITEKTTEGNET KOTELET FOR SELVBYGGERE

ARKITEKTEN og Bakkemanden Orla Høyer er ekspert i mange ting: Forlystelser, indretning af restauranter og strip tease. Det sidste er han dog ikke begyndt at lave selv. Men han er også specialist, hvad angår mad. Og det kan han lave selv.

PÅ Bakken har han i år åbnet to restauranter: »Grill Oxen« og »Lækkeriet«. Desuden driver han bl.a. »Bingo«, »Hørløshøj« og »Erotica«. Når han det sidste sted er træt af kød på tænen, vil han se kød på bordet — uden sener.

Hans mor lærte ham at lave mad, og da han var 14, kunne han tage konkurrencen op med de fleste danske husmødre. Det kom ham til nytte, da han som ganske ung kom til USA. Hans første job her var i køkkenet på en restaurant. Senere blev han leder af en anden amerikansk restaurant, og endnu senere blev han arkitekt. Indtil han i 1949 kom til Bakken, drev han med succes en restaurant, »Sun Spot«, i Hornbæk.

— Nå, Høyer, hvad vil De så lave?

— Det kan De selv lave!
— Undskyld?

— Ja, jeg mener ikke, vi skal gå Escoffier i bedene. Vi tager noget, enhver idiot kan lave!

— Hov, hov!

— Eller noget, enhver hus-

mor eller husmand kan lave. Frokost begynder med s, nærmere betegnet med sild. Danske husmødre når sjældent længere end til en ramsaltet sild med løgringe. Men man køber altså nogle sildefilet'er færdige. Den marinerede skal vi se så hvid som muligt, og kryddersilden, der ikke må være under en centimeter tyk i ryggen, skal være friskefarvet som en laks. Den marinerede sild vander man ud et par timer. Man hældes derpå vand i en kasserolle sammen med lidt eddike, godt med fennikkel-frø, lidt udrørt carry (en teskefuld til 4 fileter) plus honning.

— Honning?

— Ja, sild sødes aldrig med sukker. Det er dyrplager! Nå, derefter lægger man løgringe i og giver hele balladen et opkog, læder det køle fuldstændigt af og mælder det over silden, som derefter står i 24 timer.

— En anden opskrift for marinerede sild: Man bruger noget mayonnaise. Men først tager man en kop og rører en skefuld fedt sennep ud. Der tilsættes tre teskefulde carry og en god spiseskefuld orange-marmelade. Desuden anvendes halvdelen teskefuld pulveriseret basilikum. Alt dette røres sammen med lidt fløde og blandes med mayonnaisen. Så rører man det hele op med lidt piskefløde, og sildene lægges i den lyktfyldende substans for at stå fra 3 til 24 timer.

— Nu skærer man rå agurk og bananer i 10—15 cm tykke skiver. Begge dele ristes i smør sammen med hele, flæde toma-

ter og tages uskadt op med en paletkniv. Man koger panden af i lidt vand og tilsætter lidt tomatpuré — aldrig ketchup, som kun er ødelagt puré. Man tilsætter endvidere et par stænk Maggi. Mere rosenpaprika i sovsen og lidt fløde. Det gør ikke noget, det er piskefløde. Man spiser lunet fløde til.

— Det var arkitekttegnet kotelet?
— Ja, men i så fald for selvbyggere. Vil De have lidt fransk?
— Hvis jeg kan få opskriften på dansk?
— Kobalmindelige rødspættefileter. Lav derefter nogle store smørkugler, som trilles godt ind i mel, salt, peber, hakket puré og grøn dild. Tril rødspættefileten om kuglen og bind med bomuldsstråd. Læg det hele i en emaljeret kasserolle. Hæld rigeligt med citronsaft over og hvidvin ad libitum. Læg på. Og så skal dette pragtfulde digt stå og dampe svagt 10—15 minutter, hvorefter det serveres på et fad. Måden er færdig.
— Læser De mange opskrifter?

— Overhovedet ingen. Jeg er ikke som musikeren, der spiller efter andres noter.
— De er måske snarere komponist?
— Lad os sige »arrangør«. Eller også spiller jeg efter gehør. Vil De have gedde på jødisk vis? Så lyt: Gedden renses behændigt ud. Indmaden, lidt

bløde franskbreds-krummer, hakkede løg, en anelse hvidløg og et par æggeblommer blandes sammen og køres gennem kødmaskinen. Man rører farsen ud med lidt smør og tilsætter salt og peber. Farsen lægges i gedden, som koges over en ganske svag lid — lidst fast i ovn — 45 minutter. Fisken koges i en cort bouillon. Man laver med andre ord en urtesuppe. Aldrig kød og fisk sammen!

— Soven?

— Kun smeltet smør og masser af revet peberrod med hårdkogte, hakkede æg. Også til denne ret spises fløde — eller et par kartofler.

— Orla Høyer tæller på fingrene.

— Mon jeg har glemt noget? Man er jo ved at blive gammel.

— 65 år er da ingen alder, Høyer!

— Hvis man har levet, som jeg har gjort, er det en fantastisk alder!

DE har haft mange ideer i årenes løb. Nogle af dem har kostet mange penge. Men strip teaserne er vel en sikker forretning?

— Folk vil jo have sex. Og når de ikke selv har det, vil de gerne se nogle flotte piger, der har det. Men der er nu intet forargeligt i strip tease, når det gøres elegant. Over min scene burde stå: »Et blottet til lyst...!

Lodev'