

Anmelderen bestilte fluks en af stedets signaturretter, plateau de fruits de mer, som en slags forret. Fotos: Niels Ahlmann Olesen



Ejerne af spisehuset Knud på havnen i Hundested betegner stedet som en »kystnær bistro«.



Dagens fladsk, søtunge med nyopgravede kartofler, grillet citron og en blid ærtækapersgarniture.

Det spiste vi

Laks m. sennepsfløde
»back to the 80's Knud style«: 95 kr.
Rørt oksetatar: 125 kr.
Plateau de fruits de mer:
395 kr.
Råstegt sort dansk
hummer: 290 kr.
Dagens flade (søtunge):
250 kr.
Hvid chokolade panna
cotta: 85 kr.
Chokoladekage Marcel m.
hindbær: 85 kr.

MADANMELDelse

Det er Knud, som er genopstået





Det er Jens Heding og hustruen Charlotte, der driver Knud i Hundested. De har tidligere ejt Søren K i Den Sorte Diamant i København.

Restaurant Knud på Hundested Havn er et gastronomisk lyspunkt i sommerlandet, mener Berlingskes madanmelder Svend Rasmussen.

Knud

★★★★☆

Havnegade 18, 3390 Hundested, tlf. 40 48 33 90
Priser: Vin fra 225 kroner, billigste hovedret: 175 kroner, fireretters menu: 365 kroner.

Svend Rasmussen
kultur@berlingske.dk

Det er Knud, som er død. «Sådan lyder et af Tom Kristensens bedste digte, skrevet i 1933 til minde om den berømte polarforsker Knud Rasmussen, som netop var død efter endnu en ekspedition i Østgrønland.

Når grønlandskfødte Knud Rasmussen – hvis mormor var inuit, hvad de historieløse vandaler, der i denne uge overmalede hans statue i Hundested, tilsyneladende er for dovne og dumme til at sætte sig ind i – var på sydlige breddegrader, så boede han i et fantastisk hus i bakkerne over Hundested, hvor det fra sin plads stadig skuer ud over fisker- og færgebyen på kanten af Isefjorden og Kattegat.

Kystnær bistro

Og hvorfor nu al denne snak om Knud? Fordi Knud er genopstået. Nu som spisehuset Knud nede på havnen med udsigt henover blåternede duge til både Hundested-Rørvig Færgen og lystsejlere.

Det er Jens Heding og hans hustru Charlotte, som efter at have solgt restaurant Søren K i Den Sorte Diamant har hevet teltpælene op og indrettet sig i en tidligere kombineret thailandsk restaurant med plads til 200 indenfor og 100 udenfor (i præ-coronatal, forstås). Knud er ifølge Heding – som denne aften agerede vært, men ellers efter eget udsagn er bag gryderne hver aften – »en kystnær bistro«.

Det skulle han ikke sige to gange, så vi bestilte fluks en af stedets signaturretter, plateau de fruits de mer, til deling som en slags forret. Det tager dog 30 minutter, før havets frugter kan plukkes, så ventetiden fordrev vi med dels en rørt oksetatar og dels en lakseservering med

den sjove titel »back to the 80's Knud-style«.

Og jo, såmænd, der var telefon fra 80erne, for ind kom gravad laks – en spise, jeg ikke kan huske at have fået siden dengang, da enhver frokostplade partout skulle indeholde lidt slatten laks serveret med en pivsød rævesauce.

Den nostalgifælde falder Jens Heding gudskelov ikke i. Her var den tyktskårne laks fast i biddet, nænsomt gravad i salt og sukker, kanten »dustet« med tørret dildpulver og rævesaucen skiftet ud med en sennepsfløde med masser af sennepskorn, som sammen med grønne asparges og frisk dild i den grad genoprettede gravad laksens ramponerede ry. Kun en klat rygeost virkede helt unødvendig.

Det er Knud, som er kød. Knuds tatar var hakket af økologisk oksekølle fra en god, lokal familie, rørt med dijonsennep og olivenolie og serveret med friskhøvlende sneflager af peberrod, grøn brøndkarse, rustikke agurkeskiver og en kantarelpuré. Det hele tilsmagt og balanceret, så kødet stadig havde den smagsmæssige hovedrolle, sådan som jeg foretrakker det.

Sennepskorn – nu som knuste – var også rørt i vores smør, der kom med fremragende brød på ølandshvede, som Knud får fra de lokale ølbryggere Det Våde Får, hvis specialøl – blandt andet en russisk ale brygget på rugbrød – også befolker drikkekortet.

Vinkortet er i øvrigt bestykt med vine af høj kaliber. En skønsm blanding af moderne naturvine og svovlede klassikere, og hvis man ikke kan bestemme sig ved at se på kortet, er man velkommen i stedets *walk-in wine-closet*, hvor flaskerne deler selskab med en række skinker. For dem laver Heding & co. selvfølgelig også selv fra bunden.

Dejligt skaldyrsfad

Vi fandt et glas hvid spansk albarino fra Abadía de San Campio, årgang 2016 til 90 kroner, der for alvor trådte i karakter, da vores fruits de mer-fad ankom. Vi havde bestilt et fad til deling og fik en halv kogt hummer, tre pæne jomfruhummere, rejer, blåmuslinger, to store kødfyldte krabbeløer og tre østers. Desværre var de ikke lagt på is som i Bretagne, som min frankofile medspiser bemærkede, men eftersom vi sad udenfor, og temperaturen var normal dansk juni-aften, havde isen næppe gjort den store forskel.

Til gengæld var de store franske østers friske, og både rejer, jomfruhummer, krabber og hummer var kogt perfekt, så skaldyrene fremstod saftige og med masser af karakter fra den lade, de med præcision var kogt i. Kun blåmuslingerne skuffede lidt – mest fordi de var meget små. Men vi er også udenfor muslingens primærsæson.

Det er Knud, som er rød. Som i den vin, vi

MadTouren

Denne sommer rejser Søren Frank og Svend Rasmussen rundt i landet for at finde de kulinariske højdepunkter.



Panna cottaen på Knud var desværre en smule for sød.

valgte til at ledsage vores hovedretter – en naturvin på morgondruen fra Agnès og Jean Foliard (Côte de Py), der ovenikøbet importeres af et par andre Hundestedtilflyttere, ægteparret Mia og Mads Rudolph fra Pétillant. En perfekt afkølet og skøn vin, der endda blev kaldt »sjældent vellykket« af min ellers svovlfanatiske medspiser. Og perfekt til hans præcist og på benet smørstegte fladfisk, en pænt stor søtunge, stadig varm fra panden. Der kom med nyopgravede kartofler, grillet citron og en blid ærte-kapersgarniture.

Hummeren har dansk stamtavle

Knud er også kød, med både ribeye, lamme-krone og kalveculotte, men med den selvudnævnte titel »kystnær bistro« var der ingen vej udenom en af Knuds signaturretter, den sorte danske hummer, råstegt i smør med hvidløg, dild og hjulkronblomster og serveret med en let dresset salat og aioli.

Prisen på 290 kroner for en hel hummer kunne godt tyde på, at der var tale om en af de billigere canadiske hummere, men Heding insisterede på dens danske ophav. Tilberedningen fejlede i hvert fald ikke noget.

Det er Knud, som er sød. Lidt for sød. Som i medspiserens chokoladecake Marcel med hakkede hasselnødder og hindbær både som puré og sorbetis – men med alt for lidt smag af chokolade – og i min panna cotta, der strålede i det italienske flags farver med krystalliseret rød rabarbergranit og råsyltede rabarber samt lakridssmagende grønne kørvelduske, der både farve- og smagsmæssigt passede smukt til den hvide chokolade panna cotta. En saltkaramel og lidt chokoladecrumble gav tekstur og modspil til det søde, men jeg savnede noget mere syre fra rabarberen.

De lidt for søde desserter ærgrede og følges af en stille undren over, at et sted, der kalder sig »kystnær bistro« og ligger i en aktiv havn, hvor fjord og hav mødes, ikke bruger lokalt fangede fisk. Men ifølge Heding handler det om at have sikkerhed for hver dag at kunne få tilstrækkeligt med frisk fisk på en restaurant med op mod 150 gæster.

Til gengæld er der ambitiøs bredde i a la carte-kortet, kvalitet i råvarerne og skarpheid i køkkenet. Og velfortjent ros til Knud for at være et gastronomisk lyspunkt i sommerlandet og løfte sig langt over gennemsnittet. Her kommer man gerne igen. Og igen.

For det er Knud, som er god.

»Der var telefon fra 80erne, for ind kom gravad laks – en spise, jeg ikke kan huske at have fået siden dengang, da enhver frokostplade partout skulle indeholde lidt slatten laks serveret med en pivsød rævesauce.«