

Rejemad på restaurant Bavn på toppen af Lighthouse i Aarhus. Foto: Mikkel Berg Pedersen/Ritzau Scanpix



Kødet fra kongekrabben var placeret i skallen fra en mindre krabbe på Noma i Kyoto. Foto: Ditte Isager



Jordbærdessert på restaurant HimmerRiget i Farsø. Foto: Claus Bjørn Larsen/Ritzau Scanpix

Søren Frank: Her er mine 10 bedste måltider i år

Årets bedste måltider strækker sig fra en rejemad på 44. etage i Aarhus til søpølsechorizo i Torshavn. Her er de listet op som en nedtælling til 1. pladsen.



Søren Frank
sofr@berlingske.dk

Peter Liep's Hus

Selvom jeg bor tæt på Dyrehaven, er jeg i flere årtier gået i en lang bue uden om Peter Liep's Hus. Efter at det gamle traktørsted er blevet overtaget af Madkastellet, er der imidlertid kommet nye boller på suppen.

Den britiskfødte køkkenchef, Andrew Clatworthy, arbejder med vildt og svampe fra Dyrehaven, som i for eksempel »Dyrehavens natmad« med vildtpostej, svampesky og røget rådyrkølle.

Calma

Byen fik en ny spiller i velsmagens superlige det forgangne år: Det er ikke så tit, man ser fransk og italiensk mad serveret side om side, men på superbistroen Calma fungerer det fremragende.

Formentlig af den årsag, at kokkene Andrea Calducci og Christian Marquard simpelthen bare laver bedre mad end de fleste. Blandt de

bedste retter var således pighvar med snegle-bordelaise.

Bavn

Frokost på 44. etage er en rigtig god idé, især når der medfølger udsigt over Aarhus Bugt og nytænkt smørrebrød fra den tidligere Barrkok Mia Christiansens hånd. Vi blev blæst bagover af blandt andet søkogte grønlandsrejer med hybenrosehollandaise, kålskud med friteret æg fra Yduns Have på Samsø og ostesauce.

Babel

Hvis man er på jagt efter den ubetingede velsmag, er det en god idé at holde øje med kokken og restauratøren Rasmus Oubæk. Hans seneste påfund er noget så simpelt som en bar, som serverer vin fra øverste hyld og pitabrød og småretter fra Levanten og omegn, så man hører englene synge.

HimmerRiget

Danske rigmænd har det med at åbne ambitiøse restauranter. Eftersom det sjældent er noget som ligefrem generer store overskud,

får velhaverne på den måde spredt en del af deres formuer ud til os andre, tak for det!

Jacob Brunborg, Lars Larsens søn, har således postet 600 millioner i feriecentret HimmerLand i Nordjylland, hvor man finder fine dining-restauranten HimmerRiget: Her fik jeg nogle af sommerens sjoveste retter i form af blandt andet en pivfræk dansk sort-hummer i rød karry- og hummerolie stegt sprød på et fundament af pankoras.

Gaia (Vejrø)

Man kunne jo også bare købe sin egen ø! Saxo Bank-stifteren Kim Fournais har brugt 250 millioner kroner på at erhverve sig Vejvø og indrette et lækkert resort, hvor fine dining-restauranten Gaia slog dørene op i sommer: Her blev vi forkælet med lokale grøntsager og vildt fra øen, smukt eksekveret af den unge køkkenchef, Lasse Zacho Andersen, som jeg ikke havde hørt om før dette besøg.

Henne Kirkeby kro på Fænø

En af sommers uomtvisteligt bedste dage tilbragte jeg på Fænø sammen med øens ejer, Simon Skouboe, som også har de to stjernede restauranter Kong Hans og Henne Kirkeby Kro

i porteføljen. Sidstnævnte var rykket ud med diner transportable, så vi fik hummer-hotdog med caviar og tournedos rossini serveret i skovbrynet, med Chateau Latour i glasset og udsigt til Lillebælt med havblik. Så er livet til at holde ud!

Noma i Kyoto

At Noma efter at have eksisteret i mere end 20 år stadig er verdens førende restaurant, skyldes ikke mindst, at den er under konstant udvikling. Jeg rejser således gerne om på den anden side af jordkloden for at følge med i, hvad det næsten 100 mand store team har gang i. I år gik turen til pop up i Kyoto, hvor jeg blandt andet fik mit livs bedste lakserogn, krydret med dashi, gran, bergamotte og tørret røget græskar og ustyrligt lækkert, silkeblødt vildsvineflæsk.

Ræst på Færøerne

Det var en nærmest psykedelisk oplevelse at sidde i en 600 år gammel hytte og spise den mexicanske køkkenchef Sebastian Jiménez' mad på Ræst, som har overtaget KOKS' plads som Færøernes førende fine dining-restaurant. Søpølsechorizo med chicharron (flæskesvær) af søpølseskind var blandt mine favoritter ud af 15 serveringer.

Elbulli på Alchemist

Det var ikke så lidt af *a walk down memory lane*, da den legendariske catalanske restaurant elBulli genopstod i tre dage på Alchemist i København. For mig var det ikke mindst saliggørende at møde universets største kok, Ferran Adrià, igen.

Hvad selve maden og smagen angik blev de retrospektive Bulli-serveringer dog snævert overhalet af retterne fra lillebror Alberts avantgardebistro, Enigma, og Alchemists knivskarpe ekstremiteter.