



påskebord



DER ER PÅSKEFROKOST, OG DER ER PÅSKEFROKOST. FOR EN SILDE ER IKKE BARE EN SILDE, OG EN REJE LANGT FRA BARE EN REJE. DET VISER RESULTATET AF DENNE MÅNEDS INDKØBSTUR, DER TAGER OS EN TUR RUNDT I DANMARK PÅ JAGTEN EFTER SPÆNDENDE LÆKKERIER TIL DIT PÅSKEBORD.

Rasmus Holmgård

Hvad er der på et godt, dansk påskebord? Og hvor får man fat i det? Det er de to spørgsmål, denne måneds »indkøbstur« prøver at besvare. Selvfølgelig kan du trille en tur i supermarkedet og lade tilbudsavisen diktere lækkerhedsniveauet på din blomme-gule påskedug. Der mangler garanteret ikke noget fra den tradi-

tionelle dosmerseddel med standardinventar, og du kan købe ind til en solid frokost uden at skulle have de helt store sedler op af pottemånen. På den anden side har du jo påskeferie, solen skinner, børnene er i haven, og har vi ikke fortjent et øjeblik ekstra forkælelse? Et bord fuld af solidt madhåndværk og gode historier, læssevis af velsmag og en lille én til halsen? Her er seks gode idéer til at forskønne udsigten fra bordenden.



DANSK ÆBLEBRÆNDEVIN til påkesilden

Hvis du troede, brændevin på frugt og druer hørte Tyskland, Frankrig og Italien til, så er det tid til at tro om. I de senere år har adskillige danskere kastet sig over det traditionelle håndværk, og der destilleres i dag flittigt på gæret saft fra hjemlige druer, æbler, pærer, kirsebær, solbær og mirabeller med flere. Nogle af resultaterne er mere kuriøse end egentligt lækre, men generelt er ambitionsniveauet højt hos de danske brændere, og der er allerede mange flotte produkter på markedet. Et af dem destilleres på Brænderiet Enghaven ved Randers, hvor Esben Moestrup, Erik Moestrup og Mikkel Nordkvist siden sommeren 2008 har produceret en lang række frugtbrændevine, kryddersnapse og fadlagret brændevin.

smag og behag bad Esben Moestrup om at vælge den brændevin, som ville begå sig bedst i nedkølet tilstand til silden på påskebordet, og valget faldt på den klare Filippa (billedet), som der i den nuværende 2009-årgang er produceret sølle 428 halvflasker af. De 4 kg æbler, som går til én halvflaske brændevin, avles på Sauers Frugtplantage ved Aars i Himmerland. Frugterne håndplukkes, sorteres, vaskes, renses for eventuelle pletter, moses og gæres vha. tilsat gær i 4-10 uger. Herefter destilleres æblevinen til en brændevin på 75-80 %, som efter 2-4 uger forskæres til den almindelige drikkestyrke på 40 %. I modsætning til De Gyldne Løvers erfaringer, er det ikke meget fusel, det syder af hos Enghaven. Filippa er krystalklar at se på, og i både næse og mund én af de reneste og blødeste brændevine, denne skribent har smagt. Til gengæld skal der noget tid og luft til at pakke frugten ud af næsen, og derfor er det altså ikke ved 2°, du skal servere de gode dråber. Stil flasken i køleskabet, og server 3-4 cl brændevin i velformede glas, der har stuetemperatur. Så rammer væsken hurtigt 8-10°, hvor den både er frisk og lækende til silden og samtidig viser sine frugtige ynder frem.

Brændevinene fra Brænderiet Enghaven distribueres af Amka og kan købes hos specialforretninger landet over, bl.a. via webshoppen på jyskvin.dk. Nærmeste forhandler oplyses på telefon 51 86 02 06. Filippa koster 249 kr. for en flaske med 35 cl.