

OUTDOOR FOR FOODIES

Glamping, eller glamourøs camping, er det nye sort, og det kan vi madglade typer glæde os over. Det betyder nemlig, at der kommer flere muligheder for at kombinere det gode udendørsliv med mad tilberedt af professionelle kokke. Vi har taget et kig på konceptet i den svenske skærgård, hvor kok Mikkel Karstad serverer mad fra bål og grill under åben himmel.

AF LENE LYKKE HOVMAND OPSKRIFTER MIKKEL KARSTAD FOTO PR

DAMPEDE MUSLINGER

Dampede muslinger med whisky, øl, æble, fennikel og persille. Damp muslingerne i en jerngryde sat direkte i gløderne. Røgsmagen får et ekstra skud, når du damper med lidt Talisker-whisky i gryden.

VÆRELSE MED UDSIGT

(Modsatte side) På den lille ø Fejan i den svenske skærgård kan man indlogere sig i luksuriøse kanvastelte udstyret med fast seng, bløde tæpper og en lille brændeovn. Der hører et lille udekøkken med, så man har mulighed for at tilberede sin egen mad under åben himmel. Man kan også nøjes med en kop te på terrassen foran teltet med uforstyrret udsigt til de små klippeøer.



Mad smager bare bedre, når man har været ude i den friske luft hele dagen. Det kender mange af os nok fra ferier med udendørsliv eller camping. Der er det bare ikke altid, at maden er i gourmetkategorien, hvis vi er på kanotur eller på landevejen med autocamperen, men det skal være slut, mener flere ildsjæle, som står bag udendørsoplevelser i den mere luksuriøse ende af skalaen. Det kan man eksempelvis opleve, når arrangørerne fra konceptet Scandinavian Detours udbyder en såkaldt 'glamping experience' for rejsende, der elsker god mad og store naturoplevelser. Når man booker en tur med dem, overnatter man i et stort, luksuriøst kanvastelt på øen Fejan i den svenske skærgård med havudsigt fra den lille træterrasse foran teltet. Maden bliver lavet af danske Mikkel Karstad, som har arbejdet på en række internationale toprestauranter og i dag er gastronomisk rådgiver og kagebogsforfatter kendt for at arbejde med årstidens bedste råvarer og masser af grønt. Under en glamping experience på Fejan arbejder han i et stort udendørskøkken, hvor han tilbereder maden på grillen, i gryder over åben ild og direkte i gløderne.

Hvad er det bedste ved at lave mad udendørs?

- Det med at lave mad i naturen og med de råvarer, som er lige rundt omkring dig, giver en helt speciel oplevelse og følelse af at være meget tæt på naturen og på det, du spiser. Jeg synes også, man viser de råvarer, man nu bruger, lidt ekstra respekt, når man arbejder med dem i deres eget miljø. Og endelig smager alting bare bedre ude i naturen.

Kan du give nogle tips til råvarer, der bare bliver bedre på grill eller over bål?

- Jeg kan rigtig godt lide at tilberede grøntsager, fisk og skaldyr over bål, fordi jeg synes, at den hårde varme fra bålet giver maden nogle gode, brændte og karamelliserede smagstoner, som bliver kombineret med en let røget smag, der kommer fra bålet. Jeg elsker for eksempel jomfruhummere, der er grillet over flammerne, så skallen bliver godt branket og giver ekstra smag til jomfruhummerkødet. Når man griller broccoli eller sommerkål, får de også nogle brændte toner, som giver grøntsagerne noget dybde i smagen.



SELLERI I BÅLET

Mange store grøntsager som fx kålhoveder og rodfrugter kan sagtens tåle en tur direkte i ilden eller gløderne. Her er det knoldselleri, der først er bagt i ovnen og derefter har ligget i gløderne pakket ind i tang. Smagen er mild, cremet og sødlig med et touch af både bål og hav.

GLAMPING-OPLEVELSE MED SCANDINAVIAN DETOURS

En 'glamping experience' med Scandinavian Detours arrangeret af Talisker inkluderer ud over middag tilberedt af kok Mikkel Karstad, whisky-cocktails og overnatning i luksustelt også en guidet vandretur på de små skærgårdssøer. Pris for 2 pers. 3.490 SKR eller ca. 2.500 danske. Læs mere på scandinaviandetours.com.



SELLERI BAGT I BÅL MED TANG

Selleri bagt i bål med tang servereret med lun dressing af brunet smør, syltede hyldeblomster, boghvede og skvalderkål. De hele selleri er først bagt i ovn, inden de får en tur i gløderne pakket ind i tang og får en god røgsmag.

PANDEKAGER OVER BÅL

Pandekager bagt over bål på små pander med langt håndtag er mega-hyggeagtigt. En støbejernspande på en rist kan også bruges. Prøv også at erstatte de søde pandekager med salte, og spis dem med en fx rå fisk, en frisk creme og krydderurter.

LUKSURIØST MEN ENKELT

Selv om du nyder udendørslivet på den luksuriøse måde, så bevar bare nogle elementer fra det simple campingliv som fx emaljettallerkener og gamle lanterner. Pynt bordet med de forhåndenværende blomster, grene og urter.



LET BRÆNDT BROCCOLI

Grillet broccoli med dressing af saltede, grønne blommer, tykmælk, ramsløg og hørfrø. Broccolien er skåret igennem på langs og grillet, så den nogle steder bliver helt 'brændt' og stegt og andre steder stadig er lidt rå. Det giver en god rustik variation til retten. Hvis du ikke har saltede, grønne blommer ved hånden, kan du bruge grønne oliven eller kapersfrugt.

MUSLINGER MED SMAG AF RØG

Vil du tilberede maden over bål, så hæng gryden op i en krog over ilden, eller stil den på et jernstativ som her. Muslingerne er dampet i en gryde med løg, urter, Talisker-whisky m.m. Her får en portion lidt ekstra røg over en rist.



STJERNEKOK VED GRILLEN

Mikkel Karstad har arbejdet på bl.a. Gordon Ramsays Egg Aubergine i London og på Kommandanten i København. Ud over at være kok i nogle perioder af sommeren på Fejan i Sverige arbejder han som gastronomisk rådgiver og kokebogsforfatter.