

Kongerigetets største madoplevelse er grønlandsk

Færøske Restaurant Koks har pakket sine to michelinstjerner, og er rykket nordpå til Grønland, hvor der vanker en fabelagtig spiseoplevelse med bl.a. hval og sæl på den ultralokalt baserede menu

Af Ole Troelsø

Selvom solen banker ned på terrassen, forbliver min champagne kølig. Og ligesom glassets bobler er i stadig bevægelse, på samme måde er den bjergtagende udsigt, Diskobugtens isbjerge, nemlig i fast rutefart fra den gletsjer, hvor de kælves til den fuldstændige opløsning et eller andet sted på verdenshavene.

Jeg sidder foran det hus, missionæren Poul Egede opførte i 1751, dengang man årligt fangede tusindvis af hvaler i området. Nu må der højest fanges to grønlandshvaler om året i hele Grønland, og det er for nyligt sket lige i nærheden.

Derfor sætter jeg tænderne i et stykke hvalspæk, det er ikke trannet, som jeg troede, men friskt og saftigt med et strejf af umami og sødme fra den miso, der er brugt til at binde de små tern af spæk og skind sammen. Hertil et glas kombucha tilsat humle, hvilket giver en frisk og fyldig syrlig karakter, der klæder hvalen godt lige-

som den yndige lille buket af syrligt dressede salatblade dyrket i grønlandske drivhuse.

Har man sagt hval, må man også sige sæl, lader det til. I hvert fald er næste bid sælsom; det er en tartelet af sælblod, tang og blåmusling, som smager voldsomt intenst og lidt i retning af søpindsvin. Smagsbilledet klarer efterfølgende lidt op med en servering af røget hellefisk med en imponerende letthed i det friskt smagende kød, der er garneret med en creme lavet på fiskens rogn og en sauce på mild dild og skarp peberrod. Det er, som om smagen nu smutter længere ned i det klare dyb, her kommer tre store, lange, tykke og fede rå rejer hvis sarthed fremhæves af en syrlig dressing lavet med kombucha og grannåle.

Industrifisk på bordet

Efter formentlig japansk forbillede serveres efterfølgende rejens hoved, friteret til delikat sprødhed og fyldt med en stærkt koncentreret rejeglance krydret med en anelse trækul, der er som skabt til den gode, fede sydafrikanske chenin blanc.

Grønlandshval, ja der var den igen. Her var tale om en udsækering fra bugen, og kødet var så blodrødt, at det lignede okse

”



Koks ligger i et af Grønlands ældste huse. Foto: Ole Troelsø.



Marengs med fruebær, eddike og sælblod. Foto: Simon Bajada.



Sandwich af sprødt lakseskind med fermenteret skorzonnerod og urter. Foto: Simon Bajada.



Bryst af rype serveret som grillspyd med rensdyrspæk og salsa på de bitre bær, fuglen selv spiser. Foto: Ole Troelsø.



ada.



Tartelet af sælblod med fyld aftang og blåmusling.

Reportage fra Koks i Grønland

Den færøske Restaurant Koks har stor international succes med sit nynordisk inspirerede køkken, der for tiden har base i Grønland, hvor Koks residerer nær Ilulissat. koks.fo

Rejsebureaukoncernen World of Greenland inviterede Børsen til Grønland, og betalte for besøget på Koks, men har ingen indflydelse haft på nærværende reportage.

Den ganske lille fisk ammassat, som industrien bruger til dyrefoder, har man på Koks ophøjet til et lille festmåltid, og i processen opdaget, at den smager af agurk, et element der smagsmæssigt er fremhævet i den fingertykke fisk, som er udbenet og fyldt salat fra et drivhus i Nuuk. Med dette forfriskende element ovenpå det fede rejsehoved, vender vi os atter mod en kraftigere smagsoplevelse nemlig en kammuslingflan. Over den kraftigt smagende flan ligger skiver af tindrende frisk rå kammusling kronet med en af de få råvarer, der bestemt ikke smager af Grønland nemlig caviar, og det kommer de færreste nok til at klage over.

Hval og barolo

Til denne lækkerbid skænkes den danske vinnemager Peter Sissecks fino sherry corrales, hvis forbløffende kombination af fedme, fyldighed og frisk syre også passer perfekt til snekrabbe med solsikkekerner og svampe. Glasset var ganske lille, og det var de fleste andre ligeledes, hvilket umiddelbart kan virke deprimerende. Men på den anden side er det forfriskende, at man betragter det som lige netop smagsprøver, altså nogle mundfulde der ikke skal slukke tørst men blot smage.

Menuens 18 retter, som koster 2.100 kr., kan ses i artiklens udgave på borsen.dk, her har vi kun plads til højdepunkterne, som følger her i kort form. Aftenens smukkeste ret og en af de lækreste var rypevingen, til hvis fjerpragt var fastgjort et træspyd med skiver af fuglens bryst, rensdyrspæk og de bitre bær, rypen ynder selv at spise. Smagen blev endnu bedre, når man nippede til den fine gevrey chambertin, og selvom det kan være svært at slå denne kombination, så skete det ikke desto mindre.

Her tænker jeg på den modne barolo, hvis fyldighed og friske kant virkede, som havde vinbonden forestillet sig, at vinen skulle nydes til et stykke hårdt grillet Grønlandshval, ja der var den igen. Her var tale om en udskæring fra bugen, og kødet var så rødt, at det lignede okse. Smagen var i samme retning, og var det ikke for et lille strejf af tran, kunne man have bildt mig ind, det var okse. Transmagen blev i øvrigt udraderet, når man nød en smule af baroloens klare syre, det var virkelig et mesterligt match, og Koks er da også uden tvivl en af mesterklassens ypperste.

Det er ganske vist René Redzepi som på Noma har defineret det sprog, Koks køkkenchefen Poul Andreas Ziska digter på, og hans gastronomiske poesi er i høj grad påvirket af Geranium. Men ikke desto mindre er det lige nu Koks, som byder på kongerigets største kulinariske totaloplevelse.



Sød karamel på basis af løg og hvidløg. Foto: Ole Troelsø



Køkkenschef Poul Andrias Ziska. Foto: Simon Bajada



Udsigten er en stor del af oplevelsen på Koks. Foto: Simon Bajada



Rå rejer marineret med kamille kombucha. Foto: Simon Bajada

Sådan gik der Koks i Grønland

Af Ole Troelsø

Det skabte stor opsigt, da Færøerne i 2017 via Koks fik en michelinstjerne, og lige så meget, da stjerne nummer to kom to år senere.

Så vi burde være ved at vænne os til, at Koks kan overraske, men det kom alligevel bag på de fleste, da folkene bag restauranten flyttede restauranten fra Færøerne til Grønland for perioden 2022-23.

I forvejen var Koks internationalt kendt som "the worlds most remote michelin-starred restaurant", en betegnelse, der nu er endnu mere korrekt. Fra København flyver man fire timer til Kangerlussuaq, og fortsætter en lille time med propelfly til Ilulissat. Det er Grønlands tredjestørste by med ca. 5000 indbyggere og en kraftigt ekspanderende turisme i et klondikelig-

nende område, hvor overnaturligt smuk og fascinerende natur møder en kaotisk byggestil og et meget beskedent niveau af komfort og luksus på hotelfronten.

Grønlandsk kultur

Medmindre man foretrækker helikopter, er der kun en vej fra Ilulissat til Koks, og det er søvejen. Rejsen til bygden Ilimanaq tager 45 min. i et hurtigtgående fartøj, som ganske stille støder fra kaj og glider ud i Diskobugten, hvor det flyder med isbjerge store som små i havet, der visse steder er 1200 meter dybt.

I passende afstand fra havnen øges hastigheden til omkring de 30 knob, hvilket er så hurtigt, at man virkelig skal holde fast for ikke at ryge over bord, når der indimellem drejes skarpt for at passere isbjerge større end blåhvaler.

Restaurantens gastronomiske sjæl og daglige leder er Poul Andrias Ziska.

Han har været med, siden Koks åbnede i 2011 og køkkenschef siden 2014. Tre år efter fik Koks en stjerne i Michelin-guiden, og i dag er Andrias Ziska kendt og respekteret i det internationale kokkemiljø som en visionær og indflydelsesrig kok.

Han håber, at den succes, Koks har haft på Færøerne, kan hjælpe Grønlands restaurantscene på vej.

"I de tidlige år kæmpede vi med udlændinges fordomme. Ingen anså færøsk madkultur som noget, der var værdt at interessere sig for. Men da Koks fik succes, og turister begyndte at rejse til Færøerne for at opleve vores gastronomi og vores råvarer, så havde det en kæmpe positiv effekt, og det hjalp med at få flere færingere til at interessere sig for deres egen kulturs rødder. Hvis vi kan være med til at gøre noget lignende i Grønland, ville jeg være meget taknemmelig," siger Poul Andrias Ziska på den beskedne, nær-

Medmindre man foretrækker helikopter, er der kun en vej fra Ilulissat til Koks, og det er søvejen

”

mest selvudslettende facon, der er typisk for ham.

Hval på menuen

Men det skal man ikke forveksle med forsigtighed. I en tid hvor de fleste kokke i den vestlige del af verden nok vil tænke sig om en ekstra gang, før de sætter hval på menuen, ryster Andrias Ziska ikke på hånden.

Det er ikke, fordi han ønsker at provokere, men fordi det såvel på Færøerne som i Grønland er en del af kulturen at spise hvalkød, og hvis han gik udenom denne del af traditionerne, ville han svigte sin overbevisning. Ikke om at spise hval, men om at Restaurant Koks' vigtigste opgave er at være et spejl af det spisekammer, restauranten befinder sig i, altså Diskobugten og omegn, hvor der om muligt er endnu vildere råvarer fra havens dyb og hele vejen op til fjeldenes top i mageløse Grønland.