

DRAGSHOLM

Den danske krögaren Claus Henriksen har tagit den vegetariska revolutionen till sin spets. På Dragsholm Slott vid Lammefjorden skapar han rätter med växter och grönsaker i fokus.

Text och foto: Tove Oskarsson Henckel



Måltiden på Dragsholm Slott börjar med en enormt stor bakad selleri fylld med ost, kryddor från trädgården och rom från röding.
– Jag vill att man börjar med en rätt som delas på flera. Mat är till för att delas, och om jag skulle göra mindre serveringar skulle man inte förstå hur stor sellerin egentligen är.

Claus kom till Dragsholm från jobbet som souschef på Noma för cirka sex år sedan och tillhör ”det nya nordiska köket”. Men han är noga med att påpeka att det inte går att jämföra hans mat med den som lagas på hans tidigare arbetsplats.

– Du tar alltid med dig något när du går vidare, men jag lagar mat på ett annat sätt. Det är annorlunda men fortfarande samma. Om folk tror att de ska få Noma-mat här har de fel, säger han.

När Claus kom till Dragsholm inspirerades köket mycket från länder som Frankrike och Spanien; det var anklaver och kaviar.

Mycket importerades i stället för att hämtas i omgivningarna. I dag köper Claus grönsaker och framför allt sparris från den mycket omtyckta odlaren Sören Wiuff, vars grönsaksfält ligger bara någon kilometer bort. örter odlas i egen trädgård, ramslöken plockas runt knuten och vid havet fyndas strandväxter som gåsfot och skörbjuggsört. Idén med att bygga köket på vegetariska rätter har vuxit fram.

– Jag har alltid älskat grönsaker och började göra vegetariska huvudrätter. Det var en stor utmaning för gästerna som kom hit – och det är det fortfarande. Jag började justera och lägga mindre och mindre kött på tallriken. Inte för att jag inte vill servera kött utan för att det under vissa delar av året är mycket mer smak och struktur i grönsaker. Då behöver du faktiskt inte äta kött, säger han bestämt.

Middagen fortsätter med en rätt där salladsblad från Sörens land har huvudrollen och fin ostronkräm utgör tillbehöret. Rätt efter rätt fortsätter i samma anda. Kokt kål med mixade nässlor



och ett uns av musselsås samt purjolök och lökskott med lammhjärna.

Det är lätt att förstå att Claus trivs på sitt jobb. Här har han möjlighet att ta steget fullt ut och undersöka både gränser och möjligheter.

Lammhjärna ... Om du ändå ska ha kött, varför väljer du lammhjärna?

– Om jag bara sa att det är lamm eller kalvbräsk, för det har samma smak, skulle nog ingen reagera. Men jag vill åt krämigheten, samma krämighet som i lökar och ramslök. Den har en underbar smak. Jag tycker mycket om strukturen, och den tar inte över från grönsakerna i smak och konsistens.

Är lammhjärna en del av din matfilosofi, precis som grönsakerna?

– Nej, det beror på vilka grönsaker jag har den dagen. En dag kan jag göra en rätt med hjärna, ostronemulsion och languster. Det beror helt på kombinationen.

Du använder också bifångst, fiskar som andra gärna ratar, som fjärsing. Hur ofta jobbar du med det?

– Så mycket som möjligt, men det är svårt att få tag på. Transporterna kan också vara långa, även om vi tar fisk från andra sidan Köpenhamn. Ibland går fisken till och med över Tyskland innan den kommer hit. Jag vill jobba mer lokalt och håller i ett projekt där vi försöker få alla små båtar att komma in till ett ställe i närheten där de kan sälja sina fiskar till restauranger.

Du jobbar mer med den råa råvaran än vad Noma gör. Hur har du utvecklat detta sedan du slutade där?

– Jag kanske låter gammal, men när man lagar mat har man en idé om vad man vill göra. Sedan tar det sin egen väg. Jag har alltid älskat att jobba med grönsaker och plantor.

Är det här Claus mat?

– Ja, det är det. Jag har en idé och en tanke med vad jag tycker om, och det är det jag lagar här. Visst kan jag äta hamburgare och pizza, men när jag lagar en rätt här känner jag mig glad. Det ger mig tillfredsställelse. Gäster kommer hit och blir överraskade, och då känner jag att jag har gjort ett bra jobb. Maten har blivit mer personlig. Det är fortfarande det nordiska köket men på ett annat sätt.



Claus Henriksen.