



Den intense mad, de gamle vægmalerier, stedets forskellige duge, den franske almestil og de mange forskellige små bordlamper, der lyser ned på maden hensatte Stiftens anmelder til en fransk kabaret. Foto: Martin Ballund

PASSION for lækker mad

Stemningen på LeCoq hensatte vor anmelder til en fransk kabaret. Og underholdningen kom fra køkkenet...

Af Carsten Winther Knudsen
mere@stiften.dk

De gode dage – den slags man husker med et smil – byder ofte på positive overraskelser.

Jeg er ikke helt klar over, om det var udslagsgivende for mig denne tirsdag aften – men det føltes som en spontan handling, da jeg krydsede baren på LeCoq for at komme frem til restauranten. Det spontane skyldtes nok, at jeg ikke på baggrund af egen fornuftig overvejelse havde valgt stedet, men var der, fordi restauranten skulle madanmeldes.

Endvidere havde jeg haft så travlt denne dag, at jeg knapt var kommet til aftensmad i mine tanker. Det ændrede menukortet fuldstændigt, og LeCoq sørgede for, at denne blev en af de rigtig gode dage.

Det er et af de lidt skæve steder i Århus. Samtidig er det siden starten af 90'erne kendt for kontinuitet og gourmetmad, der ikke behøver at koste en jetjager. Siden har ejeren åbnet et nyt spisested i en billigere kategori i Mejlgade. Derfor var det på denne ekspedition ekstra spændende at få testet, om den franske hane stadig kunne gale og samtidig skulle de to koncepter fra hinanden.

Min veninde valgte tre retter; mens jeg var lidt vanvittig og valgte fem, som inkluderede to hovedretter. Det viste sig senere, at det ikke var så skørt med de fem retter; portionerne er passende uden at være store.

Velafbalanceret

Som en optakt til middagen

serverede LeCoq en lille appetizer med vagnetlæg på baconmayonnaise, perler af blegsellerijuce og brødkrummer. Dertil valgte vi efter tjenerens kyndige vejledning en italiensk hvidvin: 2008 Greco Bianco, Cutizzi, Feudi san Gregorio, Campania, som skulle akkompagnere vores kommende retter inklusiv min venindes hovedret. Vinen smagte dejlig lækker fed, fyldig og melonagtig, men samtidig også mineralsk med et strejf af sommer.

Det hjemmebagte brød var saltet lige til kanten og sprødt, hvilket gjorde, at det hjemmelavede smør blev til det blødeste og blide, jeg nogensinde har smagt.

Min veninde gik i krig med nogle stegte jomfruhammer med jordkokker, hasselnød og korvel. Den sprøde hummer blev fulgt af et tema over hasselnødder, der oprådte ristede, revet og rørt i mayonnaise, mens jordkokken var forklædt som chips. En helt igennem velafbalanceret og overraskende god oplevelse for både øjet og ganen.

Samtidig fik jeg kalvebrist med løg i forskellige teksturer. Der var virkelig kærlighed for de forskellige detaljer: Løgsirup, der var brun/karamelliseret samt hvid løgsirup, begge kogt op fra zittauerløg, syltede løg, purløg, små papirtynde rugbrødsskiver; og dertil var der løgbouillon, som man selv kunne dosere – et væld af forskellige syns- og smagsindtryk.

Dernæst fik jeg stegt foie gras med kvæde, æble og vanilje i forening med: 2008 Riesling Spätlese, weingut Geil,



Man kan mærke LeCoqs passion for lækker mad og gode råvarer - anretningerne er smukke, vinen velvalgte og rådgivningen om dem på højt niveau. Foto: Martin Ballund

Rheinessen, en sødlig tysk hvidvin, men stadig ung og syrefuld, som virkelig passede fremragende til den fede foie gras.

Endvidere fik man som en understregende detalje en lille lerkop, varmet over et lys, med sød kvædet, som skulle drikkes til retten. Om den kan jeg sige, at den er blandt de bedste foie gras-retter; jeg har smagt. Og det er ad åre blevet mange, fordi en del af mit job er at spise ude, og jeg er begejstret for den franske leverret.

Råvarer i flere varianter

Min venindes hovedret var pocheret slethvar med gule beder, selleri og frisk dild. Og så i denne ret blev råvarerne serveret i flere varianter: Sellerien var både i kogt, puret og ristet form – altså både sød, saltet, knasende og blod. Fisken var fast og dampet og lå smagsmæssigt som en god bund under alle de andre indtryk.

Jeg skulle også til hovedretten, og jeg valgte efter råd fra

både som hel og puré. Det var fremragende, og retten fremstår som en helhed både syns- og smagsmæssigt.

Flot finale

Desserten var en flot finale på den lange række af gode smagsoplevelser:

Jeg fik forskellige oste med hjemmelavet syltekræs, blåbær og æblekompot fra kælderren, de gode oste var en gedest. St. Maure, en brie de Maux, en fra får Aydigasna Elizagarria, en Münster og Fourme d'Ambert, begge fra ko. Alle ostene var meget smagsfulde og perfekt modnede.

Jeg valgte at lade tjeneren overraske mig med vinen. Han tog udfordringen op og hyggede sig med den og bad mig selv bedømme, hvad det var, jeg drak. I første omgang fik duften mig til at tænke på sherry og dernæst smagen på en hvid italiensk Recioto. Men jeg var helt galt i byen. Der var tale om æblecider fra Estland: Põltsamaa Kuldn. Her bagefter var kraftfuld, og man kunne smage undertoner af madagaskarpeber og portvin, over retten var der drysset peberrod og tilbehør i form af pastinak

Min første hovedret var vagnetlæg som kotelet med stegte svampe, skorzenrod og persille. Igen fremragende, og at vagnetlæg var helt ubenet som kotelet, gjorde det endnu bedre. Anden hovedret: Oksemørbrad med grønkål, pastinak, tranebær og peber – sauceen var kraftfuld, og man kunne smage undertoner af madagaskarpeber og portvin, over retten var der drysset peberrod

og tilbehør i form af pastinak

kan mærke stedets passion for lækker mad og gode råvarer - anretningerne var smukke, vinen velvalgte og rådgivningen om dem på højt niveau. Samtidig var stemningen afslappet og aftenens tjener, der er stedets ejer, underholdende og personlig. Han har i løbet af dette år ansat to dygtige kokke, og det gode team har løftet LeCoq til den bedste liga i Århus.

Den intense mad, de gamle vægmalerier; stedets forskellige duge, den franske almestil og de mange forskellige små bordlamper, der lyser ned på maden, hensatte mig til en fransk kabaret - dog kom underholdningen her fra køkkenet.

Prisen for den fantastiske middag var næsten mere end rimelig. Tre retter koster bare 295 kroner; mens fem står i 450 kroner. Vi valgte nogle af de bedre vine, der kun fås i hele flasker. De løb op i 1020 kroner: Og med en kop kaffe til blev det i alt 1798 kroner. Det kunne vi nemt have gjort billigere, men det var alle penge værd. Vi fik mange positive overraskelser og havde en fantastisk aften.

LECOQ

- Graven 16, 8000 Århus C
- www.cafe-lecoq.dk
- Tlf. 8619 5074
- ★★★★★