



»Hans Beck, husk nu, at det ikke er i morgen, vi skal spise; det er i aften,« replicerer Michaud og kigger indgående på Hans Beck Thomsens indtil videre perfekte dessert-kreation.

Pernille Rosenkær kommer med en pensel til chokoladen, men den bliver affærdiget af Beck Thomsen med et »det er jo ikke huset, jeg skal have malet.«

Men endelig lykkes det - også at få de små stykker guld placeret på chokoladekuglen.

»Nej, men for fanden - jeg har sgu da tårer i øjnene,« siger Jean-Louis Lieffroy, der lige er kommet til, og Michaud klapper begejstret.

»Ja, venner, så laver I lige 70 af dem,« siger Hans Beck Thomsen til sit publikum og ud af mundvigen til Erwin

Lauterbach: »Altså de franskmand...«

»Ja, de skulle være rejst hjem for længst,« sukker Lauterbach.

KLOKKEN 17.20 HAR DE 70 gæster fået deres velkomstdrink og er gået ind i restauranten for at få de »hapsere unica«, som Kongenshus Kros team har stået for.

I køkkenet er Lauterbach - med et glas champagne ved sin side - ved at gøre sin østers-persillesuppe klar. Han har kasseret sagogryn-ideen for ikke at risikere at ødelægge suppen

Jean-Louis Lieffroy finder Arne Sandager i foyeren, hvor han hviler sin ben, og genner ham ud i køkkenet med et »det er sgu da ikke et plejehjem!«

For nu skal der arbejdes sammen som hold.

Pludselig er der ro og total koncentration.

Stemningen er stadig venlig - men der er en klar nerve af, at nu skal præsteres. Alle er der.

Pernille Rosenkær stiller tallerkner op i rækker og går: De gamle kokke fordeler sig på hver sin side af bordet - og Lauterbach forklarer kort og præcist, hvad der skal i tallerknerne, at suppen skal hældes på kander og serveres ved bordene og så videre.

I løbet af ingen tid arbejder alle sammen som et vel-smurt maskineri - og tallerknerne står klar.

»Er der ingen tjener?« spørger Søren Gericke.

»De fik besked på at stå her klokken 18.10,« siger en eller anden.

»Jamen, det er to minutter for sent. Vi er klar NU,« siger Jan Hurligkarl bestemt.

Birthe Sandager mener også, det er synd for suppen at vente, og Hurligkarl siger: »Jamen, så kø!« - og så kører de.

Alle den danske gastronomis venlige dinosaurer griber hver nogle tallerkner - og så er det ellers ind i restauranten.

»Mon cul!« når Michel Michaud lige at sige på vej ud af døren - og henvendt til mig: »Der er visse franske ord, man ikke oversætter til avisen.«

Det lader vi så være med...

**Af Mette G. Sørensen**  
meja@bergske.dk



Der er meget god smag i **muskler**, men det kan være udfordrende at tilberede dem.

## svineskank er inde i varmen

Heldigvis er der sket det inden for de senere år, at skank, kæber og haler er ved at komme ind i varmen igen.

Jeg tror, folk så småt er begyndt at blive klar over de hårdtarbejdende musklers kvaliteter; det er ganske simpelt dem, der smager af noget. Det er rigtigt, at en mørbrad er mør, men den kan aldrig opnå den smagsidentitet, som man kan finde i det gode kogekød.

Jeg synes, at muskler og kødets struktur er rigtig spændende og udfordrende. Hvordan kan det være, at nogle muskler bliver superlækre, når de tilberedes længe, mens andre kun er interessante, når de tilberedes let, og atter andre har måttet gennem en længere produktudvikling, før vi har fundet en metode til at gøre dem til favoritter såsom bankekød og wienerschnitzel.

Dybest set handler det om bindevæv; og jo mere bindevæv en muskel indeholder, jo længere skal den tilberedes.

Det kød, der indeholder en moderat mængde bindevæv, er det sværeste. Tilberedes det længe, bliver det tørt, og tilberedes det kort, er det sejt, altså må det slås fra hin-

anden, så det virker mørt og derefter f. eks. paneres for at holde på saften. Tænk på det, næste gang du ser et menukort, hvor wienerschnitzlen er lavet af kalvefilet eller svinemørbrad.

Det burde ikke være nødvendigt at tæve den helt flad for at kunne tygge den. Ud over at mørbrad og filet er de dyreste muskler; opnår de aldrig den smag og konsistens, som kødet til en rigtig wienerschnitzel skal have.

Så skulle du være blevet fristet, så gå hen til din slagter og bed ham skære et par store flade skiver af kalveyderlar. Betragt og nyd håndværket, når de bankes næsten papirstynde, og glæd dig.

Nu burde der jo egentlig komme en opskrift på wienerschnitzel, men da svineskanken smager mindst ligeså pragtfuldt synes jeg, at den også skulle have en chance, så held og lykke med den.

**Af Nanna Simonsen**  
lordag@berlingske.dk

Foto: Lars Ranek/Scanpix.



**Braiseret stegt svineskank med græskarchutney og kartoffel-grønkålssalat**  
Hovedret til 4 personer

ca. 75 g sukker  
ca. en kvart dl eddike  
lidt mild olivenolie

1-2 svineskanke  
200-300 g blandede suppeurter  
salt

Til kålsalat:  
400 g kartofler kogt og skåret i både  
150 g cbeletern med skræl, f.eks. Elstar  
200-300 g grønkål, pillet af stænglerne og skåret fint, derefter blancheret i 2-3 min., afkølet i koldt vand og afdryppet  
100 g drænet yoghurt 1 spsk. dijon-sennep  
saft af ½ citron  
salt og peber

Til chutney:  
100 g løg  
300 g rabarber eller blommer  
100 g græskar, f.eks. hokkaido  
100 g tørrede abrikoser  
1 tsk. korianderfrø  
1 tsk. sennepskorn  
en kvart stjerneanis  
lidt kanelstang  
lidt chili  
1 laurbærblad  
saft og skal af en kvart citron  
ca. 1 tsk. salt  
peber

Begynd med at lave en chutney. Den bliver bedst, hvis den bliver lavet dagen før eller tidligere, så lav gerne en stor portion, den kan holde sig rigtig længe på køl.

Hak løgene fint. Gør dem bløde ved lavt blus i en gryde med olivenolie sammen med krydderierne. De må ikke tage farve og skal være helt bløde, det tager ca. 20 min. Skær græskarret i små tern, skær rabarberne i små stykker og kom begge dele ned til de bløde løg. Tilsæt herefter abrikoser i små tern og lad det tilberede i 5-10 min. Tilsæt evt. lidt væske, hvis det gerne vil sætte sig i bunden. Tilsæt sukker og eddike og kog det igen, til græskar og rabarber er møre. Smag til med salt, peber, citronsaft og måske mere sukker og eddike.

Skanken:  
Kog den i vand med urter og salt, til den er mør - når det lille ben kan trækkes ud, er den klar, det tager ca. 3 timer. Tag skanken op, rist evt. sværen let og kom den i ovnen ved høj varme, til den er sprød. Du kan gemme kogevæden til en god kålsuppe.

Salaten:  
Rør yoghurt med sennep, citron, salt og peber. Vrid kålen let. Kom kål, kartofler og æbler i dressingen og vend rundt. Smag til med yderligere krydderier og juster konsistensen med lidt vand.

Ved servering skæres/plukkes kødet af skanken og anrettes sammen med salat og chutney.

## USA & Canada med dansk rejseleder

Vi har et stort udvalg af rundrejser med dansk rejseleder. På vores rejser får du meget indhold til en særdeles attraktiv pris. Vores rejseledere er eksperter, og derfor bliver rundturen en uforglemmelig oplevelse.

**Nyt, stort katalog med endnu flere rejser og afgange.**

**Info-møde i Randers mandag 28/11. Tilmelding på [www.risskov.com/info](http://www.risskov.com/info)**



**Fra kr. 25.990**

### Den store Amerika-rejse

Vores absolut bestseller gennem flere år! 21 dage med det bedste af USA og med mange oplevelser til en fantastisk pris. Inkl. både det østlige og vestlige USA, de flotteste nationalparker, de mest spændende storbyer og en afstikker til Niagara Falls. **Rejs 26/8, 9/9, 23/9 eller 7/10.**

### Western Highlights

En meget populær rejse på 15 dage med nationalparker og storbyer i staterne Californien, Arizona, Utah og Nevada. Oplev Grand Canyon, Yosemite, Monument Valley, Las Vegas, San Francisco, Los Angeles og meget mere. **Rejs 1/9, 15/9, 29/9, 13/10.**

**Kr. 17.990**



**Kr. 17.490**

### Aircruise - det østlige USA

Med privatfly direkte til de største seværdigheder. Få en 10-dages luksusoplevelse til en overraskende lav pris. Inkl. Niagara Falls, vinsmagning i Canada og et møde med Amish-folket. **Rejs 13/4 eller 1/5. Book nu-rabat kr. 500.**

### Forårsrundrejse

En rejse på 9 dage til det østlige USA. Oplev foråret i New York og Washington D.C. Også inkl. Toronto og Niagara Falls i Canada. **Rejs 22/4 eller 6/5.**

**Kr. 14.995**



**Kr. 21.990**

### Canadian Rockies

14 dage med eventyrlige naturoplevelser i det vestlige Canada. Inkl. de kendte nationalparker, Icefields Parkway, Vancouver Island og ophold på ranch. **Rejs 27/8.**

**Læs de udførlige beskrivelser på [www.risskov.com](http://www.risskov.com) eller bestil det nye katalog.**

**RISSKOV TRAVEL PARTNER**

**Tlf. 70 22 66 00 - [www.risskov.com](http://www.risskov.com)**  
Også åbent på telefon søndag kl. 10-15

**Den Gamle By**

Gratis entré for alle under 18 år

**Juleforestilling for hele familien**  
3. - 22. dec. i Helsingør Theater

Dramatikeren Line Knutzon fabulerer frit over den elskede juleklassiker Nøddebo Præstegård. Lars Knutzon instruerer lørjerne i stykket "Juleferie i Nøddebo Præstegård".

Billetter på [www.billetlugen.dk](http://www.billetlugen.dk) eller Musikhuset 89 40 40 40



**Jul i Den Gamle By**  
19. nov. - 30. dec.

Oplev den ægte jul, sådan som danskerne har fejret den i århundreder. Med juleudstillinger, butikker, markedsboder, teater og arrangementer venter store oplevelser for hele familien.

### Storbyspilopper

Magisk legetøjsudstilling af Shane Brox kendt fra Shanes verden på TV. Der er plads til leg, fantasi og labyrint-hemmeligheder.



Foto: Rolf Konow

### Japansk Plakatkunst

Enkelheden, lyset og de eksplosive farver er et typisk udtryk i moderne japansk plakatkunst. Oplev 27 japanske kunstnere i Dansk Plakatumuseum i Den Gamle By.



Se mere på [www.dengamleby.dk](http://www.dengamleby.dk)

Jyllands-Posten

Danske Bank