



VELLYKKET. En overraskende lækker tomartet med gedeost og ugens fisk (her rødtunge) med nye kartofler er gode valg på kortet hos Knud i Hundested. Foto: Andreas Merrald

MADANMELDELSE Knud ved, hvad sommeren handler om

Tænk, at man skulle sidde og fråde speltotto hos Knud i Hundested Havn.



LÆRKE KLØVEDAL

Knud
Havnegade 18, Hundested Havn
4-retters menu: 365 kr.
Forretter: 85-135 kr.
Hovedretter: 175-280 kr.



Der kan være langt mellem de gastronomiske lyspunkter i provinsommerlandet. Kortere og kortere, men dog stadig. Og hvorfor betale for svedne burgere og skamstegte fisk, når vi selv kan klare den sag hjemme i haven? Men befinder sommerhusmatriklen sig i omegnen af Hundested, er der ikke længere nogen undskyldning for ikke at kaste sig ind i bilen eller op på cyklen og drage mod spisehuset Knud. Rygtet var løbet i forvejen, og rygtet havde ret: Hos Knud kan de lave mad.

I det gigantiske tidligere fiskeriauktionshus, der ligger ved lystbådehavnen og færgesoverfarten til Rørvig, åbnede man sidste år et ambitiøst spisehus. Ikke kun i kvadratmeter og spisepladser (der her i coronadagene rummer 150 gæster indenfor og lige så mange på terrassen), men også med en menu, der ved første kig nærmest støjede i sit fravær af burgere og sågar ... cola!? I hvert fald den kon-

ventionelle af slagsen, for på drikkekorret fandt vi Knuds egen model »med urter, muskat og citron« til 40 kroner.

Der skal lyde ros for forsøget, men helt vellykket var den ikke – for tynd, for syrlig og med tiden: for kvalm. Hvad vi savnede i colaen, fandt vi til gengæld i den hjemmelavede limonade med citron og vanilje, der balancerede syre, sødme og friskhed forbilledligt.

Flere grønne retter

Hos Knud koster aftenmenuen 365 kroner for 4 retter. Den kunne jeg godt have tænkt mig, men i så fald skulle min ledsager følge trop, og han havde som de fleste andre mennesker på denne jord sin egen sult og vilje. »Alle eller ingen ved bordet vælger menuen«, stod der på kortet, og hvor er jeg grundtræt af den formulering i al sin jovialbestemthed.

Ergo måtte vi kaste os ud i det store a la carte-show. Jeg startede med krydderlaks »back 2 the 80, Knud style« med asparges, fennikel, salatblade og sennepsfløde (her som flødeskum, grov sennep og citron). Det var sådan set en dejlig ret, hvor især laksens kvalitet udmærkede sig. Smagen druknede desværre lidt i både vinaigrette og sennepsfløde, og netop sennepsfløden havde den uheldige kvalitet, at den i tekstur og udtryk lignede samme sted som det piskede smør, der fulgte med brødet. Flødet blev det.

Vi skyllede efter med en riesling fra Mosel (Bernhard Kirsten, 2018), der ifølge kortet lå højt på »hvad drikker vi selv-listen«, og det hjalp. Min medspiser fik en let, men intens og god skaldysbisque med blomkålscreme, rimmet kammusling og sprødt rugbrød (95 kroner).

Ud over at fravælge slagere som førnævnte burgere udmærker Knud sig ved at have endda flere grønne retter på kortet. Vi supplerede med bagte tomater på



Alt det, man drømmer om, at en havnerestaurant skal kunne, i sin substans lykkes Knud med

stilk med gedeost fra det lokale mejeri Tothaven (75 kroner) og karse. Det var i al sin enkelthed en virkelig vellykket servering. Søde, smagfulde tomater i smukt samspil med den syrlige, lune gedeost. Både fennikel og salatblade gik igen fra laksenserveringen, men gensynet var fint og fungerede sågar bedre her.

Knud var denne lørdag aften helt og aldeles pakket. Og jeg skal lede længe for at komme i tanke om et så varieret klientel fordelt på samme parcel. Der var fiskere med brede rygge, store fadøl og træsco. Kulturelite fra København med bourgogne og naturvin i glasset. Boobjobbede unge kvinder med stiletter og søde drinks. Og cykelfaderen i fuld lycra, der kom ind med sin lille søn og fik en hurtig energiret. Og sagen var, at de alle sammen tydeligvis følte sig hjemme. Det er imponerende.

Ansporet af den vellykkede tomartet bestilte jeg perlespeltotto med »bunker af grøntsager i gryden« og bagt blomkål (175 kroner) til hovedret. Det smagte decideret fremragende. Cremet, men aldrig grødet, perlespelt, knasende sprøde og friske ærter og asparges og et blomkål, der må have fået en del kærlighed fra brunet smør. Jeg tror ikke, jeg indledningsvist havde forestillet mig at jeg skulle sidde på Hundested Havn og fråde perlespeltotto, men hvor var det en god overraskelse. Min medspiser fik stegt slethvar med kapers og nye kartofler (250 kroner), og det var såmænd glimrende. Jeg kunne have drømt om ekstra smørsauce ved siden af, men min medspiser var tilfreds. En smagssag.

Betjeningskvulp

Betjening er ikke Knuds stærke side, og perioder af aftenen udviklede sig som ren farce (»ved du, hvad colasiruppen er lavet af?«). »Nej, det ved dem, der står i ba-

ren«. Herefter over alle bjerge), ligesom ventetid og forbytninger fyldte for meget. Jeg føler mig ikke overbevist om, at den sag kommer til at ændre sig. Der mangler helt grundlæggende overblik og erfaring på gulvet, og den sag ændrer man ikke fra den ene dag til den anden i et provinslandskab med ufaglærte tjenerne. Det er og bliver et stort minus og betyder, at denne anmeldelse ligger og vipper på kajen mellem 3 og 4 hjertes.

Trods betjeningskvulp må jeg alligevel give stedet en stor anbefaling, fordi alt det, man drømmer om, at en havnerestaurant skal kunne, i sin substans lykkes Knud med. Herunder rent faktisk at kunne lave mad.

Du tager på Knud for at sidde i solen på havnen med en flok, du holder af, og se sommeren glide forbi. Med et glas skummerende øl eller en limonade i glasset. Eller en flaske vin fra Knuds imponerende vinkort, der favner bredt og både rummer dygtige naturvinsproducenter som Foillard og Syl & Jo, et stort champagneudvalg, og en Flor de Pingus fra Peter Sisseck. Knud har en bred smag.

Hav god tid, arbejd endelig ikke med en bagkant. Bestil et af stedets populære skaldyrsfade, en omgang dampede muslinger, en stegt fisk, en af de gode grøntsagsretter eller måske en bøf, og du vil føle dig tilfredsstillet helt ind i dit saltvandsrensede, småskoldede indre. Børnene bliver glade for enten rødspættefileten eller ribeyen med Knuds grundgode fritter (begge 145 kroner) og vil så løbe over til minigolfbanen eller ned og fange krabber. Læn dig tilbage, sig noget pænt til dine medpisere, vip lidt med de bare fødder i sandalen/cykelskoen/stiletterne/sejlerskoen/træsko.

Og lur mig, om det egentlig ikke bare er det, sommeren handler om.

ibyen@pol.dk