

Her finder du byens bedste klassiske smørrebrød

Der er ingen krumspring eller svinkeærinder på Kronborg, kun knivskarpt eksekveret klassisk smørrebrød.

Kronborg

★★★★☆

Brolæggerstræde 12, Khh K. Tlf 33 13 07 08
Priser: Smørrebrød fra 69 kr.

Af Søren Frank sof@berlingskemedi.dk

At lave smørrebrød er ikke rocket science og skal heller ikke nødvendigvis være det. Smørrebrød er enkel, traditionel mad, som de fleste veluddannede kokke burde kunne mestre, hvis de vel og mærke gad at tage opgaven alvorligt. Lidt ligesom det italienske køkken, som ofte er så enkelt, at det falder helt igennem, hvis ikke maden er perfekt tilberedt af rigtig gode råvarer.

Det er her Kronborg kommer ind billedet, for man skal ikke forvente sig molekylær gastronomiske krumpring eller dansende tissemyrer i kælderen på hjørnet af Brolæggerstræde og Knabrostræde - til gengæld bliver det enkle, klassiske smørrebrød knivskarpt eksekveret.

Årets første torskerogn

Vi bemærkede straks ved ankomsten, at der var ild i pejsen og god akustik i den hyggelige kælder. Selv om der ved siden af os sad et relativt livligt selskab bestående af 12 voksne mænd, som ivrigt diskuterede aktiekurser og artikler i Berlingske Business, var vi ikke udfordrede i forhold til at føre en fornuftig samtale.

Og især noterede vi os en tavle på væggen med dagens specialiteter: Tarteletter med høns i asparges, konfiteret andelår og ikke mindst årets første torskerogn, som jeg selvfølgelig bare måtte have. Spørgsmålet var bare, om det skulle være i stegt form (med limecreme og friterede kapers) eller kogt med mayonnaise og grønlandske rejer?

Min ledsager fik mig overtalt til tage sidstnævnte, som umiddelbart så ud til at være den mest klassiske af de to, og det kom jeg ikke til at fortryde: Ind kom en meget generøs portion vel- og nykogt rogn i skiver, som rejste sig i en rondel op fra tallerkenen. Ovenpå store, saftige dybrøde rejer for en gangs skyld med tilstrækkelig smag til at være berettigede. Det vigtigste var dog næsten kvaliteten af den velafbalancerede, hjemmerørte mayonnaise, uden den ville hele projektet være faldet til jorden - jævnfør min indledning om det enkle, traditionelle køkken.

Perfekt modnet sild

Der var også stor tilfredshed på den anden side af bordet, hvor min gæst nød en stor høj, velmodnet spegesild med fint bid, stramt og korrekt garneret med friskhakket rødløg og kapers. Brødet, som også faldt i smag, var det



FROKOSTEN

Hver uge bringer vi her i AOK anmeldelser af de mest interessante frokoststeder.

Denne gang Restaurant Kronborg på Brolæggerstræde

mørke grove, kernerige Gillejebrød fra Gilleje Havn's Bageri, der ifølge tjeneren kommer forbi hver dag med friske forsyninger.

I glasset havde vi henholdsvis den gode all-rounder New York Lager (24 kr. for en lille fad) og den mere heftigt humlede Bombay Pale Ale (49 kr. for en flaske), begge fra Nørrebro Bryghus.

Radio 24syv anmelderen Martin Kongstad har fornylig udråbt Kronborgs frikadeller til byens bedste, så dem måtte jeg prøve, selv om jeg egentlig ikke er så meget frikadellemand

og hellere bestiller fisk, når jeg er ude at spise smørrebrød. Og jo, de var bestemt rigtige gode, relativt finmalede i farsen med masser af løg, saftighed og smag. Ikke mindst lå den hjemmelavede rødkål perfekt i min mund med korrekt bid og behageligt behersket kryddring. Det sker efter min mening alt for tit, at kokkene går til excesser med kanel, stjerneanis og det der er værre, når kålen skal smages til.

Byens bedste fisk med remoulade

Projektet, som min ledsager havde gang i på

Fine frikadeller med perfekt hjemmelavet rødkål. Fotos: Celina Dahl



Perfekt gammeldags modnet sild på Restaurant Kronborg.



Det spiste vi på Kronborg

Marineret sild 69 kr.
Kogt torskerogn med rejer 99 kr.
Frikadeller med rødkål 89 kr.
Rødspættefilet med remoulade 105 kr.

den anden side af bordet, var dog noget mere interessant. Der var tale om en servering af rødspættefilet, som jeg ikke husker at have smagt bedre. For det første var de to let paneerede filetter perfekt stegt sprøde, således at saften stadig sprang af fisken. For det andet var den lyse hjemmelavede remoulade mesterlig, særdeles grov og hjemmerørt i konsistensen med et højt indhold af grøntsager. Det så for os både ud og smagte som om, der var rørt creme fraiche i remouladen, men det var ifølge tjeneren ikke tilfældet.

Med en dobbelt espresso i koppen, kunne vi hurtigt blive enige om, at det helt klassiske smørrebrød ikke serveres skarpere noget sted pt. end i Kronborgs kælder.

Det er svært at forestille sig, at man kan komme meget højere, med mindre man tager innovative greb i brug. Tillagt hyggelig atmosfære, effektiv betjening og fornuftige priser, som ligger væsentligt under en anden god klassiker som Schønnemann, er der ingen vej uden om at ryste op med fem stjerner.

Årets første torskerogn med hjemmerørt mayo og grønlanderrejer. Også den sad lige i skabet på Kronborg.