

# gastro

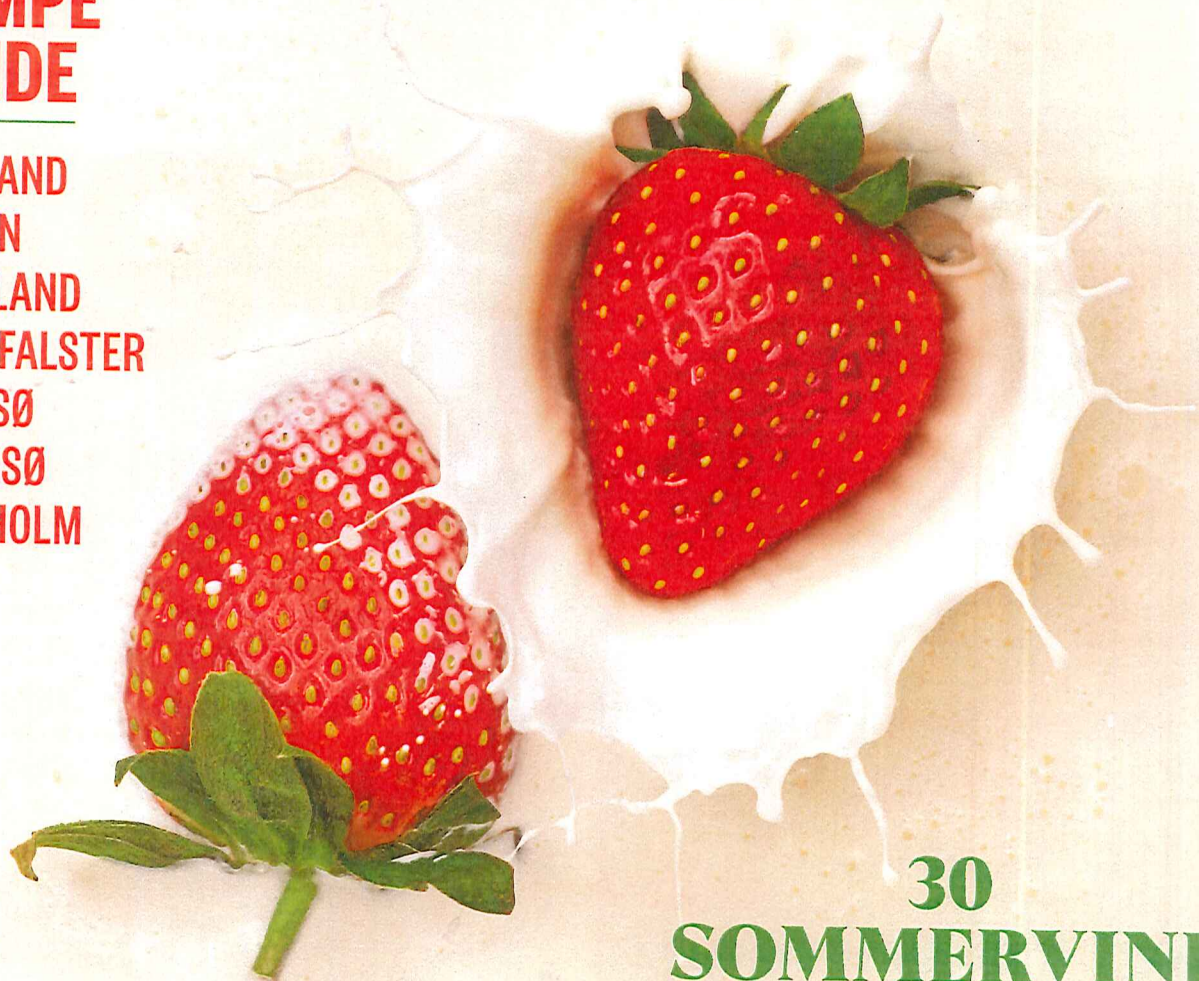
EKSTRA  
**72**  
SIDER

## DANMARK

100  
RESTAURANTER

### KÆMPE GUIDE

JYLLAND  
FYN  
SJÆLLAND  
LOLLAND-FALSTER  
LÆSØ  
SAMSØ  
BORNHOLM



30  
SOMMERVINE  
TIL  
TERRASSEN

+ gårdbutikker, markeder, sommerbuk, fjordrejer, jomfruhummer, gulerødder, kylling, gær som krydderi, Hindholmgrisen, Gothenborg, Aurion, Thise, Slagter Jacob, Andersen Winery, Kasper Hasse, Søren Wiuff, Jacob Spolum, Nicolas Min Jørgensen og gastros smiley-ordning

# Læsø



Måske besværlig at komme til, men endnu svære at komme fra, for man vil ikke hjem fra det lillebitte øsamfund ude i Kattegat, der med sit jomfruhummerfiskeri er epicenteret for et gastronomisk eksportmirakel.

Af Helle Brønnum Carlsen  
Foto Søren Gammelmark & VisitDenmark

**B**esværlig at komme til - men det er det hele værd. Netop afstanden til fastlandet har gjort, at Læsø har bevaret en række afgrøder, der ikke er blevet blandet op og standardiseret, men stadig besidder smagen af en svunden tid. Læsøboerne selv ved godt, at deres jordbær, deres rabarber, deres mange forskellige sorter

af kartofler, deres unikke skalotteløg og deres hindbær er fremragende, men det er først inden for de seneste 10 år, at de virkelig har fået øjnene op for at sælge dem til os andre sultne byboere, der længes efter frisk høst og masser af smag. Alene det at kunne få en snak med en glad kartoffelavlner om, hvad der lige nu er den bedste sort at spise, for man er som bybo ikke forvent med bare at kunne vælge og vrage mellem de gode kogefaste kartofler Dita og Hansa, de tidlige næsten sprøde Sieglinde eller de røde Raja, der er fantastiske til fritter.

### De unikke Læsø-skalotter

Løgene er også en helt særlig historie om en ubrudt, ikke-interfereret dyrkning, som gør, at Læsø-skalotterne i dag betegnes som en helt særlig stamme, der er beskyttet af Danmarks Jordbrugsforskning i Årslev og af Frøsamlerne. Læsø-skalotterne adskiller sig på

flere måder gastronomisk set fra andre skalotter. Løget er mindre skarpt i smagen og har flere krydderurtenuancer. Ud over det aromatiske i disse løg er de også meget, meget holdbare. Hvor andre løg mugner, så holder Læsø-skalotter hele vinteren. Og heldigvis er der nogen, der har holdt fast i at dyrke dem og nu også sælger dem langs landevejens mange boder.

### Fisk og skaldyr

Havet har altid være centralt. Som barn var det den daglige tur til havnen tidligt om morgenen, der var dagens gastronomiske højdepunkt, skarpt efterfulgt af det måltid, der blev serveret med dagens fangst af fisk og jomfruhummer både til frokost og til aften uden yderligere dikkedarer end frisk dild og citroner.

Nu har gastronomiske vinde fået læsøboerne til at tro på, de virkelig har noget særligt,

## De overflødige tyrekalve

Dyrevelfærd har siden dag ét været en del af Thise Mejeri, og bæredygtighed har også været på dagsordenen, før det for alvor kom på folks læber herhjemme. I 2011 etablerede Thise Mejeri eksempelvis sine første klimahandlingsplaner, og i 2015 tog mejeriet endnu et vigtigt tiltag i forhold til bedre dyrevelfærd og bæredygtighed.

- Vi har jo en hel del køer, og COOP ville gerne sælge vores kød. Det kunne de godt få lov til på én betingelse, og det var, at de skulle købe samtlige af vores jerseytyrekalve til opfostring inden slagtning, for vi havde det meget svært med alle de jerseytyrekalve, der blev slagtet kort efter fødslen. Med denne aftale løste Thise det dyreetiske problem om at skulle slå nyfødte jerseytyrekalve ihjel, fortæller Poul Pedersen om kødprojektet Thise & Ko.

(3) Thise producerer ikke kun oste, men i høj grad også forskellige mælkeprodukter, ikke mindst skyr, som ingen rigtigt forstod til at begynde med.

(4) Benedict Røget Kloster, en traditionel esrom med naturskorpe som røges over bøgesmuld.



normalt separerer man mor og kalv lige efter fødslen for at få så stort et mælkeudbytte som muligt, men med 'Mælk ad libitum' er der tale om den mælk, der er *tilovers*, når kalvene har drukket den mælk, de har lyst til og brug for. Kalvene går således sammen med deres mor eller en ammetante i de første tre måneder af deres liv med fuld adgang til mælk.

- Vi har to landmænd hos Thise Mejeri, som de seneste 20 år har ladet kalvene gå med deres mor. Det øger både dyrevelfærd og sundheden, og vi har kunnet konstatere langt færre dyrlægebesøg hos disse bestande. Med vores græsmælk har vi også demonstreret, at man kan gå en anden vej i forhold til mælkeproduktion. Mælken kom i starten fra én bestemt gård med 300 ha jord. Med en normal økologisk malkekobesætning ville man kunne producere mælk og kød, der energimæssigt svarer til 1.200 menneskers årlige behov; men man er gået en helt anden retning ved at plante kløvergræs til kørerne på 40 % af arealet, mens man dyrker rødbeder, pastinakker, kartofler, havre og quinoa til menneskeføde på de resterende 60 % af arealet, og det betyder, at man på den samme plads nu kan producere føde til 3.500 mennesker pr. år, selv om kørerne har en lavere ydelse, når de kun spiser græs. Det, synes vi, er et godt indspark til bæredygtighedsdebatten, siger Poul Pedersen.

### Nu også 'mælk' uden mælk

Som om Thise-galskaben ikke var stor nok, har mejeriet netop lanceret deres nyeste produkt i form af en havredrik, der forhandles i Irma. Der er med andre ord tale om en drik, der slet ikke indeholder mælk. Er de stået helt af på mejeriet i Thise?

- Mange af vores kernekunder er faktisk folk, som til tider gerne vil skære mælk fra, og jeg synes, at de fortjener at drikke havredrik fra Thise lavet på dådyrhavre, der stammer fra Livø, fra Thises egne landmænd. Vi tilsætter bl.a. ærteprotein og rapsolie for at hæve protein- og fedtindholdet og den samlede næringsværdi. Vi synes, at det er et lødigt produkt, som er et godt alternativ til de langtidsholdbare produkter på markedet. Vores havredrik er ikke UHT-behandlet og kan således 'kun' holde sig i 12 dage, siger den administrerende direktør, der igen understreger, at det handler om at følge det, man tror på, i stedet for at lægge store, forkromede planer.

- Vi har aldrig brugt megen tid på at snakke om værdier og at have et nedskrevet værdisæt. For seks år siden blev jeg inviteret til at holde et oplæg om vores CSR-politik. Jeg anede ikke, at det begreb fandtes, men det fik os da til at snakke om vores værdier. Sidenhen er vi blevet 'klogere' og har nu bl.a. nedskrevet vores værdier, som er økologi, kampgejst og ordentlighed, hvilket i forkortet form pudsigt nok bliver til ØKO.



(1) Det populære Læsø Salt fremstilles ved saltsydning i særlige saltsyderhytter. (2) Læsø og jomfruhummer er to sider af samme sag. (3) Læsø-skalotter har en unik smag og større holdbarhed end andre skalotter.

og i dag finder du to fiskebutikker - én i hver sin ende af den lille ø med friskfangede fisk, blæksprutter, krabber, sort hummer og ikke mindst jomfruhummer af en kvalitet og en mængde, som kun ellers er konger forundt.

Du kan dagligt overveje om, det er slethvar, søtunge, havtaske eller havkat, du vil spise til aften, hvis du da ikke vil have klassiske rødspætter eller en anden særlig Læsø-fisk: fjæsingen. Det er den med de giftige rygpigge, men den smager godt, især hvis den enten bliver røget let eller friturestegt. Og hvor ellers kan man ringe til sin fiskemand og sige, man har sovet over sig, hvortil svaret lyder langsomt og betryggende, at han da nok skal lægge de bestilte jomfruhummere til side, og at han da i øvrigt har fået fat på den blæksprutte, vi havde efterspurgt nogle dage tidligere ...

#### Læsøs specialiteter

I det hele taget har de seneste 10 år sat skub i produktion og lettere adgang hos mange små unikke producenter, der nu med stolthed værner om gamle dyder og sporbarhed.

Honning har siden min barndom været et Læsø-signaturprodukt, og bedst synes jeg om den fra bierne, der har suget nektar på den særlige strandengsvegetation - især hindebæger. Kryddret og mildere end lyngen, men stærkt vanedannende. Honningen er traditionen tro koldrørt, hvor man rører mange gange over lang tid for at undgå, at honningen krystalliserer. Belønningen er en honning, der holder sig glat og god i flere år uden at blive bombastisk, hvis den står mørkt og køligt, og man da ikke lige kommer til at spise den op.

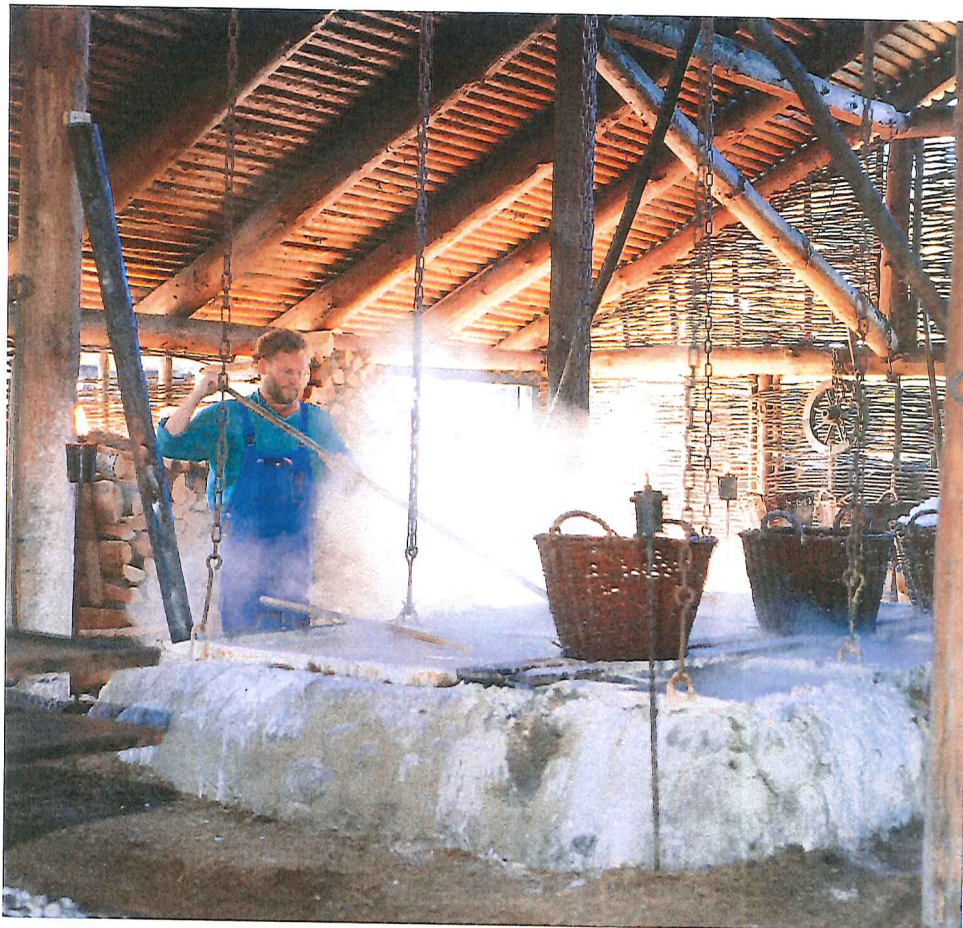
Nye tiltag som mild koldpresset Læsø-rapsolie, tangprodukter og en fremragende senep er dukket op i det gastronomiske billede, lige som Storhavens mel af øland og spelt nu har fået en fast producent hos Læsø Økologi på Mortensminde. Hvad det lige præcis er, der gør, at netop denne ølandshvede giver de allerbedste boller, kan vist både forklares med gastrofysikkens anvendelse af mikrobiologi og med æstetikens forståelse af gendigtning og personlige symboler.

#### Slagterdrengene på Læsø

Efter en række magre år rent madhåndværksmæssigt har øen igen fået sig en slagterbutik med to af øens egne hjemvendte drenge, Palle Strøm og Anders Klitgaard Svendsen, der begge har taget en slagteruddannelse og nu sælger kød fra det lokale fritgående limousinekvæg og Læsø lynglam.

Når kødet er af så høj kvalitet og så velhånderet af slagterdrengene, kan alle selv med meget enkle sommerhusmidler fremstille retter, så englens synger.

Og når det kommer til picnickurven, er Læsø Spisehus i øens østre ende i fuld gang



”

Netop afstanden til fastlandet har gjort, at Læsø har bevaret en række afgrøder, der ikke er blevet blandet op og standardiseret, men stadig besidder smagen af en svunden tid

med at fremstille charcuteri og udskæringer af galloway-kvæg, der har levet et samfundsnyttigt liv som naturpleje på øen.

#### Læsøs særlige sydesalt

En af øens helt store eventyr er saltet, hvor saltsyder Poul begyndte at syde salt som et skoleprojekt - en succeshistorie, der gør, at Læsø Salt nu producerer 75 ton salt årligt. Og det er et fremragende salt. Ude ved salt-sydehytten kan du både smage, prøve at syde selv og høre de gode beretninger om saltets historie. Fordi Læsøs geologiske udvikling har skabt en undergrund med sand og ler, og da vandet mod syd oversvømmer store arealer hver vinter, har man et grundvand med 13 % salt, der netop kan give dette særlige mineralske salt med noter af krydderurter og med mindre saltforfølelse i munden.

#### Fouragering og kantareljagt

Og salt skal der drysses på det hele. Ikke mindst hvis du har været ude at samle svampe, for skoven på Læsø er rig på spiselige svampe, og især kantareller kan nogle år være nærmest overalt. Men du kan også gå på stranden og her finde rigtig mange forskellige vilde og spiselige urter. Her er strandasters, strand-sennep, strandportulak, strandkål og kveller (salturt), så det er ikke svært at lave vild mad med alle de skønne sager, der ryger i kurven. Heldigvis har den gastronomiske opblomstring og bevidsthed også rystet restaurationslivet, og nye fantastiske muligheder har givet Læsø endnu mere gastronomisk identitet.



# Til bords

Af Helle Brønnum Carlsen — Foto PR



## Læsø Spisehus (2)

Med udsigt over havnen i Østerby kan du spise klassikere som fiskefrikadeller lavet af dagens friske fangst og en god cremet jomfruhummersuppe, men du kan også bestille planken, der udover en række maritime tilberedninger indrager en del af det gode charcuteri, som indehaveren, André Palsgård, står bag produktionen af. Den særlige Læsø krat-ud-pølse er blandt klassikerne, og der et stort udvalg.

Ud over at sidde og spise en velfortjent frokost med en kold øl på terrassen - især hvis man enten har taget de 20 km på cykel eller vandret de tre timer langs kysten fra vest til øst - så kan man købe en række af produkterne med hjem fra kølemontren i spisehuset.

Om aftenen er her en treretters bistro menu, nogle gange suppleret af kulturelle musikarrangementer, der trækker fulde huse. I det hele taget er her god stemning og godt fyldt op, så hvis det er i højsæsonen, kan en bordreservation være betryggende.

Der er i øvrigt hjemmebagt kringle til kaffen om eftermiddagen.

Østerby Havnegade 1 | 9940 Læsø  
[laesoe-spisehus.dk](http://laesoe-spisehus.dk)

## Strandgården (1)

Øens ældste gode spisested (bygget 1727), hvor en stærk kvindelig personlighed, Oda Mortensen, grundlagde, at man skulle forkæles og have god mad i helt særlige omgivelser. Den gamle restaurerede trelængede gård med stråtag og lavt til loftet har de seneste 20 år været kyndigt drevet af Ole Lind, der har valgt at have nye unge kokkekræfter på hver sommer. Det kan give lidt udsving i typen af mad, men gennem de seneste 12 år har flere fremragende kokke stået bag gryderne, bl.a. Allan Poulsen, Rasmus Klitgård og i øvrigt også Thomas Wetle, før han åbnede sit eget nede ved havnen.

Køkkenet og vinvalget er overvejende mere klassisk, men der er stadig lokale råvarer på menuen, og når solen kaster sine sene sommerstråler ind ad de småsprossede ruder, er det svært ikke at synes godt om det hele.

Der er desuden kaffe og kringle i haven hver eftermiddag, og mangler man en idyllisk overnatning, kan man også tage den med, med direkte sti til den bedste badestrand.

Strandvejen 8 | 9940 Læsø  
[hotel-strandgaarden.dk](http://hotel-strandgaarden.dk)



## Vesterøl (3)

Her er der tale om det sjældne, du ikke troede, du kunne finde. Et fuldstændig fantastisk spisested drevet af to unge ildsjæle, Thomas Wetle Andersen og læsøfødte Kamilla Kristensen, begge kokke med solid baggrund. I et humørfyldt rum med skøn udsigt over havnen i Vesterø har de skabt et uformelt spisested med ultrahøje ambitioner til mad og vin. Og de bliver indfriet på en helt særlig måde. Råvarerne er ulasteligt friske og lokale, naturvinene er valgt med omhu, og stemningen får alle til at føle sig ualmindeligt godt tilpas. Men det er køkkenets vilde kreativitet og den helt særligt præcise smageske, der gør dette sted til mere end bare øens bedste spisested. Det er i sin helt egen kategori en af mine største favoritter i hele landet.

Her får du noget, du ikke selv hverken kan eller få idé til at tilberede. Og så er det aldrig overforarbejdet. Så selvom den store sort-hummer er kommet i en lille sprød tærte med hummerkartoffelcreme og hummersauce, så ligger der perfekt pocherede stykker øverst på tærten, hvis smag så understøtter både den kraftige forfinede sødme i hummeren, samtidig med at den danser med den blide bondske Arielle kartoffel, der netop giver en fnuglet creme til at omfavne hummeren med.

Stedets søde køkken sidder også lige i skabet med en base i alle øens unikke bær og frugter. Bordbestilling er mere end nødvendigt dette pragtfulde sted.

Havnepladsen 5  
Vesterø Havn | 9940 Læsø  
Se også Facebook



3a



3b



3c

## Havnebakken (4)

God mad handler først og fremmest om gode råvarer og dertil en fornuftig håndtering af disse. Havnebakken kunne måske nok ligne en turistfælde, og menukortets udbud af stjerneskud og wienerschnitzel kunne være noget, der var købt færdigt, men det er det ikke. De helt klassiske retter er lavet af frisk fisk og kød, og når det er forudsætningerne, så er et stjerneskud formidabelt. Du kan også få pandestegt Læsø-rødspætte med smørsovs eller jomfruhummer med salat og brød. Helt enkelt.

Portionerne er gode og rigelige, og betjeningen er supervenlig og imødekommende. Man føler sig ganske enkelt velkommen.

Frokost med en hel platte lever op til det, en frokost skal kunne med sild og fiskefilet, og da køkkenet gennemgående har god sans for kvalitet i indkøb af råvarer er det bestemt værd at indtage sin frokost på bakken med fremragende udsigt over havnen i Vesterø.

Havnebakken 12  
Vesterø Havn | 9940 Læsø  
havnebakken.dk



4

# På tur

Af Margit Vraa  
Foto PR



## Læsø Salt (1)

Der er livets salt, og der er Læsøs salt, og det er næsten, som var det to sider af samme sag, for Læsøs salt, sydesaltet, er populært over hele landet. Stedet Læsø Salt er ud over saltsyderi både gårdbutik og oplevelsescenter - foruden naturligvis vidunderlig natur! Der er sydehytter, legeplads og pandekagebod. Man kan syde sit eget Læsøsalt på et udendørs minipandeanlæg, hvor man kan få grundig vejledning. På en lille time kan man producere ca. 200 gram sydesalt, som man selv kan tage med hjem og tørre (80 kr. pr. pande inkl. stofpose).

I højsæsonen er der hver hele time kl. 10-15 gratis foredrag i sydehytten a ca. 20 minutters varighed.

Pandekageboden på saltsyderiet holder åbent i skolernes sommerferie og efterårsferie. Her kan man købe hjemmebagte pandekager efter original Læsøopskrift samt kaffe, te, diverse sodavand, øl og sandwich. Som noget relativt nyt kan man

få øl med Læsø Salt. Øllen hedder Læsø Salt og er brygget af Skagen Bryghus for første gang i 2018 og blev så stort et hit, at den nu er i butikken på mere permanent basis. Øllen er af typen amerikansk ale og smager af amerikanske humler med en krydret smag af Læsø Salt. Gårdbutikken Saltboden er som en gammel købmandsgård med et fint udvalg, men Læsø Salt har også webshop.

Hornfiskrønvej 3 | 9940 Læsø  
[laesoetsalt.com](http://laesoetsalt.com)

## Ægirs Have

En planteskole, hvor der ud over blomster og krydderurter også sælges lokalavlet grøntsager i sæsonen. Om sensommeren er der desuden høstmarked i Ægirs Have, i det store drivhus og på pladsen udenfor. Hold øje med Ægirs Haves Facebook-side for tidspunkt i år.

Østerbyvejen 67 | 9940 Læsø  
Se Facebook

## Læsø Spisehus

Som udgangspunkt en restaurant, men også en gårdbutik, hvor man kan købe mange af de produkter, Læsøs mange små fødevarereproducenter fremstiller. Det drejer sig om for eksempel rapsolie fra Tobias Birch Johansen, tangprodukter fra Læsø Tang, sydesalt fra Læsø Salt, solbærsaft fra Byrumgaard, chokolader fra Læsø Lækkerier, læsøporse-ale fra Uldstuen samt Læsø Spisehus' eget charcuteri. Man kan desuden købe varer fra andre småproducenter fra andre små samfund a la Læsø. Spisehuset har i øvrigt en særlig gavekasse, hvor flere af de forskellige læsøspecialiteter indgår, både færdigblandede kasser og blandeselv-kasser.

Østerby Havnegade 1  
9940 Læsø | [laeso-spisehus.dk](http://laeso-spisehus.dk)

## Storhaven (2)

Ismejeri og gårdbutik, også nonfood. I ismejeriet får man is af den italienske type, *gelato*, der kaldes Læsø Is. Isen laves på Thises sødmælk og lokale bær fra Læsø, og det er Kirsten, der står for den. Men Storhaven drives af to mere, parret Solveig og Henning. Mens hun laver noonfood-sager som shampoo og sæber mm., specialiserede Henning, der er uddannet landmand, sig som møller i en årrække fra 2006, hvor han byggede sin egen stubmølle og startede Læsø Bagemel. Han har nu kastet sig over bevarelse af Læsøs særlige tangtage og har givet stafetten med melproduktion videre til Jacob Altenborg, der har startet egen produktion på Mortensminde i Mejeriby, hvorfra det sælges. Men man bager fortsat af Læsø bagemel på Storhaven i cafeen.

Storhavevej 4 | 9940 Læsø  
[storhaven.dk](http://storhaven.dk)



## Læsø Tang (3)

På Klitgård i Byrum midt på Læsø finder man Læsø Tang. Her produceres en række tangprodukter - og de sælges alle i gårdbutikken, der har åbent i sommersæsonen, hvis flaget er oppe. Produkterne er for eksempel tangknækbrød, tangchips, tørret tang, syltet blæretang, tangsennep, tangolie eller tangpesto. Og der er smagsprøver i massevis, skulle vi hilse og sige fra Rie Ladefoged, der er hovedkraften på Læsø Tang og står for både produktion og gårdbutik - og i et vist omfang også for indsamling af tangen, når det gælder de kystnære tangarter. Virksomheden har en aftale med professionelle fiskere, når det kommer til tangarter, der vokser på dybere vand, som for eksempel sukkertang og fingertang. Gennem hele sommeren tilbyder Læsø Tang guidede tangture forskellige steder langs Læsøs kyster, og man kan booke et par timers undervisningsforløb på Klitgården efter endt tur. Besøger man gårdbutikken, og der er god tid, vil Rie meget gerne dele sin store viden om tang som fødevarer. Læsø Tang har også webshop.

Doktorvejen 16 | 9940 Læsø  
[laesoetang.dk](http://laesoetang.dk)

## Markedsdage på markedspladsen i Byrum

Onsdage i juni, juli og august  
Her kan man møde næsten samtlige Læsøs små producenter, som langt fra alle har gårdbutikker.

## Vejboder rundt om på øen

Gå selv på opdagelse, der er masser af vejboder rundt om på den lille ø.

# Skønjomfruhummer

Af Helle Brønnum Carlsen  
Foto John Bentsen & Lars Gundersen

Hvis der er noget, man forbinder med Læsø, så er det jomfruhummeren, som er vidt berømt og eksporteres til store dele af verden, men altså også nydes af mange af os, som forstår at sætte pris på det, der er godt her i livet. Jomfruhummerens lille bagdel er Læsøs store fordel.

**J**omfruhummerne er Læsøs fundament, men sådan har det ikke altid været. Faktisk var jomfruhummer en bifangst, som man bare kunne få en *pøsfuld* af, når man som lille barn kom på havnen med sin far i hånden. Men i slutningen af 1960'erne havde bogholderen i Læsø Fiskeindustri, der ellers mest havde haft fokus på konsumfisk, eksperimenteret i sit eget køkken med, hvordan man kunne nedfryse jomfruhummer, så man kunne bevare deres smag. Det blev startskuddet til en kæmpe eks-

portsucces for Læsøs fiskeindustri, der som første på markedet også blev førende. Den dag i dag er Læsø Fiskeindustri stadig en af verdens førende leverandører af jomfruhummer, især til Sydeuropa, der jo altid har sat pris på fisk og skaldyr af den bedste kvalitet.

Jomfruhummeren forhandles i flere størrelser, og de store er de højst prissatte, så de går næsten udelukkende til eksport og visse toprestauranter. Vi andre må 'nøjes' med de mindre, der bestemt også er fremragende - de giver blot lidt mere pillearbejde.

## Ude på dybt vand

Jomfruhummeren lever på havbunden i bl.a. Kattegat og Skagerrak på 25-300 meters dybt vand. Den kan godt lide højt saltindhold i vandet (over 2,8%), men den kan ikke så godt lide lys. Derfor fiskes den som regel om natten, og der er noget helt særligt over at se kutterne gå ud en dejlig sommeraften, hvor det er lyst længe.

Til gengæld skal man tidligt op, hvis man vil se dem lande fangsten, når de returnerer







- (1) Kristoffer Ringsing, B-spis i Næstved, inden han vinder Den Gyldne Jomfruummerklo 2019 med festivalens konferencier, Louise Beck Brønnum, der lige giver en hånd med.  
(2) Læsø Jomfruummerfestival finder sted hvert år første lørdag i august (dog ej i år pga. corona).



## Jomfruummer om at koge, 'røve' og lave fond

Til 2-3 personer

1 kg jomfruummerhaler	2 l vand
	2 spsk. salt

Begynd med at pille *a røvstreng* ud af jomfruummerne; det er tarmen, hvori der er sand. Grib den midterste haleflap, drej rundt, og træk forsigtigt, så kommer tarmen med ud. Knækker den, er det ikke frygteligt, bare lidt mere knaset.

Bring vand og salt i kog. Kom jomfruummerne i gryden, og så snart vandet begynder at boble (ca. 90 grader), tager du jomfruummerne op. Gem vandet.

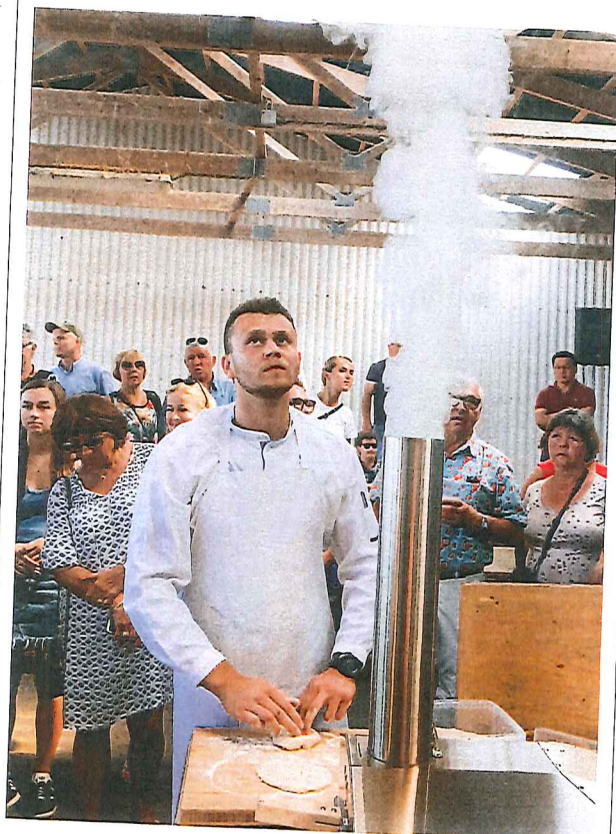
Når du så har spist dig stopmæt i hummerhaler med dilledressing, citron, ølandsflutes og et godt glas vin, piller du også de sidste haler, du ikke kunne spise, og bruner alle skallerne i en gryde i lidt olivenolie.

Og når der dufter af hummerskal i hele køkkenet, hælder du lidt hvidvin ved og så det gemte kogevand. Kog i 15 minutter, mens du hakker løs på skallerne i gryden. Jo mere du hakker, des mere smag til suppen. Sluk og si suppen.

Kog den siede suppe yderligere ind til ca. det halve, og frys den i en bøtte. Frys også de sidste jomfruummerhaler, så har du næsten alt, du skal bruge til en risotto.

”

Min favoritservering er stadig den store grydefuld nænsomt pocherede jomfruummere serveret med hjemmerørt mayonnaise, masser af dild, nybagte flutes på Læsøs eget mel



ved 6-7-tiden i havnen. Hummerne, som man kalder dem på Læsø (mens den store hummer kaldes sorthummer), er stadig levende og ligger på is, så de ikke fordærves.

Har man først én gang set, hvor store mængder, der landes, kan man godt få et lidt blaset forhold til at få serveret nogle få kogte jomfruummere på en restaurant. Medmindre der er gjort noget genialt godt ved dem.

### Læsø Jomfruummerfestival

Min favoritservering er stadig den store grydefuld nænsomt pocherede jomfruummere (de skal kun op til lige under kogepunktet, og så skal de op af det godt saltede vand) serveret med hjemmerørt mayonnaise, masser af dild, nybagte flutes på Læsøs eget mel og så for eksempel et glas grüner veltliner, hvis det er højsommer. Men når de første grydefulde er spist, begynder opfindsomheden, og den er ovenikøbet blevet professionaliseret.

Hver sommer siden 2004 (med denne sommer som en undtagelsestilstand) har nogle af landets dygtigste kokke dystet om at vinde den gyldne hummerklo på en vidunderlig folkelig festivaldag den første lørdag i august. Alt mens dommerpanelet smager sig igennem de fire-fem konkurrenceretter, der bliver tilberedt for øjnene af et nysgerrigt publikum, der samtidigt får forklaret grundigt, hvad der sker, er der boder og fiskeindustri, der sørger for masser af jomfruummerhotdogs, jomfruummerfrikadeller eller jomfruummersuppe til de flere tusind gæster, der både tæller de lokale og de tilreisende. Det er, siger kokkene, der dystet, den hyggeligste kokkekonekurrence i landet. Og mærkeligt nok så skinner solen altid.



Opskrifterne kan ses sammen med mange andre i Helle Brønnum Carlsens bog, 'Vore somre i Paradis', 2019, Muusmann Forlag, og er man nysgerrig efter mere Læsø-læsestof, har Helle Brønnum Carlsen i samarbejde med Læsø Fiskeindustri udgivet bogen 'Læsøs Guld - en jomfruhummerkokebog', hvori man kan finde næsten alle opskrifter på vinderretterne fra Jomfruhummerfestivalen 2004-2012. Se også [jomfruhummerfestival.dk](http://jomfruhummerfestival.dk)

## Risotto med jomfruhummer

Til 4 personer

3 hakkede skaloteløg	30 g smør
2 spsk. olivenolie	150 g pillede jomfruhummerhaler
4 fed hakkede hvidløg	1 bundt hakket purløg
6 dl risottoris	Læsø salt
1 nip chiliflager	Peber
2 dl hvidvin	Øko-citron
1 l hummerfond	

Find alle ingredienser frem og gør klar. Hold halerne på køl. Sautér løg og hvidløg i olivenolie, og tilsæt risene og chiliflagerne. Når de er vendt rundt og begynder at sætte sig fast i gryden, hældes vinen ved. Når den er ved at være væk, begynder mætningsarbejdet. Ca. hvert 3. minut tilsættes 1-2 dl hummerfond, der så koger ind, før man tilsætter den næste. Når risene er møre, holdes konsistensen som til lind grød, jomfruhummerhalerne vendes i og luner med ½ minut, hakket purløg vendes i sammen med smørret. Kan justeres med lidt vand og smages til med salt, peber og lidt revet citronskal til sidst. Spises straks.

**TIP:** Brug aborio-ris og peperonchino-chiliflager