

Der var Læsø over hele tallerkenen

NS
9/8.09
S.2

HUMMERFESTIVAL: Kokken Nina Bundgaard sejrede i kulinarisk dyst

Af Kirsten Østergaard
kirsten.oestergaard@nordjyske.dk

LÆSØ: Kokken Nina Bundgaard vandt den sjette Jomfruhummerfestival på Læsø foran sine mandlige kolleger David Fischer fra Hos Fischers, Anders Jørgensen fra SanGiovanni og Henrik Yde-Andersen fra Restaurant Kin-Kin.

Enkelt og smukt

Dommerpanelets afgørelse viste samtidig, at det enkle, det smukke og det smagsperfekte er tilbage på bordet på bekostning af retter med et væld af visuelle overflødhedshorn.

Nina Bundgaards vinderret bestod af rå og dampede jomfruhummere med ærter, kantareller, grønne tomater og små brødcroustoner.

- Da jeg så den ret, tænkte jeg straks: det er Læsø over hele tallerkenen, siger Helle Brønnum Carlsen, der medvirkede i dommerpanelet sammen med Per Mandrup fra Aalborg Tekniske Skole, borgmester Olav Juul og gourmeten Keld Johnsen.

- Ninas ret er en fantastisk smagsoplevelse med en overraskende og fin blanding af sødt, surt, salt og sprødt, tilføjer helle Brønnum Carlsen.

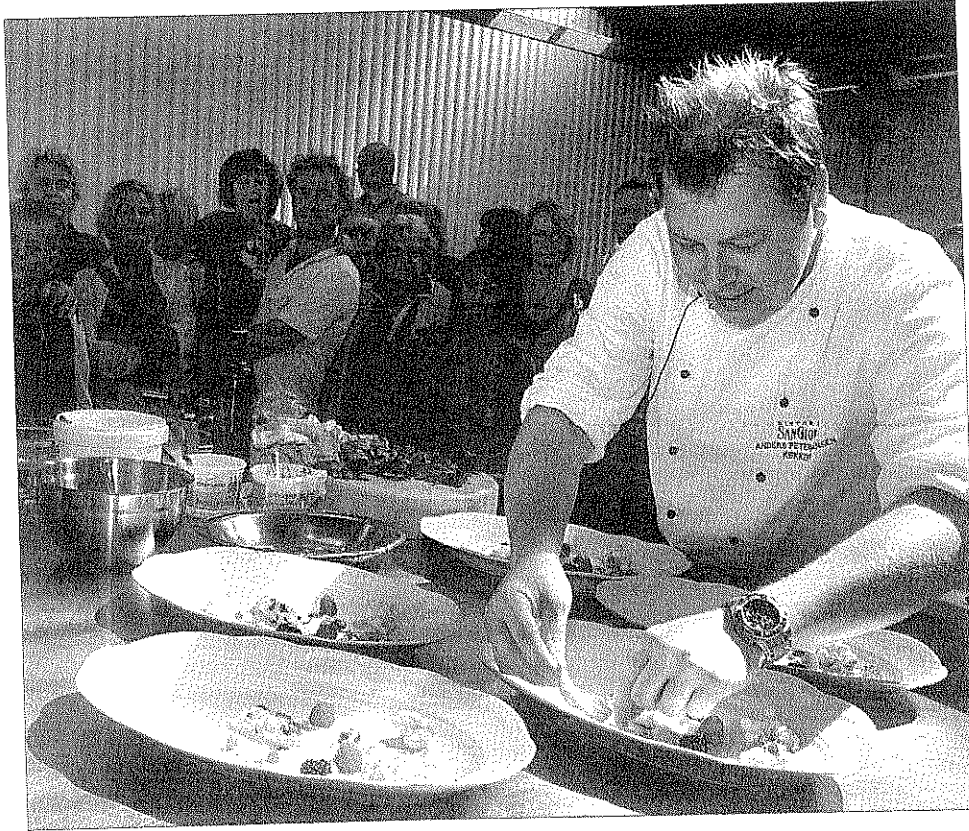
Mens de fire mesterkokke dystede med tilskuerne næsten helt op på bordene, nød andre af de næsten 1000 besøgende lækre specialiteter fra øens restauranter, der solgte alt godt fra havet.

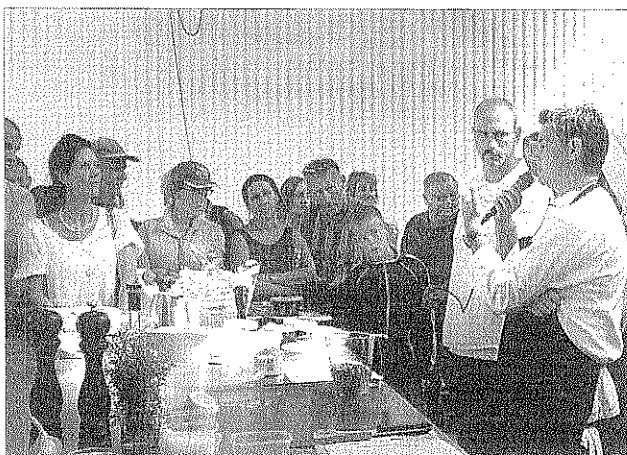
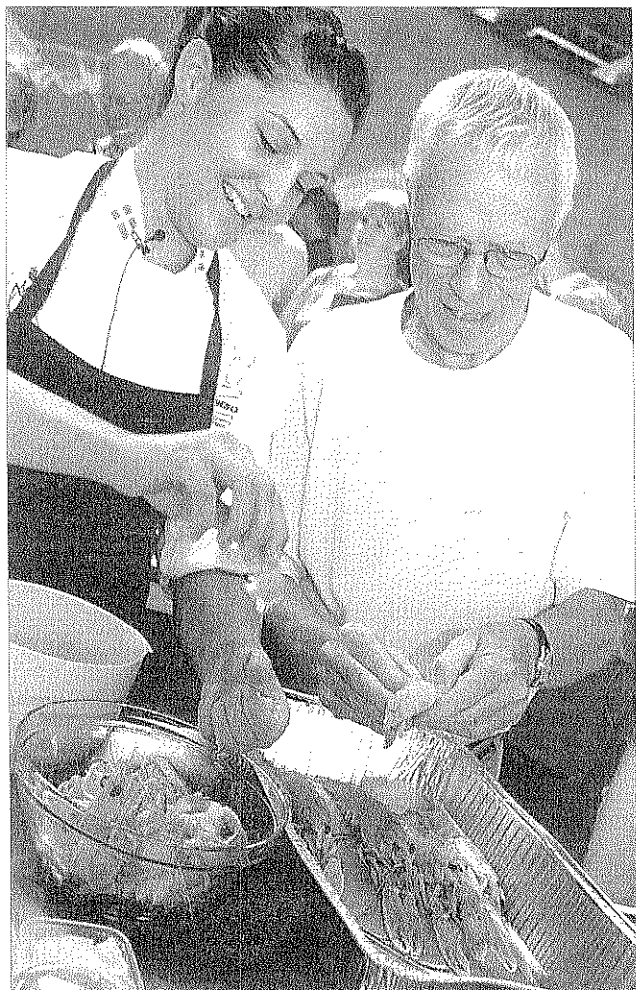
Lige fra friskkogte jomfruhummere til hummersuppe, fiskefrikadeller med hum-

ANDERS JØRGENSENS ret var et studie i skønhed.

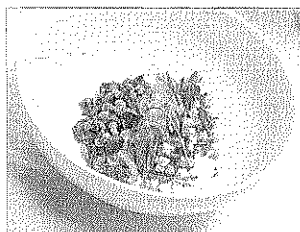


PER MANDRUP overrakte Nina Bundgaard Den Gyldne Jomfruhummerklo.



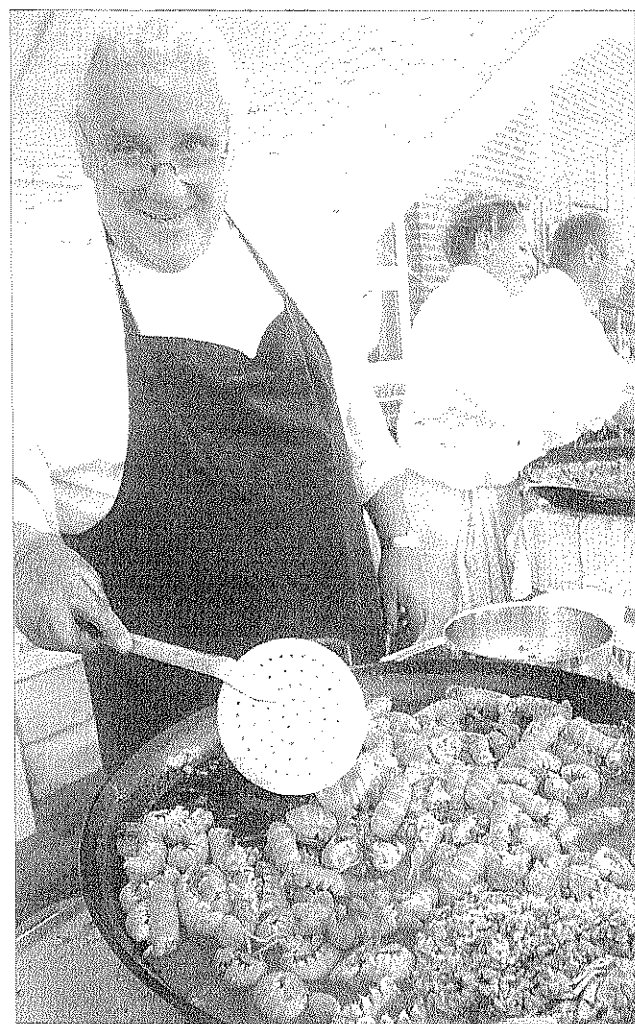


Publikum lyttede opmærksomt, mens Jan Michael Madsen præsenterede de fire kokke. Her fortæller Henrik Yde-Andersen om sin komposition, der var stærkt præget af det orientalske køkken, og indeholdt både tang og vandmænd.



Nina Bundgaard fik hjælp fra en gæst til at pille de rå jomfruhummere.

Henning Barmer Jensen stod i spidsen for kokkeskolens elever, der havde tilberedt paella med jomfruhummere.



Der var Læsø over hele tallerkenen

Kokken Nina Bundgaard vandt Læsøs sjette Jomfruhummerfestival foran sine mandlige kolleger David Fischer fra Hos Fischers i København, Anders Jørgensen fra SanGiovanni i Aalborg og Henrik Yde-Andersen fra Restaurant Kin-Kin i København.

- Det har været en meget harmonisk dyst, hvor deltagerne hver især har taget topkarakter på et felt, men Nina kunne det hele, lød begrundelsen fra Helle Brønnum Carlsen, der er både madanmelder, kokebogsforfatter og fritidslæsøbo.

Hun medvirkede i dommerpanelet sammen med

kokkelandsholdets leder Per Mandrup fra Aalborg Tekniske Skole, sommelier og kok Keld Johnsen fra restauranten The Diplomat og borgmester Olav Juul.

De fire kokke skabte hver sit mesterværk. For dommerne var spørgsmålet, hvem der bedst formåede at kombinere sit individuelle særpræg med Læsøs råvarer.

Smag frem for skue

Dommerpanelets afgørelse prioriterede smagsoplevelsen frem for skueretter og var en hyldest til det enkle, det smukke og det smagsperfekte i modsætning til mad med et væld af visuelle

overflødhedshorn.

Nina Bundgaards vinderret bestod af rå og dampede jomfruhummere med ærter, kantareller, grønne tomater og små brødcroustons. Samtlige ingredienser knyttet sammen til en kulinarisk helhed med friske krydderurter.

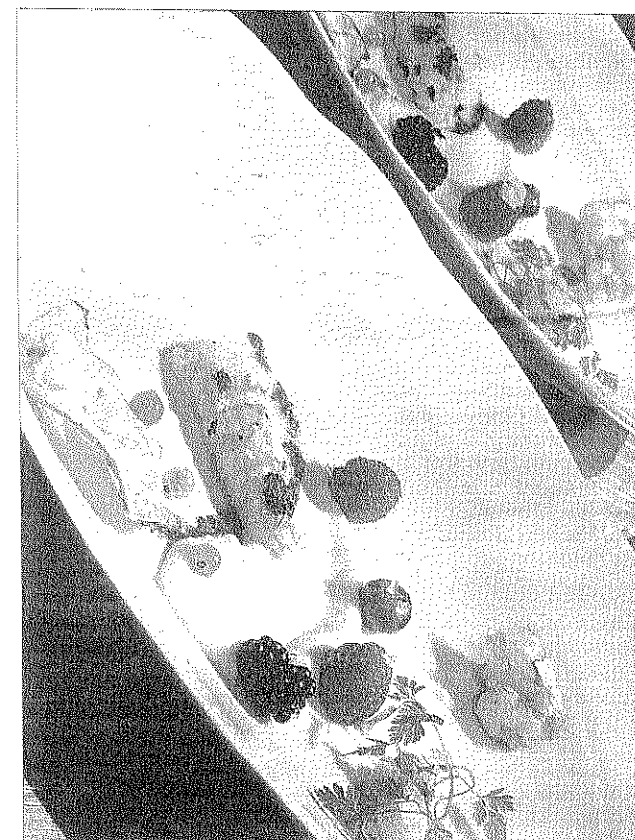
- Ninas ret er en fantastisk smagsoplevelse med en overraskende og fin blanding af sødt, surt, salt og sprødt. Da jeg så den ret, tænkte jeg straks: det er Læsø over hele tallerkenen, tilføjer Helle Brønnum Carlsen.

Mens de fire mesterkokke dystede med tilskuerne næ-

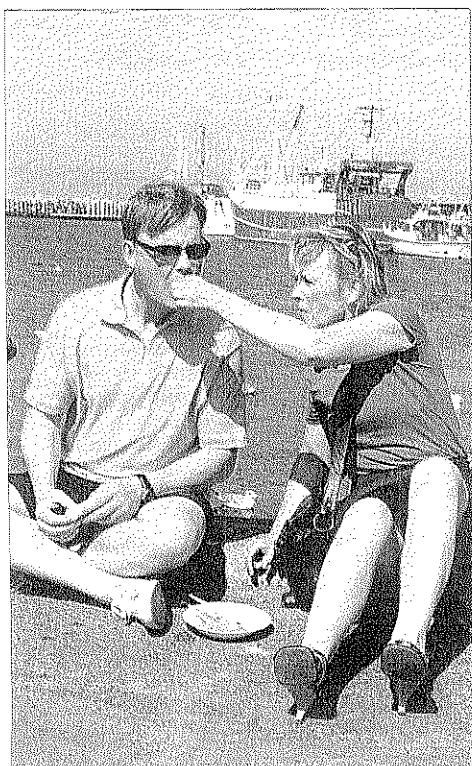
sten helt oppe på bordene og Jan Michael Madsen som allestedsnærværende kommentator, nød andre af de næsten 1000 besøgende lækre specialiteter fra øens restauranter, der solgte alt godt fra øen og havet omkring.

Lige fra friskkogte jomfruhummere og flere varianter af hummersuppe til fiskefrikadeller med hummer, grillpakker med fisk og meget mere.

Drikkevarer kunne nydes fra festvalens bod eller hos vinhandler Jens Fryd, der serverede udvalgte vine fra Dag'li Brugsen og Super Brugsen.



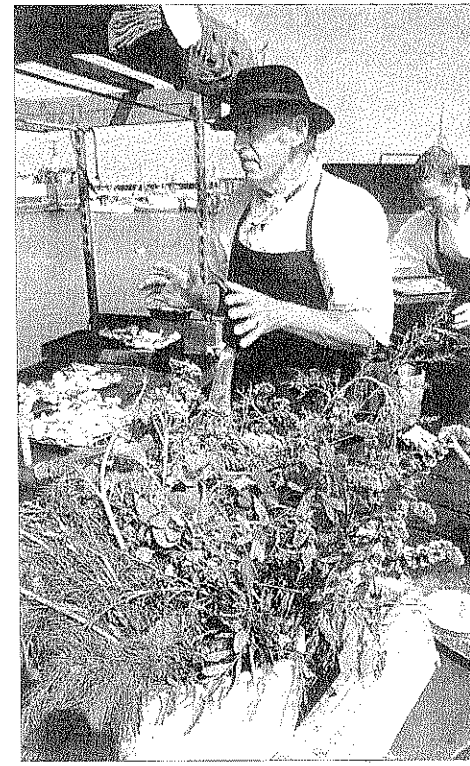
Anders Jørgensens ret var et studie i skønhed



De besøgende nød de veltillavende retter fra Læsøs restauranter på en solbeskinnet kaj.



Jomfruhummerne bug-nede i et kæmpe bjerg på festivalens egen bod.



Vindy Christiansen tilberedte grillpakker for Smagen af Læsø bag en skov af friske krydderurter.