

Ukrudt i maven



De mange slags bladgrønt, som vi almindelige dødelige, ikke har tid og/eller fantasi til at indsamle, er tidens store trend på restauranter som Noma og Malling & Schmidt. Måske har almindeligt ukrudt som mælkebøtteblade, brændenælder og skvalderkål fundet vej ind i dit køkken. Men har du prøvet ramsløg? De er næsten ikke til at komme udenom i almindelige restauranter for tiden, og der er ingen grund til ikke også selv at samle det.

Ramsløg smager og dufter som en blanding af purløg og hvidløg. Den findes i skovbunden, og kendes helt sikkert på duften. Her på Nordfyn findes den bl.a. ved Dallund slot og i skoven ved Flyvesandet. Planten har store tulipanbladsformede, lysegrønne blade og stjerneformede hvide blomster, men skal spises, før den afblomstrer. Ramsløg kan, efter de er plukket, opbevares i køleskabet nogle dage, gerne stående i lidt vand.

Det er bladene, der bruges i køkkenet. De kan skæres groft, vendes i salater og varme pastaretter, og bruges til fisk, fjerkræ eller kød. Brug det i retter, hvor der ønskes en mild løg/hvidløgs smag. Det er f. eks. oplagt at lave en gang ramsløgskryddersmør.

Er man til muslinger, så smid en håndfuld groftskåret ramsløg i bunden af en gryde sammen med en klat smør, og lad en god sjat tør hvidvin følge efter. Når spritten er dampet af, så hæld de rensede muslinger i gryden, læg låg på, og lad det koge på god varme til muslingerne har åbnet sig. Serveres som de er med et drys persille til et stykke godt brød eller evt. til pasta. Husk nu med muslinger: Brug kun dem der er lukkede, eller lukker sig selv, når man banker dem hårdt. Og smid dem væk, der ikke har åbnet sig efter kogningen.

I Mikkel Maarbjerg og Nikolaj Kirks fremragende kogebog "Grundkøkken" er der en god opskrift på bagt laks med asparges og ramsløg.

Til 4 personer bruges:

600-700 g laksefilet

Lidt olivenolie

1 bundt grønne asparges

lidt smør

1 skalotteløg

saft af ½ citron

50 g koldt smør

3-4 ramsløg

salt og friskkværnet peber

Tænd ovnen på 150°. Skær skindet af laksen, del den i fire stykker. Pensl laksestykkerne med olie, krydr dem med salt og friskkværnet peber og læg dem i et ovnfast fad. Sæt dem i den varme ovn i 10 minutter.

Knæk imens den træde ende af aspargesene og kasser den. Skær aspargeserne i halve og sauter dem i lidt smør. Hak skalotteløget fint, tilsæt det til aspargesene og sauter videre, til løget er klart. Tilsæt citronsaft og sving aspargesene med smør, så det glaserer omkring dem. Tilsæt fintsnittet ramsløg og krydr med salt og friskkværnet peber. Anret den bagte laks med aspargesene og drys med ramsløg.

Hvis du, som her på billedet, serverer den som forret, så nøjes med ca. 120 gram fisk pr. person. Til hovedret kan man servere en ny kartoffel til. Og hvordan er det nu lige man koger nye kartofler? Kartofflerne sættes over i saltet koldt vand (dobbel så meget salt som man ellers ville bruge), og fra de er kommet i kog, simrer de 7 minutter. Så tages de af blusset og hviler 10 minutter under låg, lidt mindre, hvis det er meget små kartofler.

Køkkenskriveren