

DET VILDE KØKKEN HOS JULIE HEY

IDÉ OG UDARBEJDELSE: JULIE HEY
FOTOGRAF: BETINA HASTOFT



I RØG OG DAMP

Ryger du? Nej desværre, men jeg ville mægtig gerne! For jeg er simpelthen fan af alt røget. Jeg elsker duften af røg fra bål, åbne ildsteder, pejs, brændeovn - og ja især fra røgeovn. Der er ikke noget bedre end smagen af røg i min madlavning. Jeg er VILD med alt røget lige fra Fynsk rø-

geost (kampen om rygeost, røgst eller røgeost lader vi ligge), Bornholmske røgede sild og laks, røget te om eftermiddagen, røget bacon, til ALT røget vildt.

Min fascination af røgning stammer fra Bornholm, hvor min farfar boede, og hvor jeg tilbragte alle mine sommerferier. Sammen med min onkel og en lokal murer havde han bygget en stor fin røgeovn, som stod ude bagved. Den var hvid med to 'tårne' og lignede en lille kirke, som stolt blev fremvist for gæster og besøgende. Alt kom i røgeriet og fik den skønneste intense smag af røg. Selv min lillesøster røg i ovnen under en fejlslagen omgang gemmeleg (det skal siges, at ovnen ikke var rygende) - godt duftede hun... og længe!

Røgning er en klassisk oldgammel konserveringsmetode baseret på tørring, som forlænger råvarens holdbarhed, da det modvirker fordærv og harskning. Den eneste ulempe er, at der bliver mindre af det røgede produkt. Det er ikke svært at røge vildt, men det tager tid, og der er rigtig mange måder at røge på, ved forskellige temperaturer og med diverse røgeflis med aroma efter smag og behag. Jeg har set utallige eksempler på røgovne, smukke håndbyggede murede ovne, simple trækasser, dyre stålskabe, røgeovne af skorstenselementer, en helt almindelig grill og sågar en røgeovn lavet af en flyttekasse! En ting har de alle tilfælles, at det smager hjemmelavet, og så er der lagt tid og kærlighed i at give vildtet den unikke smag. Du kan finde utallige eksempler på røgning på nettet og forsøg endelig at eksperimentere dig glad ud i den klassiske konserveringsmetode. Det gode er, at alt kan røges, og har du ikke selv mod på at røge dit vildt, findes der hjælp af hente hos lokale røgerier eller slagtere.

Nyd røget vildt som en snack med rygeost på ristet rugbrød, i sandwich med coleslaw, til frokost med masser af krudt (læs: kraut, fermenteret grønt/kål) eller som her i en kærkommen forårsbebuder til påskebordet: Røget gåsebryst med pestokartofler og forårets spæde grøntsager.

Så røg denne ret også ned! Velbekomme. ►