

KLASSISK LUKSUS AF FINESTE KARAT



Det var en overraskelse af de helt store, da **Hotel d'Angleterre** i fjor meldte ud, at man havde hentet **Jakob de Neergaard** som ny køkkenchef til at styre den gastronomiske profil videre på det hæderkronede hotel. De fleste troede, at de Neergaard havde sagt farvel til livet i de prestigefyldte køkkener for at hellige sig sin passion for ismageri, men tilbage er han og det med luksus i overflod i hotellets michelinrestaurant, **Marchal.**

~~~~~  
AF RASMUS PALSGÅRD

**H**otel d'Angleterre kan uden at overdrive kaldes for Danmarks mest luksuriøse hotel. Det prædikat skaber forventninger og forpligter på en lang række parametre, ikke mindst det gastronomiske, som skal være toptunet og i stand til at stimulere smagsløgene hos nogle af verdens mest kræse gæster. Det kræver en kok af en vis kaliber at stå i spidsen for et hotel af d'Angleterres standard.

Fra 2016 til 2021 var det Andreas Bagh, der varetog den fornemme og svære opgave, men da han annoncerede, at han forlod hotellet for at hellige sig sit nye projekt, Esmée, et stenkast fra 'Den hvide dame', syntes gode råd dyre: Hvem skulle overtage roret på hotellet og ikke mindst det kulinariske flagskib, Marchal, som siden 2014 har haft en stjerne i Guide Michelin?

**Det var ikke hvem** som helst, Hotel d'Angleterre hev op af hatten. Ingen ringere end Jakob de Neergaard, en levende legende i den danske restaurationsbranche, blev præsenteret, hvilket var lidt af en overraskelse. De fleste troede nemlig, at Jakob de Neergaard havde kaldt sin sidste bon i et restaurationskøkken, efter at han forlod stillingen som køkkenchef på Søllerød Kro i 2011. Han havde besluttet at forfølge en ny drøm om at tage ismageri til nye højder under navnet Jacob & Jakob, som han etablerede sammen med Danmarks førende kaviarimportør, Jacob Rossini.

Da jobbet som køkkenchef på Hotel d'Angleterre blev ledigt, var der dog ingen vej tilbage for Jakob de Neergaard, fortæller han, da vi møder ham til frokost på Marchal. Han hørte om stillingen en

fredag, og den følgende mandag sad han til samtale – det job skulle han bare have ... og det fik han.

**Menukortet byder på** et bredt udvalg af klassiske luksusråvarer såsom lammekrone, kostbare fladfisk, trøfler og, ikke mindst, kaviar i stride strømme – alliancen med fornævnte Rossini lever i bedste velgående, hvilket betyder, at man kan nyde et bredt udvalg af kaviar direkte fra dåsen eller som element i flere af retterne. Vi begynder således meget passende med en af de små dåser, som gemmer på en af de Neergaards mest berømte klassikere – 'caviar en surprise'. For den uindviede ligner det 'bare' en dåse kaviar, men under det jævnt fordelte lag af gold-kaviar saltet efter de Neergaards personlige præference gemmer sig først et lag af finthakket hummer og derunder en blød, luftig jordskokkepuré med et godt skud sort peber i. Oplevelsen af at dykke ned i de bløde etager af lækkerhed er voldsomt stimulerende, og ligeså er det at opleve de cremede teksturer udfolde sig i munden. Det samme må siges om de liflige bobler fra det glas Krug Grande Cuvée, vi får serveret dertil. Der er tale om den senest lancerede udgave, 170ème Édition, som er baseret på årgang 2014. Den har fået tilsat bundtræk fra et væld af ældre



Vidunderlige gougères med comtécreme og trøffel.

årgange helt tilbage til 1998; knasende sprøde grønne æblenoter møder smør, nødder og svampe i smuk forening.

**Vi fortsætter med Krug** til de følgende snacks serveringer, som begynder med to slags østers. Her mærker vi for alvor Ja-

Denne ret med vekslende hvid fisk, stegte porrer og beurre blanc med kaviar er fuldt forståeligt blevet en signaturret på Marchal.



50-årige Jakob de Neergaard er tilbage i en stilling som køkkenchef på topniveau, og det gør han rigtig godt.



kob de Neergaards store passion for råvarer. Netop hjemvendt fra Normandiet, hvor han har turneret rundt til nogle af Frankrigs bedste østersfarme, fortæller han vidt og bredt om de prægtige bløddyr. Først skal vi smage den forholdsvis lille Roumégous-østers, som ledsages af en mild ponzu tilsmagt med wasabi og fingerlime – japansk umami og havsmag i yderste potens. Østers nummer to får os til begejstret at spørge os selv, hvordan noget overhovedet kan smage så godt. En fuldfed Gillardeau-østers gemmer sig under en anseelig mængde kaviar, og herlighederne omkredses af en intens fløde tilsmagt med peberrod. Den intense havsmag, den æggeblommestmagende kaviar og sparket fra peberroden får det til at slå gnister i hjernen, mens knæene bliver bløde – dét er råvaredreven gastronomi, når det er bedst.

Vi får også små tærteskaller med henholdsvis laks og store, faste rejer samt briochetoast med gruyere, trøffel og sort-



Den italienske assisterende køkkenchef Francesca Parazzi spiller en stor rolle i køkkenet på Marchal.

fodsskinke såvel som de svært tilfredsstillende gougères – små vandbakkelser med comtécreme og en skive efterårstrøffel på toppen – mundvigene sidder efterhånden helt oppe ved ørerne.

**Sorthummeren svømmer** som bekendt rundt i de danske farvande, men næste servering, hvor den spiller hovedrollen, virker mere som noget, der er sendt fra oven. Ind kommer den på knust is med henholdsvis hale- og hovedpanser klippet af, således at mundrette bidder af perfekt kogt kød ligger blottet. Det samme kan ikke siges om hjernematerialet, for den er fjernet til fordel for en fintsnittet salat med mere hummerkød og betragtelige mængder kaviar på toppen. Dertil serveres små, aflange briochebrød og cocktailsauce, således at man kan lave sin egen, meget luksuriøse hotdog – finger food for viderekomne.

Kaviarfesten er dog langt fra slut. Men nu starter næste kapitel, og der er



Himmelsk hummer på steroider.



En guldbar af den luksuriøse slags med ægte bladguld og chokolade af høj kvalitet.

kommet stor hvid bourgogne i glasset, nærmere betegnet Corton-Charlemagne 2020 fra Domaine Faiveley, som med sin koncentrerede, fyldige frugt og forførende smørfedme er sin grand cru-status værdig. Der er ligeledes masser af smørfedme i serveringen, hvor et stykke nænsomt tilberedt slethvar indtager hovedrollen omgivet af saftige stykker Julesalat og stegte spæde porrer. Det hele bindes sammen af en tyk beurre blanc lavet på champagne fra Pol Roger mættet med purløg og white sturgeon-kaviar. Retten er blevet en signatur på Marchal under de Neergaard, og det kræver ikke mere end et splitsekund at sætte sig ind i, hvorfor det er tilfældet. Den sarte fisk, de saftige og samtidig sødmefulde grønne elementer og den smørmættede sauce med store mængder umami fra kaviaren skaber endnu en af den slags mundfulde, hvor man blot kan læne sig tilbage i stolen og lade sig fascinere af, at denne verden kan tilbyde så smuk en smagsoplevelse.

**Veltilfredse er vi klar** til næste kapitel, pasta perfecto. Ved sin side i køkkenet har Jakob de Neergaard fornøjelsen af sin højre hånd og assisterende køkkenchef Francesca Parazzi, og når man har en så solid italiensk kapacitet at trække på, ville det være tæt på blasfemisk ikke at

## ”På Marchal går man tilbage til rødderne med udgangspunkt i de bedste råvarer, der findes”

snige en pastaret eller to ind på kortet. Vi bliver på det kraftigste opfordret til at prøve dagens specialitet, agnolotti – de små pastapakker med takkede kanter – med fyld af pighvar. De serveres i en lille dyb tallerken med kødfulde stegte karl johansvampe, skiver af rå karl johansvampe, små kartoffelchips og trøffel. Ved bordet fuldendes retten med køkkenets såkaldte sauce aromatique lavet på hengemt grønt og svampe fra sidste år. Resultatet er smagen af efterår i yderste potens med så store mængder smag, at det næsten gør ondt – bravo! Burde man servere barolo til en sådan italiensk servering? Måske, men vi klager ingenlunde over at få den røde søster til fornævnte hvidvin, Corton 2019, også fra Faiveley. Corton-marken ligger på samme skråning som Corton-Charlemagne, og hovedreglen er, at Corton leverer de røde grand cru-vine, mens sidstnævnte frembringer den hvide pendant.

Omend mætheden er begyndt at sætte ind, må vi et smut omkring en råvare-mæssigt noget mere beskeden servering, som dog smagsmæssigt intet lader tilbage at ønske. Der er tale om sæsonens sidste courgetteblomster fyldt med ratatouille med en perfekt balance mellem syre og sødme, som på flot vis afslutter den salte del af måltidet.

**Så er det tid** til desserten. Jakob de Neergaard var i sin tid på Søllerød Kro med til at manifestere restauranten som et af landets bedste steder at nyde det søde køkken, og sin passion for desserter har han heldigvis taget med sig videre til Kongens Nytorv, hvor man ligeledes kan svælge i søde sager. Den mulighed lader vi ikke gå forbi og overlader det trygt til køkkenet at bringe et udvalg af desserter til bordet. Først en lille tærte med mascarpone, friske hindbær og hindbær, dernæst citrontærte med tilhørende bergamottesorbet og en fløjlsblød chokoladebar beklædt med bladguld. Vi får også fornøjelsen af en vidunderlig tiramisukage fra d’Angleterres nye konditori ved navn Maison, hvor dygtige Freja Krarup

slår sine folder. Den overdådige dessertbuffet rundes af med kugler af henholdsvis lakrids- og vaniljeis, som serveres i hver deres sølvbægre, som må have været i hotellets varetægt i årtier.

Samlet set er det et studie i konsistenser og smage i perfekt balance. Ikke én mislyd sniger sig ind i dette søde bombardement, med hvilket de Neergaard endnu en gang demonstrerer sin position som en af landets stærkeste kokke udi det søde køkken.

**Tilbage er der** ikke så meget at sige. Marchal er ganske vist designet til at behage sine og Hotel d’Angleterres kræsne og velhavende gæster, men det er så sandelig også et sted, hvor madglade typer fra gaden kan tage plads for at blive restaureret. På Marchal har man mulighed for at studere det klassiske kokkehåndværk blottet for unødvendige teknikker og geleringsmidler. Her går man tilbage til rødderne med udgangspunkt i de bedste råvarer, der findes. Tak for det. ■

Man må ikke snyde sig selv for den fantastiske is, som serveres på Marchal.

