

## MATREISE MOT NORD



**VERTSKAPET.** Danske Kim Gubi Lundvaldt og Johanne Hyldal Christensen ønsker sine gjester velkommen til en annerledes opplevelse. God mat og atmosfære står i høy

# Sjarm og kvalite

Med verdens sterkeste malstrøm som nabo, og i en herregård fra 1624, er **Kim Gubi Lundvaldt** og **Johanne Hyldal Christensen** vertskap på Skagen Gård.

**TEKST:** Torgeir Grubstad tg@an.no  
**FOTO:** Hans Trygve Holm hth@an.no

**K**im var kjøkkensjef på danske Steensgaard Herregaardspension som ble kåret til Årets bo og spisested i 2008, mens Johanne var servitør samme sted.

De visste noenlunde hva de gikk til da de kom hit i november i fjor. Til et stort hus nord for polarsirkelen som er en del av Knut Kloster

jrs. nettverk av overnattings- og spisesteder under navnet Det Virkelig Gode Liv.

**KIM OG JOHANNE** har invitert oss til gården for å smake på et par «enkle» retter, som de kaller dem.

Nemlig «Terrin av lettsaltet reinsdyr fra Saltfjellet», og gårdens egen rabarbra. Det blir en flott oppsats kalt «Variasjoner over hvit sjokolade og små rabarbra».

**VERTSKAPET** satser på lokale råvarer av høy kvalitet. Fersk fisk får de lokalt, den lokale produsenten Lundal leverer kjøtt, og en dame på Straumøya plukker bær, frukt og sopp i sesongen.

– Det er hun som har plantet rabarbra til oss, og den har vi nyttiggjort oss allerede.

Ramsløk og velduftende myse har parett plukket i Danmark, og sistnevnte brukes som smakstilsetning i en velkomstdrink de har komponert.

**– VI HAR LAGET** en selskapsmeny med retter som vi selv liker. Den er sesongbetont, men spesielle ønsker oppfylles selvsagt. Vi tilbyr kamskjell, kongekrabbe, fersk fisk av alle slag, Livèche-kylling, kalv, og innbakt norsk geitost.

– Vi, og hele huset, står til gjestenes disposisjon, og vi ønsker å ha en personlig og litt uformell stil. Middag på Skagen skal være en full



setet.



**VINTILMATEN.** Gården har en god vinkjeller, og Johanne kan blant skattene tilby en Chianti Classico i dobbelmagnum.



**INTIMT.** Skagen Gaard har tre vakre stuer, og i denne er det dekket opp til ti personer som ankommer gården med seilbåt.

# et på Straumøya

opplevelse. Som om man var på en topprestaurant, og vi er her for gjestene 24 timer i døgnet.

**SÅ HVA MER** kan de tilby? Egentlig alt man måtte ha lyst på. De har til og med en meny de kaller «Ekstravagansen».

Til forrett kan man få posjerte østers fra Bregtagne. Så mineralske og friske at de dufter opprørt hav. En terrin med gåselever og spansk Pata Negra-skinke er et annet alternativ, og det samme er carpaccio av kalv indrefilet

Til hovedrett? Hva med norsk hummer à la Nage, eller et velhengt stykke filet med marg og kantarell? Kjøkkenet ordner det meste bare de får litt tid på seg.

**SKAGEN KAN** dekke på til 44 personer i 2. etasje. I to stuer uten strøm. Det gir en trolsk stemning med lys i gamle parafinlamper.

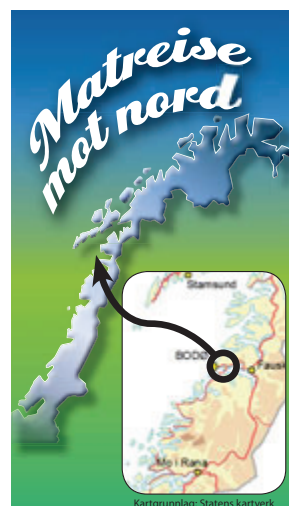
Ti rom er alle forskjellig innredet med skyvsenger, og her finnes ikke tv og telefon. Bad og

toalett finnes på gangen slik det var i gamle dager, og i romprisen er inkludert en stor og god frokost som paret legger litt ekstra i. Så nøye er de på detaljene at de kjøper ferskbrent selskapskaffe fra verdens nordligste kaffebrenneri på Forvik i Vevelstad.

**I SOMMER** har Skagen Gaard godt belegg, men har ennå plass til bursdager, jubileer, visler, møter, middager og selskaper av ymse art.

– De to første søndagene i juli har vi åpen gård og åpen kafé. Da håper vi at lokalbefolkningen tar en tur og besøker oss. Mange vet at vi er her, men har ikke besøkt oss. Det skal vi gjøre noe med.

Paret viser gjerne rundt i gårdens 17 rom, inkludert bibliotek og vinkjeller med skatter på gamle flasker. Her skal du ha følelsen av å komme hjem til noen, samtidig som du får eksemplarisk service og nydelig mat.



Hver lørdag gjennom sommeren vil AN presentere ett nytt reisemål med fokus på mat og matkultur, fra Trøndelag til Finnmark. Neste uke besøker vi Jon Aga på Vega.





**SPISESALEN.** I 2. etasje kan det dekkes til 44. Her spiser man i lyset av midnattssol. Eller parafinlamper på høst og vinter.

# Gammelt adels- gods i ny drakt

**Skagen Gaard** har en lang historie på naturskjønne Straumøya.

**G**ården er påbygget og utvidet en rekke ganger, og ble drevet som gårdsbruk fram til 1907. Deretter har den vært fattighus, gamlehjem og feriekoloni før et ektepar fra Bodø restaurerte det tilbake til fordums prakt. To år tok arbeidet, og Skagen Gaard er blitt en annerledes gjestegård på mange vis.

**HVORFOR** valgte vertskapet en jobb så langt vekk fra Danmark og så langt nord i verden?

– Vi ville ha en utfordring, og det er blitt mye mer enn bare å lage mat. Et gammelt hus trenger vedlikehold, og nå skal det slås gress og gjøres tusen små ting utendørs.

– Vi sier at vi blir klokere hver dag, selv om ingen ting er enkelt. Vi velger våre kamper med

omhu, ler de. Målet til Kim og Johanne er at Skagen Gaard skal bli et av de mest personlige spise- og overnattingssteder i Norge. Og for å få det til må arbeidet legges opp slik at de kan klare å ta imot minst 40 gjester på en gang.

– Jeg er alene kokk, og rettene må legges opp slik at vi to kan klare å anrette og servere dem. På kort tid. Selvsagt har vi hjelp i store selskaper, og det er servitører som har vært her i en årrekke. De har vært til stor hjelp, og kjenner både huset og en del av gjestene, sier Kim.

**SKAGEN GAARD** er åpen kun på bestilling, og kan ta mot selskaper fra 10 til 40. Hvis noen vil arrangere kurs, står ei skolestue med gamle pulter klar, og tre stuer kan benyttes til ufor-

melle møterom. Og det er stemningen og maten gjestene kommer for.

**HOVEDTYNGDEN** er fra Bodø, og gjestene kommer med andre framkomstmiddel enn bil.

– I kveld får vi besøk av ti som ringte i dag. De kommer med seilbåt, og legger til ved den gamle brygga. De ønsker seg torsk, og den skal jeg hente nå, sier Kim.

– Hvordan ser dere gården for dere i framtida?

– Det skal være et hyggelig hus å komme til, og vi skal levere kvalitetsprodukter. Så får de små finurligheter komme etterpå.

**AUTENTISK.** Møbler og interiør er brakt tilbake til gammel tid, og de tre stuenes kan også brukes til møterom.



**SOVGODT.** Det finnes ti soverom med skyvesenger, og alle er forskjellig møblert.



**SKOLESTUA.** Skagen har plass til 16 i konferanse. Gamle skolepulten gir en egen stemning.





**KJØKKENSJEFEN.** Kim Gubi Lundvaldt legger mye arbeid i mis en place. Med 20 til bords må rettene komme som perler på en snor.

# Oppskrifter



**KORTREIST.** Terrin av sprengt reinsdyrfilet fra Saltfjellet og norsk spekeskinke er en av spesialitetene på menyen.

## TERRIN AV REINSDYR

(10 personer)  
Lettsprengt reinsdyr:  
1 kg ytrefilet

Saltlake:  
1 liter vann  
120 g salt  
10 g nitrittsalt  
2 laurbærblad  
3 einebær  
Smør til steking

Laken kokes godt og kjøles ned til den er helt kald. Kjøttet, som må være fritt for fett og sener, plasseres i laken. Settes på kjøll i åtte timer. Kjøttet tas deretter opp og tørkes godt. Det skal nå føles fast. Ellers må det ligge nok et par timer. Krydres godt med knust sort pepper, og stekes. Settes til side.

## LINSER

250 gram linsler  
50 gram bacon  
1 stk. grovhakket løk  
1 stk. fedd hvitløk  
1 stilk timian  
½ dl god mørk balsamico  
1 dl rødvin  
5 spsk. olivenolje

Stek bacon, løk og timian godt i en gryte i litt olivenolje. Tilsett hvitløk og deretter linsene. Tilsett balsamico, rødvin og salt, og topp opp med vann til det dekker. Kokes i ca. 20 min til de er

møre. Hell væsken fra, og smak om det kanskje behøves mer salt.

## MARINERING AV APRIKOS

10 stk. tørre aprikos  
1 dl hvit balsamico  
1 dl akasiehonning  
1 dl vann

Alt helles i en gryte og kokes opp. Stilles deretter på kjøll.

## KRAFT TIL GELÉ

3 dl hønsekjøttsuppe eller kalvekraft  
3 plater gelatin

Gelatinen legges i kaldt vann i minst 10 min. Imens kokes kraften/suppen opp. Deretter kokes gelatinen ut i kraften/suppen.

## SAMLING AV TERRIN

10 skiver spekeskinke  
5 stk. hvit asparges kokt lett møre.  
Evt. gelatinpulver

Finn en form som passer. Plasser skinka rundt alle sider av formen. Legg deretter ingrediensene lagvis i formen til den er fylt. Vil du være helt sikker på at det henger godt sammen, kan du drysse litt gelatinpulver mellom lagene. Hell i den varme kraften slik at den når opp til kanten. Lukk formen med de siste stykker spekeskinke, og sett formen på kjøll i press mellom to brett til neste dag. Da kan terrinen slås ut av formen, og det kan skjæres skiver etter ønske. Server med trøffelmajones og mangochutney og godt brød.

## RABARBRASHOT

10 personer  
Hvit sjokolade-pannacotta:  
3 plater gelatin  
½ liter fløte  
75 g sukker  
1 stang vanilje  
75 g hvit sjokolade

Legg gelatin i bløt i kaldt vann i minst 10 min. Ha de andre ingrediensene i en gryte. Trekkes på middels varme til sjokoladen er smeltet. Ta gryta vekk. Press vannet av gelatinen, ha den i

## Reisefakta:

### SLIK KOMMER DU DIT:

#### Riksvei 80 nordfra:

Ta av i rundkjøringen like før Tverlandet, og kjør til Saltstraumen. Fortsett over brua, og ta til høyre mot Seines.

#### Kystriksveien sørfra:

Kjør til du ser brua over Saltstraumen. Ta til venstre ved skiltet til Seines.

**Fly:** Fra Gardermoen tar det 1 time og 20 minutter.

**Fra Bodø:** Det tar 45 minutter med bil fra Bodø. Når du har kommet så langt som til Saltstraumen tar du til høyre etter brua ved Coop. Følg skiltet til Seines. Etter 7 km tar du til høyre rett etter Skagen Gaard skiltet, kjører i to-tre minutter og så er du fremme.

**Priser:** Overnatting: 1050,- per person i dobbeltrom. Frokost inkludert.

**Møter:** Minimum 6 personer.

**Lunsj:** 295,-

**Festmeny:** (Minimum 10 kuverter.)

3 retter: 555,-

4 retter: 625,-

#### Noen utvalgte viner:

Chateau Léoville Barton 1986 (Saint Julien) – 1.100,-

Chateau Calon Segur 1975 (St. Estèphe) – 1.400,-

Chateau Talbot 1986 (Saint Julien) – 1.400,-

Chateau Gloria 1986 (Saint Julien) – 990,-

#### Nettsider:

[www.skagengaard.no](http://www.skagengaard.no)

[www.dvgl.no](http://www.dvgl.no)

fløteblandingen, og rør til den er oppløst. Sett til side.

## RABARBRAGELÉ

200 gram rabarbra  
5 dl vann  
5 dl rørsukker  
1 stang vanilje  
4 blad gelatin

Rabarbra skjæres i små stykker og legges i et fat. Resten kokes opp og helles hurtig over. Lukk straks fatet med clingfilm, og kjøll ned. Smak på rabarbraen. Er den fremdeles «sur», siles væsken fra, kokes opp og helles over igjen. Nå har du syltet rabarbra du kan servere til, eller gjemme til en annen gang. I dette tilfelle er det laken vi trenger. Legg gelatin i kaldt vann i min. 10 min. Imens kokes 5 dl lake opp, og gelatinen røres ut. Sett alt til side.

Hell litt gelélake i et glass, og sett på kjøll til det er helt stivnet. Deretter helles litt pannacotta-lake på, og deretter gelélake. Gjenta til du har det ønskede antall lag. Det er viktig at ingen av væskene er kokende varme når de helles på.

## RABARBRAGRANITÉ

5 dl rabarbralake  
2 dl vann  
1 dl hvitvin

Bland alt og hell på et fat. Fryses til det blir hardt. Skrap med en gaffel til du får fine iskrystaller. Topp glasset med graniteen, og server.

**DESSERTSYMPONI.** Rabarbra med sjokolade-pannacotta, karamellkurv med hvit sjokolade-mousse, clafoutis, isparfait og en granité tilsmakt med Brachetto d'Aqui.

