

Vellykket spisehus i Hundested

Franske bistroklassikere som moules frites, dansk smørrebrød, gode øl og et flot vinudvalg gør Hundested til et godt udflugtsmål

Jeg har ved flere lejligheder fået serveret noget decideret hundede i Hundested. Men det er mange år siden, og i dag har byens idyllisk beliggende havn et madmæssigt trækplaster.

Det hedder Knud og ligger i den lange bygning ved kajen, hvor der engang var fiskeauktion. Knud er lanceret som et spisehus med såkaldt "kystnært bistrokøkken", som det beskrives på stedets menukort. Det skal nok signalere, at maden er inspireret af den franske bistrotradition, og at man i udpræget grad rekrutterer fisk og skaldyr til menuen.

Det går langsomt

Den kunne jeg lide, menuen, mens betjeningen ikke imponerede. Men eftersom Knud er lanceret som et spisehus, bør man være indstillet på et begrænset serviceniveau.

Sådan siger jeg til mig selv under den lange ventetid, hvorunder jeg forsøger at få kontakt med i alt tre forskellige medarbejdere, der jævnligt passerer

med blikket rettet stift ud i horisonten.

Måske det er en del af konceptet, for spisehuset er opkaldt efter polarforskeren Knud Rasmussen, som stammede fra Hundested, og som jeg ofte ser i statueform spejdende ud over Øresund ved Strandvejen nær Klampenborg.

Men man kører jo ikke helt til Hundested for at spise i en fart, gør man? Nej, man gør turen for at hygge sig, og der er hyggeligt hos Knud på sådan en hjemlig facon, hvor nogle spiser frokost, andre får blot en øl sammen, mens én blot sidder med en kop kaffe og læser en bog.

Der er god plads såvel inde som ude, hvor der naturligvis ikke desto mindre er rift om pladserne langs havnekajen, når vejret er godt. Her er godt besøgt, for lokalbefolkningen har taget godt imod stedet, som åbnede i fjor og tilførte Hundested et strejf af den gastronomiske og restaurantmæssige kosmopolisme, der præger København, hvor restauratøren stammer fra.

Han hedder Jens Heding og stod i sin tid bag Pussy Galore på spillestedet Rust og siden hen Restaurant Søren K på Det Kongelige Bibliotek.

Strategisk bestilling

Efter at have taget bestik af betjenings-situationen valgte jeg strategisk at bestille et skaldyrsfad, som man kan sidde længe og hygge sig over, mens man afventer de følgende retter.

Det var nok klogt, for skaldyrsfadet lod vente længe på sig, og det var ventetiden værd. Og selvom den ikke ligefrem har levet kystnært i forhold til Hundested, hummeren var nemlig canadisk, så var den af en nydelig kvalitet.

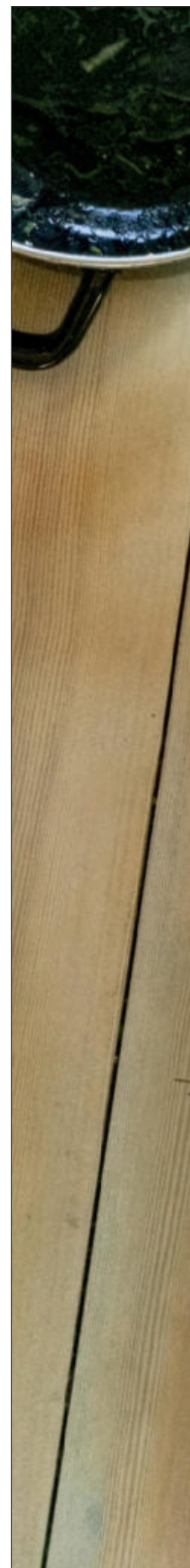
Den lå på is med knækket klo, ligesom den lokale krabbe og ditto blåmuslinger, der var af god kvalitet med saftigt, mørt kød og uden irriterende sand. Tre gode østers og en håndfuld små jomfruhummerhaler fuldendte



Godt smørrebrød i den moderne stil.



Spisehuset Knud ligger ved kajen på Hundested Havn.



Skaldyrsfadet kan anbefales.

Knud - et spisehus

★★★★★

Havnegade 18
3390 Hundested
Tlf. 4048 3390
knud.biz

Mad ★★★★★
Drikke ★★★★★
Betjening ★★★★★
Komfort ★★★★★

Smørrebrød 75 kr., hovedret 175 kr.

Rødspættefileten var tyk og frisk, fast i konsistensen og dejlig sprødstegt

”

truppen. Som selskabsret til skaldyrsfadet havde jeg bestilt en portion moules frites. Muslingerne var af tilsvarende fin kvalitet som førnævnt, og den flødedominerede suppe havde en god balance. Og selvom fritterne aldrig kom, var der ingen som følte sult, før smørrebrødet blev serveret en lille halv time senere.

Atter var det ventetiden værd. Godt, hjemmebagt rugbrød med smør udgjorde den klassiske base, og på første

stykke lå der en god marineret sild med friskskårne æblebåde, friske løgringe og en dildkvist. Dildsnapsen var desværre lunken, men det var en Schumacher, så kvaliteten var høj, og så er nedkøling ikke helt så vigtigt som ellers.

Cola verbot

Rødspættefileten var tyk og frisk, fast i konsistensen og i mit tilfælde dejlig sprødstegt. Selskabets yngste fik imidlertid en version, der var vendt i rug-



fales, dels er det godt, dels kan man fordrive ventetiden med det. Fotos: Ole Troelsø



Man kan spise eller blot tage en kop kaffe med udsigt til havnen.



Crème brûlée i høj kvalitet.

mel, og selvom jeg syntes spættan smagte dejligt, insisterede den 12-årige på, at den smagte af risengrød. Jeg tror, han var gnaven over, at der ikke fandtes Coca-Cola, hvilket lod til at være del af en slags politisk beslutning. I stedet blev han tilbudt en Knudcola, der var en hjemmelavet drik, anrettet så det lignede en mojito eller sådan noget og bestemt ikke smagte af Coca-Cola.

Det hjalp heller ikke på humøret, at

der som garniture til børneretten blev serveret et stort stykke ristet blomkålshoved, eller at han ikke kunne få ketchup. Men sådan er livet, forklarede jeg ham; man får ikke altid det, man vil have, men hvis man er heldig, får man, hvad man behøver.

Og takket være et overdådigt dessertmåltid gik han alligevel smilende ud ad døren, efter vi havde delt baba au rhum, crème brûlée og chokoladebagelse med hindbærsorbet.

Knud er et spisehus med et begrænset serviceniveau

”

Babaen bestod af friskbagte briocheboller, som man selv doserede med rom ad libitum og spiste skiftevist med flødeskum og blåbær. Crème brûlée var ganske enkelt perfekt med sit tykke karamelliserede sukkerlag over den fint lunde crème.

Flot øl- og vinudvalg

Der var et rigtig fint udvalg af interessant øl, men et blik ind i vinrummet gav mig øjeblikkeligt hjemve efter re-

stauranten, selvom jeg endnu ikke havde forladt den.

Med seks champagner – fra 650 kr. for den gode De Sousa til 1800 kr. for Dom Perignon, Schloss Johannisberg riesling til 450 kr. og 2010 Flor de Pingus til 1475 kr. – er der lagt op til en glad aften i byen. Ikke mindst fordi der ud over de nævnte retter findes dagens lokale fladfish og krogmodnet ribeye samt seks forskellige grøntsagsretter.

oltr@borsen.dk