

LUKSUS STJERNESKUD

*En videreudvikling af smørrebrød (håndmadder) og højt belagte smørrebrød
Dansk specialitet - når det er bedst...*

Da den sovjetiske kosmonaut Jurij Gagarin i 1962 kom på hyldestbesøg i Danmark skulle Ida Davidsen fra den berømte smørrebrødsrestaurant Davidsen i København introducere det første menneske i rummet til dansk gastronomis kunststykke: et stykke højt belagt smørrebrød. Til lejligheden med Jurij Gagarin i 1962 skabte Ida Davidsen i 1962 et særligt stykke højt belagt smørrebrød med fiskefileter formet som en raket, som hun kaldte et stjernes kud. Stjernes kud var en type smørrebrød med stegt og kogt rødspættefilet på franskbrød garneret med bl.a. kaviar, rejer og citron.

Luksus Stjernes kud er en særlig variant af stjernes kud som værende højt belagt smørrebrød, der er et måltid i sig selv, spises med kniv og gaffel og tilrettelægges på en skive franskbrød. Fiskefileterne er lune, brødet er friskristet, men resten er som ved smørrebrød koldt, men ellers et rent 'stjernes kud' af hvad havet omkring Danmark bidrager med samt den danske køkkenhave – kombineret med lidt "lånt" (vi er jo globale). Brødet er det essentielle for tilberedningen, da det fungerer som platform eller "tallerken", meget i kontrast til f.eks. det franske køkken, hvor tallerkenen er tilrettelæggelsen. Hvor et stjernes kud som smørrebrød ofte er baseret på et toastbrød er luksus stjernes kud baseret på et til retten tilpasset franskbrød gerne fremstillet til retten. Ligeledes er hovedparten af højtbelagte smørrebrød baseret på standard dressinger (eller mayonnaise eller remoulade), hvor luksus stjernes kud altid er med egen kreeret dressing gerne skaldyrsdressing.

Som en bøfsandwich ikke bare er en burger – skal et Luksus Stjernes kud ikke bare være et stykke højt belagt smørrebrød, men en selvstændig ret med mange varianter. På mange restauranter angives luksus stjernes kud også bare som "Stjernes kud", når det indgår som ret.

Et stjernes kud er let at lave, men det er faktisk svært at lave et godt luksus stjernes kud, for der er mange ting, der indgår, det er stor set umuligt at lave uden friske råvarer og endelig er kompositionen er afgørende. Alle (næsten) luksus stjernes kud er lækre på hver sin måde, men da vi har smagt mange stjernes kud forskellige steder – rigtig mange, har vi også konstateret at "nogle bare er bedre end andre", hvilket er grundlaget for denne vurderings skabelon omhandlende 7 punkter et stjernes kud i vores optik bør indeholde. Nogle har færre ingredienser – og får så også færre point (kan alligevel være super), men denne skabelon er vores rettesnor når vi definerer "et godt stjernes kud".

Ingredienser og skabelonen:

1: Brød

Brødet er platformen og rettens "tallerken". Men også den der afbalancerer hele retten og skal derfor matche rettet både i størrelse, tykkelse og smag. Brødet kan godt være fra dagen inden da det ristes, men ristningen skal være frisk og sprød, så brødet er lunt.

Et luksus Stjerneskuddet kan ikke være baseret på ristet toastbrød (halverer point), da retten er større end et smørrebrød og fiskefileterne forsvinder under et toastbrød, toastbrød er for smagløst til at kunne give ordentlig karakter til luksus stjerneskuddet også selvom det er smørristet. Toastbrød bør som navnet siger bruges til toast.

Vurderingskriterier for brød omhandler:

A: Nuancer i brødets smag (kan godt/gerne indgå fuldkorn, surdej osv.). Er det et brød der smages og bidrager med smag til retten uden at forsvinde eller overtage

B: Størrelse. Passer det til rødspætternes størrelse, så det fylder og passer til fiskefileterne og samtidig stadig lige kan anes enkelte steder, er tykkelsen korrekt uden at blive for inferior eller for voldsom (er den afstemt så den fremstår uden at være for meget eller for lidt)

C: Ristningsgrad så den er sprød og smagsfuld uden at være 'kullet' eller fersk. Dette kan også være smør-stegning, let flambering osv., der kan bidrage med ristede noter.

2: Fisk

Fisk er en væsentlig del af et stjerneskudd og rødspætten er et "must". Rødspætten er meget dansk da den findes overalt i de danske farvande, men er også udbredt fra Middelhavet til Island og Hvidehavet. Rødspætten foretrækker at leve hvor bunden består af sten, sand og grus, hvor de unge rødspætter lever på lavt vand og de voksne foretrækker lidt dybere vand (10 – 15 meter). Hannerne bliver i Nordsøen kønsmodne efter 3 år, mens hunnerne er kønsmodne et par år senere, men i Østersøen bliver begge køn tidligere kønsmodne, og ved gydning foretrækker rødspætten en temperatur på 6°C: Danske farvande er ideelle til rødspætter. Danmarks national fisk er dog havørreden. Der findes tre livsformer for ørreden nemlig bækørred, sø ørred og havørred. Ørreden fødes i ferskvand og vokser op der, hvor de danske bække og åer er fortrinlige gydepladser. Hvis den bliver i vandløbene bliver den til en bækørred, hvis den vandrer til en sø bliver den til en sø ørred og vandrer den til havet (som de fleste gør) bliver den til en havørred. Ørred – eller/og slægten laks er derfor naturlige ingredienser i et stjerneskudd som værende en virkelig dansk specialitet.

A: Rødspætte. Der skal være paneret rødspætte på, og mere end én! Oftest to eller tre, og paneret rødspætte er kernen for fiskeretten. Foruden at have adgang til frisk og god fisk er der også panering her, der virkelig kan give karakter, smag og fulde til rødspættefileterne.

Kriterier: Er rødspætten frisk og ikke for tynd – smager af rødspætte, er paneringen smagsfyld og er den stegt i smør (friture trækker ned), er den sprød og er den uden hårde skorper i kanten.

B: Fisk 2. Foruden den panerede rødspætte skal der være andre fisk, ellers er det en fiskefilet smørrebrød. Kan være dampet rødspætte, stegt/dampet torsk eller knude, røget laks, dampet, røget eller stegt ørred osv.

C: Fisk 3. Tredje fisk modsvarer anden fisk i udtryk, smag og farve. Er fisk 2 røget er fisk 3 f.eks. damper, er fisk 2 lys er fisk tre mørk osv.

P.s. Kan være en fisk 4 hvilket trække op i helhedsindtrykket under pkt. 7, men fire fisk kan også være for meget.

3: Skaldyr

Gastronomisk er skaldyr en fællesbetegnelse for krebsdyr og bløddyr primært omhandlende hvirvelløse dyr med udvendige skaller, der lever i fersk- eller saltvand som snegle og muslinger (som er bløddyr) samt forskellige krebsdyr. De spiselige krebsdyr omfatter rejer, hummer og jomfruhummer, languster, krabber og krebs (specielt flodkrebs). Fra danske farvande kommer bl.a. fjord- og dybvandsreje samt hummer, jomfruhummer og taskekrabbe. Fra 1990'erne begyndte man at producere krebs i Danmark, som ellers var importeret fra bl.a. Kina i kogt tilstand for at forhindre ulovlig udsætning. Endelig importeres bl.a. hummere fra Canada og kinarejer, kæmperejer samt tigerrejer primært fra Sydøstasien. Languster kan ligne en mellemting mellem jomfruhummere og almindelige hummere, men er en selvstændig familie, som også indeholde bjørnekrebs. De store languster kan erstatte hummer og de små languster kan erstatte kæmperejer. Languster lever i Middelhavet og i farvandene ud for England, Irland og Portugal, og er sjælden gæst i danske farvande.

I Danmark har vi mindst siden ældre stenalder spist skaldyr især østers, men også hjertemuslinger, blåmuslinger, rejer og forskellige snegle.

Rejen findes mange steder i Danmark, og er virkelig dansk. Rejer omhandler et fællesnavn for to grupper:

- *Dendrobranchiata omfatter ca. 450 arter, hvor de mindste former lever i oceanet, og de større (Penaeoidea) mest lever ved kystnære og varme have.*
- *Caridea eller de 'egentlige rejer'. Af de over 2000 arter af egentlige rejer findes 26 i danske farvande. De mest almindelige i danske farvande er:*
 - *Sandrejen (eller hestereje), der typisk er 5 – 7 cm. Findes ved vestkysten og andre sandkyster. Lever på sandbund og graver sig ned ved fare. Den er grå –*

også efter kogning, og selv om den ikke er specielt udpræget i Danmark er den meget udbredt i bl.a. Tyskland og Holland

- *Fjordrejen (også kaldt roskildereje) er 4 – 8 cm, meget udbredt i Danmark og nydes friskpillet. Findes i de indre danske farvande på lavt vand fra april til oktober, hvor den lever i ålegræs. Fjordrejen er grå, men skifter farve til rød ved kogning, og fjordrejen er den mest brugte reje til rejemadder i Danmark*
- *Dybvandsrejen (dybhavsreje eller Grønlandsrejen) bliver op til 16 cm, er rød med lang pandetorn og forbliver rød ved kogning. Dybvandsrejen skifter køn efter to år. Den forekommer på 50-500 m dybde bl.a. i Atlanterhav, Nordsøen, Skagerrak og Kattegat.*

A: Rejer. Der skal være rejer på et stjernes kud, ellers er det ikke et stjernes kud, og med knap 2500 varianter af rejer hvoraf 26 i danske farvande er der rig mulighed for varianter. Men er rejerne friske, saftige, tilpas saltede og tilpas krydrede.

B: Anden skaldyr. Foruden rejer skal der være anden skaldyr, ellers er det en fiskefilet smørrebrød. Kan være anden type rejer, hummer, krabber, krebs, languster osv.

C: Tredje skaldyr, måske mere som pynt. En tredje skaldyr bør indgå, måske bare som pynt eller som symbol på en raket, ofte kan denne tredje skaldyr være i mindre udstrækning som en kæmpe reje, krebs, languster endda måske endda med skal.

4: Grønt:

Det grønne er det der binder retten sammen og skaber fylde. Dels salaten, der kan være forskellige former for salat blandet, men derudover er asparges vigtige f.eks. ved at blande de grønne og hvide. Endelig er der agurk og måske en anden grøntsag som bønnespirer osv. Tomat er i denne sammenhæng ikke en grøntsag men en frugt, og indgår som pynt.

A: Salat skal indgå i et stjernes kud, men salat er ikke bare salat. Der er mange og faktisk er det virkelig delikat når salaterne blandes i "en af kokken hemmelig mix". Kan bl.a. være:

- Grøn krølsalat (også kaldt grøn egeblad eller pluksalat) har en frisk smag, men som Iceberg ret anonym og bør i Stjernes kud ikke stå alene
- Feldsalat eller vårsalat, har grønne, tykke og runde blade med kort stilk. Smagen er mild krydret med en let nøddeagtig aroma, og meget velegnet til stjernes kud
- Hjertesalat, der også kaldes mini romaine, men har blade, der næsten er hvide i midten og mørkere grønne yderst. Smagen er delikat, mild, sød og god at blande med de mere bitre salater. Romaine salaten er med mild og let nøddeagtig smag
- Frisée har en aromatisk, skarpe og let bitter smag
- Julesalat er en farverig salat, og er bladene fra cikorie, der udvikles i mørke (cikorie planten tildækkes). Smagen er sødlig og let bitter, og virkelig delikat

- Radicchio med de røde blade med tydelige, hvide midterribber. Smagen er meget stærk og bitter men kan mildnes i kold vand en times tid
- Rødbedeblade med de røde midterribbe, med mild smag af rødbeder og let nøddeagtig eftersmag
- Osv.

B: Asparges (grønne, hvide). Grundlæggende er den hvide asparges en grøn asparges, der ikke har taget farve. Den hvide vokser under jorden ved at jord trækkes op over planten (hyppes) indtil den skal høstes. Den grønne asparges kan spises rå og kræver meget lidt tilberedning hvor den hvide har en kraftig skræl og bør derfor skrælles, inden den tilberedes. Den hvide asparges anses som mere eksklusiv, bl.a. fordi modnes senere end den grønne, udbuddet er mindre, og at den hvide ganske enkelt er mere sprød, smøragtig og sukkulent end den grønne.

Men der er andre måder at få asparges på, bl.a. ved friske humleplante skud.

C: Agurk. Agurken er botanisk set et bær (eller falsk bær) af agurkeplantens spiselige frugt, og agurkeslægtes indeholder ca. 50 arter, der er udbredt i Afrika og Asien. De er normalt grønne, omkring 30 cm lange og 4 cm i diameter, og består stor set kun af vand (meget lavt energiindhold og vitamintilskud). Der findes forskellige typer inden for agurker, bl.a. slangeagurk, asieagurk og drueagurk. Slangeagurker er som regel dem vi bruger i stjernesnud, asieagurkerne hovedsagelig bruges til asier og drueagurkerne til syltede agurker. Der findes også hybrider f.eks. melonagurk, der er en sød agurk, så masser af muligheder for spændende agurker.

D: Andet. Alt efter sammensætning af overstående kan det give mening at kombinere med anden grøntsag eller lignende, f.eks. bønnespirer.

5: Dressing

Dressingen (eller salat sovs) er uhyre vigtig for det får det hele til at hænge sammen samt kan bidrage med umami effekt. Dressing består oftest af syrnede mejeriprodukter måske kombineret med vinaigrette, tilsat krydderier og urter. I Danmark er thousand island-dressing og cremefraiche-dressing populære også ved almindelig stjernesnud, men vil ikke være OK for et Luksus stjernesnud. Her er der ofte en skaldyrsdressing, hvor krydderier som paprika, røg paprika, chili, sennep, citron osv. skal skinne igennem gerne afstemt med hvidvin for at give den sidste pift.

Dressing betegnes også ofte som "hemmeligheden i Stjernesnuddet". Dressing opdeles i tre områder, hvor det ordet "flavour" her opdeles i smag (primært munden) og aroma (primært næsen):

A: Smag. Ved smag er det især en vurdering af samspillet mellem sødme, bitterhed og syrlighed ligesom der gerne må fremstå umami ved dressingen. Umami betyder velsmag

eller "det lækreste af det lækre" på japansk, og er sammen med surt, sødt, salt og bittert en af de fem grundsmage vi kan registrere. Umami-smagen kommer bl.a. af mængden af aminosyren glutaminsyre i dressingen, og mælk (og modermælk) indeholder naturligt glutamat, der ved syrning og modning (også af oste) frigiver glutaminsyre og dermed umami. Men umami kommer også af mange andre ting som simre retter, fra kogning af f.eks svampe (stærkt med shiitake-svampe), soltørrede to tomater, tang og i særdeleshed fisk og skaldyr som muslinger, rejer og makrel. Umami er derfor en del af en skaldyrsdressing, som bær kunne mærkes i en stjerneskuds dressing

B: Aroma. Aroma er græsk og betyder "krydderi". Og da vi smager både med næse og mund skal der naturligvis være aroma ved duften som fornemmes når man smager på dressingen. Aromaer i dressinger kommer primært fra krydderier, sekundært fra den syrnede mælk

C: Fylde - eller mundfornemmelse, er det man oplever når man smager på dressingen. Dressingen kan være tynd og nærmest forsvinde, den kan være for tyk og helt overtage smagsoplevelsen fra de andre ingredienser, men udover at være en smagsoplevelse er dressing også tit det der binder retten sammen. Endelig opleves fylde også som mængde af dressing, der også hænger sammen med viskositeten. Her er "tilpas" et godt ord, således der er nok men ikke for meget. Generelt er det en god ide at underdimensionere lidt og supplere med dressing for egen supplement, da modsat er svært (at fjerne). Dog - hvis alle tilføje mere dressing er det fra start underdimensioneret.

6: Pynt

Foruden at et stjernes kud skal smage godt skal det også se godt ud. Det skal pyntes så det fremstår som et stjernes kud, der bare giver lyst til at spise. Og svært, for modsat mange retter, hvor man har hele tallerkenen (og nogle bruger større og større tallerkener) og ofte endda forskellige fade, har man ved Stjernes kud KUN retten med den platform franskbrødet og rødspættefileter giver at gøre godt med.

A: Tomater. Tomater er botanisk en frugt, men handelsmæssigt og jf. USA højesteret betegnet som en grøntsag. Et ordsprog siger: "Viden er at tomater er en frugt; visdom er at tomater ikke hører til i frugtsalat". Det samme kan siges om agurk som vi grundet farven alligevel betegner som en grøntsag. Alle dele på tomatplanten er giftige, dog ikke frugten, der både er spiselig, energifattig og særdeles sund, bl.a. med A og C vitaminer. Der findes ca. 15.000 forskellige slags tomater på verdensplan, hvor de mest almindelige i Danmark er cherrytomater, bøftomat, blommetomat og almindelig tomat. Men virkelig mulighed for at pynte med frugten tomat.

B: Citron er en anden frugt. I USA kendes citron som lemon, men herhjemme beskrives limes ofte som små, runde og let grønne frugter, mens citroner som regel er større, ovale og gule. Både citroner og limefrugter hører som appelsiner, tangeriner og grapefrugter til den bredere kategori af citrusfrugter. Citron er beregnet for at spise, men som pynt samt til at presse saft ud ved bordet således citronaromaen er helt frisk

C: Kaviar eller/og rogn. Kaviar er saltet rogn fra visse fiskearter, hvor ægte kaviar skal være fra støren. Forskellige arter stør leverer æg til kaviar, og æggene skal være sorte, sølvgrå, lysegrå eller gulbrune. Ægte kaviar er kendt fra Rusland, men opdrættes bl.a. i Frankrig, Italien og Sydamerika.

Uægte kaviar er æg fra andre fisk end støren som stenbidder, der fra naturens side er lyserøde, men ofte farves sorte. Men det kan også være æg fra lodde, torsk, laks eller ørred. Lakse æg er orange, ca. 3 mm i diameter og halvt gennemsigtige med en synlig lille fiskelarve, hvor ørred æg ligner lakse æg, dog mindre. Æggene drænes, saltes og for opnåelse af særlig delikat smag kan de lagres i cognac, whisky eller andet.

Endelig kan uægte kaviar er også betegnelsen for vegetarisk "kaviar" lavet kunstigt af natriumalginat, calciumlaktat og aromastoffer, formet til små kugler med konsistens og smag som rigtig kaviar.

Foruden "kaviarens" saltede smag kan kaviar bidrage med farvenuancer, og kaviar er det der afballancerer salten i retten.

D: Dild. Dild er i familie med fennikel og persille, og selvom den oprindeligt kommer fra central Asien vokser den fortrinligt i Danmark. Dild har et højt indhold af A og B-vitamin samt bl.a. mineralerne kalium og calcium. Dild er nærmest uundværlig i fiske- og skaldysretter – begge dele i stjernes kud. Frisk dild mister smagen når den bliver opvarmet og skal først tilsættes retten til sidst.

E: Krydderurter. Foruden dild giver det mening at have anden krydderi som citronmelisse, citron verbena, cikorie blomst (blå), skovsyre, klitrose blomst (hvid), skovmærke blomst (hvid) osv. Giver det sidste – og kan få stjernes kuddet også farvemæssigt til at fremstå som et "stjernes kud"

7: Helhed

Et stjernes kud er en hyldelse til stjernehimlen, og stjernes kuddet skal afspejle dette. Selvom der er forholdsvis lidt plads på et stjernes kud skal den med de mange ingredienser fremstå som en stjernehimmel: Hver ting har sin plads sådan at det trods et sand sanses-eldorado ikke fremstår som en losseplads, hvor det hele flyder sammen. Smagen varierer så man mærker bittert, sødt, salt, surt og umami, farvesammensætning er spændende og retten præsenterer sig interessant.

A: Samlet visuelt indtryk et stjernes kud. Hvordan ser retten ud når den serveres, præsenterer den sig spændende som en stjernehimmel af spændende ting forskellige steder, gerne med signaler af "raketter" eller rumfartsfartøjer på vej ud i rummet.

B: Balance mellem tingene på stjernes kuddet. Får men fyld smagsnuancerne hen over stjernes kuddet hvor de forskellige dele i Stjernes kuder kommer til rette og kan adskilles. Som andet mad smages retten til med salt og peber, men dels bør salt minimeres (så mange andre saltede ingredienser i stjernes kud) ligesom peber bør minimeres for ikke at skjule der

mange andre spændende smagsnuancer. Krydderier bør centreres om dressingen og til dels pynten.

C: Præsentation af retten. I forhold til lovet på menukortet, præsenteret af tjeneren – lever stjernesuddet op til lovet.

D: Pris for retten (value for money). Stjernesud er en hovedret og derved adskiller det sig fra højt belagt smørrebrød, men det afspejler selvfølgelig også prisen. Men hvordan er prisen i forhold til oplevelse.