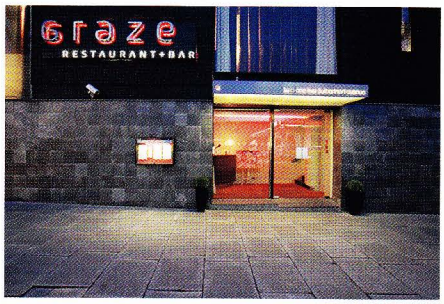
PÅ TOPPEN AF *fødekæden*

Han har slået sit navn fast blandt feinschmeckere i London med et klientel af madelskere og trofæer fra den britiske celebritetsverden. Nu går restauratør Søren Jessen, der kalder sig selv for en madgris, imod et enklere køkken. Og en idé om restauranter for de sultne.



GRAZE ER EN AF SØREN JESSENS fire restauranter i London, og den åbnede i foråret 2005 i Maida Vale-kvarteret.

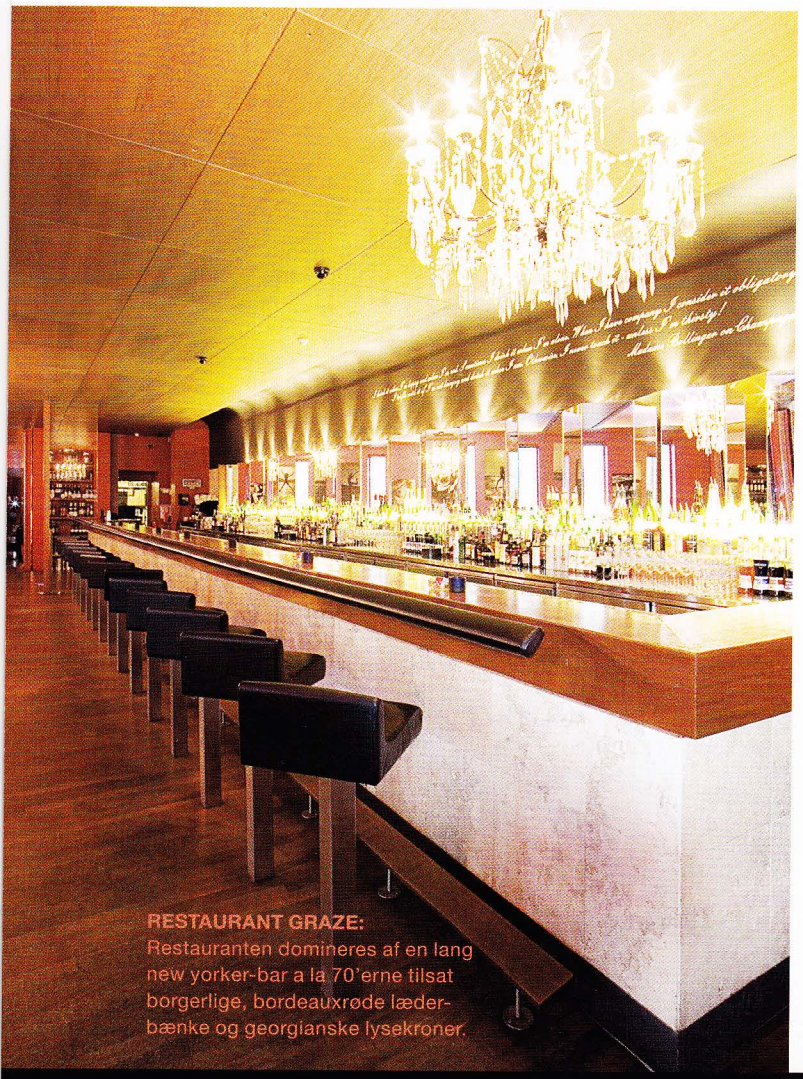
Jagt har altid været en vigtig del af Søren Jessens liv. Da han var ti år, sad han med sit jagtgevær i græsset ved sin farmors hjem ved Vejle og ventede på, at duerne skulle lande.

– Jeg skød et par stykker og pillede fjerene af dem, mens de endnu var varme. Så tog jeg dem hjem til mine forældre og spiste dem til middag, fortæller den danske restauratør.

Siden barndommen er duerne blevet skiftet ud med jagt på vildsvin i Sydcalifornien, hjorte i Skotland og storvildt i Afrika. Fornylig skød han en gnu på sådan en jagt i Afrika sammen med storvildtjægeren Natasha Illum Berg og spiste dens hjerne til aftensmad. Råvarerne fik han fløjet ud på savannen med et lille propelfly.

– Du kommer lidt skalotteløg og hvidvin i og spiser det med røræg. Det smager pragtfuldt, smiler Søren og ser salig ud.

– Jagt er den bedste måde at komme tæt på naturen på. Det giver en nærhed, som du ikke får, hvis du blot går en tur, og ▸



RESTAURANT GRAZE: Restauranten domineres af en lang new yorker-bar a la 70'erne tilsat borgerlige, bordeauxrøde læderbænke og georgianske lysekroner.

som du kun kan føle, hvis du aktivt tager del i fødekæden, tilføjer han.

Selv om mad og jagt altid har været Søren Jessens store kærlighed, så var det først efter ti intense år i bankverdenen, hvor han arbejdede for investeringsselskaberne Merryl Lynch og Goldman Sachs, at Søren lyttede til sit hjerte og efterlevede sin passion for god mad.

I 1998 sagde han sit job op og gik i gang med at omdanne en tidligere bank midt i Londons travle finansdistrikt til en fashionabel restaurant. Stedet åbnede året efter under navnet 1 Lombard Street og har i lang tid hørt til blandt madanmeldernes favoritter. Ikke mindst fordi Søren satte den østrigske Michelin-kok, Herbert Berger, til at stå for gastronomien.

Ud over at generere rosende anmeldelser har 1 Lombard Street også vist sig at være en god forretning – kunde nummer "1 million" er for længst passeret de gamle bankdøre.

– I bankverdenen var folk grådige og talte altid om penge. Nu arbejder jeg i en venligere verden, hvor folk går ud og spiser af glædelige årsager, konstaterer Søren, som dog trækker på sin erfaring fra pengeverdenen – fornemmelsen for nye tendenser og evnen til at tage hurtige belutninger.

I 2000 åbnede Søren den mindre og mere intime Mayfair-restaurant, Noble Rot, hvis køkken og ikke mindst vinkort var særdeles ambitiøst. Men i oktober sidste år erstattede han stedets fine stil med Kilo kitchen and bar, fordi han ville have en mere afslappet og sjov restaurant, for, som han siger det, glad og sund mad er oppe i tiden.

På Kilo kitchen and bar er det råvarerne, der er i fokus. Her

GRILLET HAVABORRE MED SMØRSOVS

Til 4 pers.

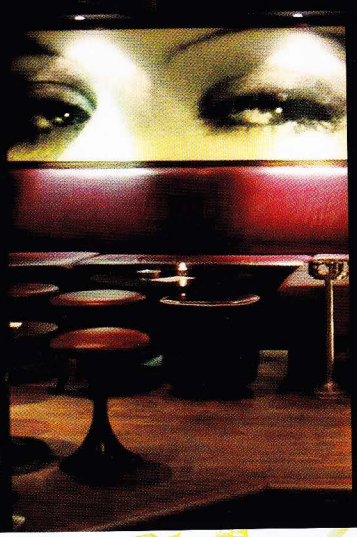
havaborrer 4 hele, rensede
fennikel 1, tyndt skåret
rucolasalat 1 bakke, 100 g
citronsaft 10 ml
olivenolie 30 ml
tør hvidvin 50 ml
skalotteløg 1, fint hakket
cremefraiche 50 ml
smør 200 g, delt i 2-cm-terninger

Pensl aborren med olie, og krydr med salt og peber. Grill fisken 1 minut på højeste niveau på hver side. Tilbered færdig i forvarmet ovn ved 250 grader i 10-12 min. Bland fennikel, salat, citronsaft og olivenolie. Krydr med salt og peber.

SMØRSOVS

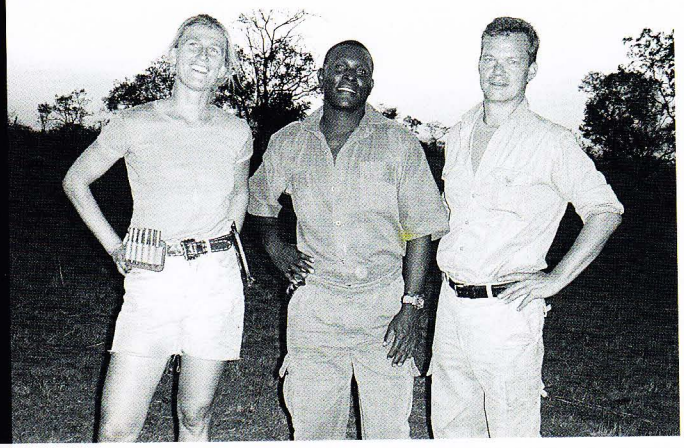
Bland vin, skalotteløg og cremefraiche i en pande, og kog for fuld varme i 1 minut. Tilsæt smør, en terning ad gangen, mens der røres, indtil alt smørret er smeltet. Læg fisken på en tallerken og dryp smørsovsen over. Kom salaten ovenpå og servér. Dryp eventuelt sauce vierge over.

1. KILO KITCHEN AND BAR. Her afregnes friske skaldyr i kilomål: kvarte, halve og hele. **2. RENAUDE,** Kilos franske køkkenchef, og Søren arbejder tæt sammen om stedets menukort. **3. KILO KITCHEN AND BAR** ligger på et hjørne i Londons Mayfair-kvarter. **4. UNDERSPILLET** dekadence er temaet i Paul Dalys indretning af Kilo. På væggen hænger glasbilleder, som belyses bagfra. **5. GRILLET** havaborre. **6. TRAPPE** på Kilo Kitchen And Bar. **7. MARINEREDE** muslinger. **8. SØREN** står selv for Kilos vinkort, der tæller 250 forskellige vine.



KILO KITCHEN AND BAR: Paul Daly, der står bag scenedesignet til U2's koncerter, har indrettet Søren Jessens nye restaurant.

STORVILDTJAGT: Sen aften på den afrikanske savanne sammen med Natasha Illum Berg.



BRUNET RØD MULLE MED BASILIKUM-KARTOFFELMOS OG SAUCE VIERGE

Til 4 pers.

rød mulle-fileter 4, 150 g pr. stk. (ellers brug rødfisk)
nye kartofler 4 store, skrællede og skåret i 2-cm-tern
basilikumblade 10 store, hakkes
olivenolie 25 ml, ekstra jomfru
babysalatblade 1 bakke/ 100 g, gerne mesclun

Kog kartoflerne i 10 min. Hæld vandet fra kartoflerne, tilsæt olivenolien, og mos kartoflerne med en gaffel. Rør basilikum i. Krydr mullerne med salt og peber. Varm vegetabilsk olie i en teflonpande. Brun mullerne på skindsiden i 3 min. Anret fisken oven på mosen midt på tallerknerne. Tilsæt salaten, og dryp sauce vierge og balsamisk eddike over.

SAUCE VIERGE

tomater 2 modne, 1-cm-tern
persille 1 bundt, fint hakket
skalotteløg 1, fint hakket
olivenolie 150 ml, ekstra jomfru

Bland og krydr med salt og peber.

bestiller man portionsstørrelse efter, hvor sulten man er. Råvarene til de enkelte retter bestilles nemlig i vægtmål, og man afregner i dagens kilopris.

– Mange vil ofte belære deres kunder en ting eller to om mad. Jeg prøver i stedet at give folk, hvad de vil have – restauranter for de sultne, fortæller Søren.

Sørens tredje store passion, foruden jagt og mad, er vin. Derfor åbner han til maj endnu en restaurant, der, som han udtrykker det, vil have Londons bedste vinkort – og sommelier. Det nye sted, der kommer til at hedde Papillon, ligger i det hippe Chelsea-kvarter.

Ud over Kilo kitchen and bar har Søren også restauranten Graze i det residentielle Maida Vale-kvarter, hvor der serveres traditionel fransk brasseriemad.

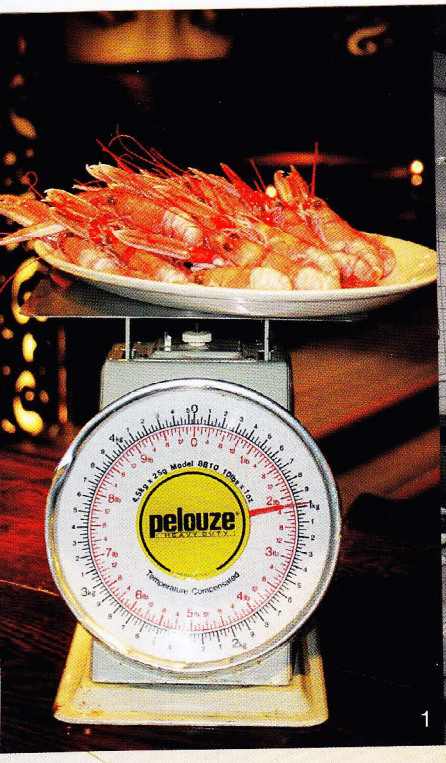
De engelske medier har ikke været sene til at skrive om Sørens restauranter. Ikke mindst Kilo kitchen and bar, der har virket som en magnet på Londons jetsettere, har fået omtale.

Prins William holdt lige efter nytår et stort selskab for sine venner på stedet, før han skulle af sted til militærakademiet. Og på valentinsdag holdt Natalie Imbruglia et stort fødseldagsparty.

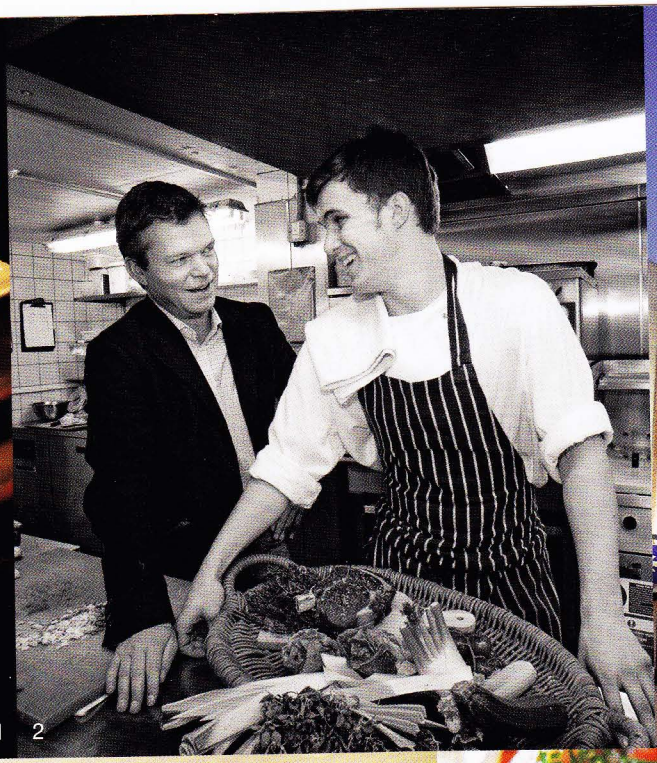
– Det handler om at have et godt netværk, siger Søren, som allerede med Noble Rot tiltrak et celebert klientel med en medlemskomité, der talte personligheder som prins Nikolaos af Grækenland og sangeren Bryan Ferry.

Selv kalder Søren sig for en madgris, og han spiser ude næsten hver dag – enten på sine egne restauranter eller på konkurrenternes. Forleden tog han Eurostaren til Paris blot for at spise på sit yndlingsbrasserie, L'Ami Louis. Måltidets højdepunkt var desserten.

– Et måltid uden dessert er som en smuk pige uden tænder. Der mangler noget essentielt. Hvis jeg kun havde



1

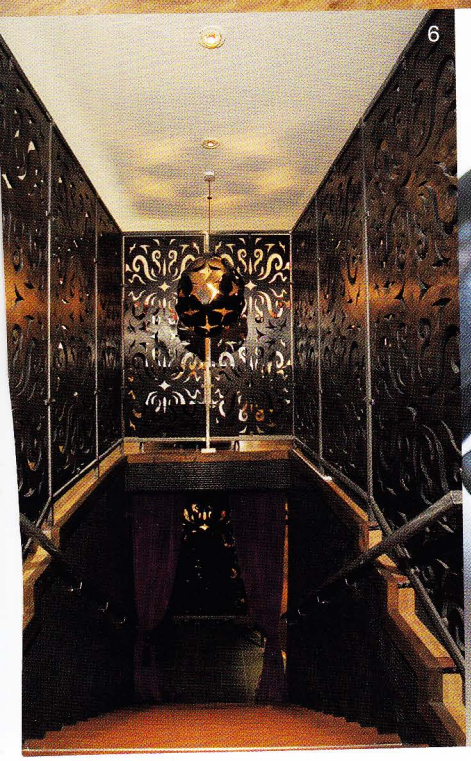


2

3

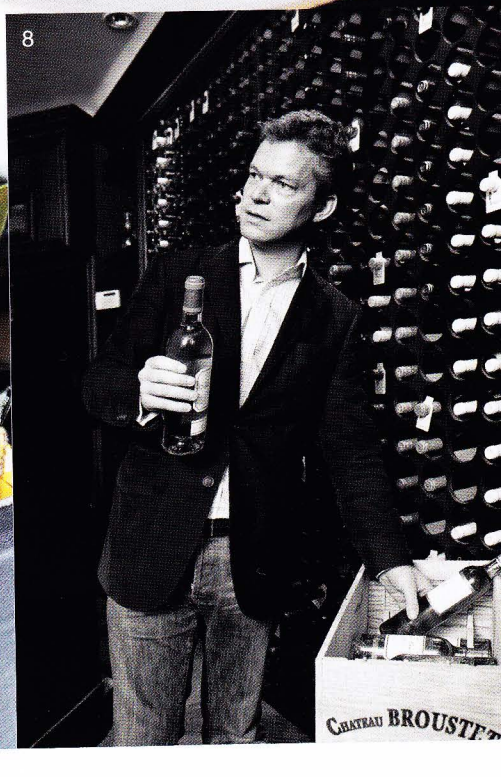
4

5



6

7



8

EN AF SØRENS YNDLINGSDESSERTER er citronmarengstærte – her akkompagneret af et glas Royal Tokaji, årgang 1996.

råd til to retter, ville jeg vælge en hovedret og en dessert.

Når Søren en sjælden gang spiser hjemme, laver han risotto eller pasta. Eller også tager han sit gevær og går på jagt. For nyligt var han i Dorset og skyde fasaner, som han bagefter tilberedte og serverede for sine venner.

For Søren handler det om at komme tæt på råvarerne. Det er dét, han opfatter som essensen af god madlavning. Derfor opsøger han jævnligt sine leverandører, som blandt andet ligger i Irland, Frankrig og Spanien.

– Jeg vil gerne kende ham, der har opdrættet dyrene og plukket svampene for at vide, at det bliver gjort ordenligt. Det næste skridt bliver, at jeg flytter på landet og producerer mine egne råvarer. Det håber jeg en dag bliver tilfældet – at ringen sluttes, og at jeg kommer tilbage til naturen. Til græsset, til duerne og jagten. *

Sørens 5 bedste restauranter

FRANKRIG: L'Ami Louis, 32, rue du Vertbois, Le Marais, tlf. +33 01 48 87 77 49

SPANIEN: El Bulli, Cala Montjoi S/N, 17480 Girona, tlf. +34 97 215 04 57

ENGLAND: Fat Duck, High Street, Bray SL6 2AQ, Berkshire, London, tlf.+44 (0)1628 58 03 33

The Ivy Restaurant, 1 West Street, London WC2H 9NQ, tlf. +44 (0)20 7836 4751

Fino Restaurant & Bar, Unit 2, 33 Charlotte Street, London W1P 1HA, tlf. +44 (0)20 7813 8010

CITRONMARENGSTÆRTE
Til 4 pers.

BUND
mel 250 g
smør 90 g
sukker 100 g
æg 1

Bland mel og sukker. Tilsæt smør, miks til krumme. Tilsæt æg, miks, til dejen er formet. Lad den stå 20 min. Rul dejen ud til en tærteform (eller brug fire små forme i stedet). Sæt den 10 minutter i køleskab. Bag tærten tildækket (dæk tærtebunden med folie, og hæld ris ovenpå, så den holder formen) i 10-15 min. ved 180°. Fjern risene, og bag tærtebunden i yderligere 10 minutter. Tag den ud af ovnen, og lad den køle af.

CITRONFYLD
citronsaft 100 ml
smør 50 g
æg 1
glasursukker 60 g

Smelt smørret, og sæt det til side. Miks æg og glasursukker, pisk citronsaft i, og tilsæt smør. Hæld fyldet i tærtebunden, og bag i 15-20 min. ved 130°. Toppen af tærtefyldet skal være gennembagt, før tærten tages ud. Ellers giv den yderligere 5 min.

MARENGS
æggehvider 3 pasteuriserede
sukker 100 g

Pisk de pasteuriserede æggehvider, til de begynder at skumme, og tilsæt herefter gradvist sukker. Stop med at piske, når marengsmassen er blevet stiv. Fordel den over tærten, og grill i ovnen, indtil toppen er gylden.