

MADANMELDELSE AAMANNS ETABLISSEMENT



SNAPSEKRUKKER. Julesnapsen står linet op på bardisken, klar til den søde og bløde laks (nederst th.) og det appelsinbraiserede svinebryst. Foto: Nanna Navntoft

Gammeldags på hallelujamåden

Adam Aamann finjusterer julefrokostens kanoniserede opskrifter, så de smager af sig selv og meget mere.

Aamanns Etablissement
Øster Farimagsgade 10, København Ø
www.aamanns.dk
Vi betalte 1.060 kr. for to personer

♥♥♥♥♥♥♥

At Aamanns serverer noget af landets absolut bedste smørrebrød, er ikke en nyhed af de store. At deres julefrokost også er fremragende, kommer derfor heller ikke som en overraskelse, der sætter sig i bevidstheden som en afgørende oplevelse. Til gengæld glemmer jeg aldrig de sild og det stykke svinebryst, vi fik serveret, da vi gik ind for at teste den traditionelle danske julemad i det hyggelige Aamanns Etablissement, hvor farverne er lysere, og loftet er højere end i de mere folkelige frokostrestauranter med højtbelagt. Det er mere Postgården end Jernbanehotellet i Matador, men hverken Maude eller Fede ville gå utilfredse fra bordet. For det er ren tradition, men i raffineret udgave, som Adam Aamann har gjort sig landskendt på. Det er velkendte smagsoplevelser, justeret med nytænkning og udført med en uhyggelig præcis fornemmelse for balance mel-

lem fedme og lethed, mellem syre og sødme og mellem krydret aroma og råvarernes egen smag. En moden sild med brændt karry Karrysilden var et fremragende eksempel på den overlegne korrigerende afkanoniserede opskrifter. Karrysild er måske så meget sagt, for der var tale om et drys så tyst, at man knap lagde mærke til den indiske accent hos den etniske øresundsfisk. Karryen var ikke rørt ud i creme, men lå under fileten som et tyndt lag pulverne, der øjeblikkelig var smeltet sammen med kødet. Og så var den hjemmebrændt. Normalt hælder man bare krydderiet i cremen direkte fra dåsen, hvilket giver en lidt flad sødme, men når man tørrester sin karry, sker der noget. Først fordufter de mest flygtige smagsstoffer, og så begynder de resterende stoffer at danne nye aromatiske forbindelser, som har en dybere, mere ristet karakter. Den karrysmag var perfekt til den gammeldags modnede sild, som har ligget i Aamanns egne tønder i seks måneder. Hvor en hurtigmodnet sild mest smager af lagens eddike og sukker, har den gammeldags en dybere og rundere smag, hvor fiskens egen sødme kommer til udtryk. Når man på den måde har trukket lage og creme ud af ligningen, kan man styre madens balance meget mere præcist. Syren prikkede let fra små æbletern, mens lidt peberrod, ristet boghvede, rødløg og karse trak nænsomt i hver de-

Sådan kan god mad få paraderne til at falde

res retning for at folde den fremragende fiskesmag ud i fuld format. Det kunne ikke være bedre. Men det blev det med den hjemmelavede snaps på æble og peberod, som var lav i procenter og så tilpas blød, at den svøbte sig om silden i stedet for at skære igennem den. Karrysilden kom sammen med en lige så god stegt sild med røget eddike, rygeost, høske og græskar syltet med hyldeblomst. Det var første servering i Aamanns julefrokost, hvor man får seks små serveringer for 345 kroner. Det er billigt for en mættende frokost af så høj en kvalitet. En juleklokke af madro Her ved baren, hvor vi sad, stod næste års julesnaps og trak i en række store glaskrucker sammen med andre af de hjemmelavede snapsebryg, Aamanns er kendt for. Vi havde bestilt menuen med fire styk på hver to centiliter til 145 kroner for at få mest muligt ud af husets evne til at parre spiritus med maden. Til en gravad laks kom der løvstikke i glasset. Løvstikke minder lidt om sennep i smagen, så sammen med den cremede rævesovs, hvor sennepskornene fik lov at skære igennem, var der igen tale om et match i verdensklasse. Laksen lå som en let sød og blød bjælke, der fik bittert modspil og knasende struktur fra friske radiser og julesalat. Og så var der de syltede agurketerne, der var så subtile i syren, at de kun gav ekstra liv til fisken. »Skål og glædelig jul«, lød det

med et zenbuddhistisk smil fra min gæst. Sådan kan god mad få paraderne til at falde. Fra at være adskilt af hverdagsstress med to forskellige dagsordener, kan man forenes i ren bromance under en juleklokke af madro. Og derinde kom så eftermiddagens højdepunkt. Et stykke svinebryst leveret af Grambogård, dyrenes eget center for fitness og wellness. Det appelsinbraiserede kød var så nuancerigt og dybt i smagen, at det ligesom den langtidsmodnede sild kun skulle fintunes til storhed. Det blev den med små klatter af rødkål og sennepscreme, lidt skovsyre og lidt julekrydderier. Vi sad nu næsten i et gruppekram med en gris og Adam Aamann i tanker, og det kunne være blevet helt upassende, hvis det ikke var for en hønsesalat, der overraskede ved ikke at overraske os så meget som de forrige retter. Den var let og cremet og fyldt med saftigt kød, men også for mild og monoton i smagen. Men så skete der igen noget magisk med oksetatoren på fritgående inderlår. Med løvstikke, syltede svampe, rødbede og solbær havde den sit helt eget syrlige temperament, som blev holdt tilpas nede af sødme og dybde fra hasselnødder. Og med en snaps smukt afrundet af julekrydderier, var det bare et blændende, bjældende ... halleluja for hulen! JOAKIM GRUNDAHL joakim.grundahl@pol.dk

Selskabsmenu
inkl. franske vine ad libitum kr. 599,-
Reservation: 33 11 05 08
www.spis i nyhavn.dk