

UFORGLEMMELIGE RØDBETER

Jeg kan ikke lenger si grønnsaker. Alle regnbuens farger vokser ut av jorden.

EN GANG HADDE jeg gleden av å stå ved siden av kokken Alain Passard fra den legendariske L'Arpège i Paris. På hotell Raffles i Singapore skulle vi gjøre en gjestekokkoppptreden sammen. Han tilberedte selleri, kastanjer og sorte trøfler. En fascinerende opplevelse. Kritthvit rotselleri i skiver på 12 centimeter i diameter, stekt i olivenolje på svak varme til de var gyldne og møre. Deretter tildekket med tynne skiver lettkokte kastanjer i takstensmønster og overøst med stekesjyen, tilsatt noen spiseskjeer trøffelsjy, og så bakt videre i ovn i ytterligere ti minutter. Avslutningsvis tildekket med høvlede skiver av rå vintertrøffel og en stråle av den beste og mildeste olivenoljen. Til slutt: noen saltkorn på toppen. Selleri, kastanjer, sorte trøfler.

Alle enkelhet satt sammen til magi.

FARGER. Jeg har stor sans for vegetarisk mat. Men enda mer sans har jeg for økologiske grønnsaker dratt rett opp av jorden. Ingen kunstgjødsel, ingen sprøytemidler, ingen manipulert vekst. Å fininnstille smaken på sellerirot krever mer konsentrasjon enn vanlig foran komfyren. Å steke en biff kan selv konfirmanter gjøre.

Selleriretten ble et slags jordisk vendepunkt. Grønnsaker satt sammen til spitzkvalitet. Jeg kan ikke lenger si grønnsaker. Alle regnbuens farger vokser ut av jorden.

Tidligere hadde jeg spist en av Passards rødbevekreasjoner som var på førstesidene på grunn av prisen – ikke smaken. Folk syntes det var for drøyt å kreve 60 euro for en komposisjon med rødbeve. Og L'Arpège er ikke folkets restaurant. Isolert sett er rødbeve billig, men i Passards versjon kan det ha gått med like mye økologi, energi, kreativitet, design, produktutvikling og merkevarebygging som hos Mercedes for å lykkes. Og et luksusopphold på hjørnet av Rue de Bourgogne og Rue Varenne rett ved Rodin-museet har også sin pris.

DYRT. Å tre inn i Passards univers koster skjorta. Akkurat som det koster skjorta å



EYVIND HELLSTRØM

Kokk og Bagatellesjef **EYVIND HELLSTRØM** skriver om sine personlige favorittspisesteder verden over, og om matfenomener og -trender.

Å fininnstille smaken på sellerirot krever mer konsentrasjon enn vanlig foran komfyren. Å steke en biff kan selv konfirmanter gjøre

kjøre Jaguar eller reise med en Louis Vuitton-veske på armen.

Man kan kjøpe seg en flaske La Tâche som, uansett årgang, koster noen tusenlapper. Vinen kan virke tynn og sær, korket eller fantastisk. Prisen man betaler er for å oppleve innholdet. Korken må opp og vinen i glasset. Det kan være skuffende eller lyrisk vidunderlig. Slik er det å oppsøke spitzkvalitet, og i Paris er alt mulig. Matkreatører blir hyllert på linje med Hermès og Sonya Rykiel.

Man føler seg ikke nødvendigvis bedre i en kjole til tre millioner selv om kroppen er formet som en geopard. Men prislappen synes, og det hjelper.

Etter en middag hos Passard er det ikke synlig for noen at man har svidd av mange tusenlapper. Maten blir spist, vinen drukket og inntrykkene fordøyet. For å skryte litt kan man selvsagt ramme inn menyen og regningen, for revisor vil uansett ikke akseptere den.

ET LYKKESTREIF. Smaken av rødbetene hos Passard er blitt sittende på tungen i mange år og kom som et lykkestreif tilbake i hjernemassen i det øyeblikk jeg sto og dro opp ytterst små økologisk dyrkede beten på gården hos Else Thorenfeldt på Hvaler ifjor høst. Deilig er jorden. Halleluja.

Frem med en ildfast form. Skrell rødbetene, vend dem i olivenolje i formen med timian, skrelte hvitløksfedd og noen spiseskjeer balsamico vecchio. Saltdryss. Dekk så til med aluminiumsfolie og bak dem i ovnen. En forenkling i forhold til Passard, men likevel magi.

Mens vi samler inn på jordet, kommer dette skredet av vegetariske tanker: Asparges kuttet om morgenen, spist om kvelden med parmesankrem, jordskokker stekt gyldne i klaret smør. Gresskarsuppe med hvitløk. Saltbakte rødløk.

Som sendt fra himmelen møter jeg helt tilfeldig min italienske venn Cosimo ute i Paperhavn. Han gir meg noen glass oliven «snocciolate», små sorte oliven befridd for stener og lagt i sin egen olje. Vi paret dem med de sent innhøstede tomatene. Ingen tanker streifet om Kobe-biff den dagen. Men jeg fikk en lengsel tilbake til Alain Passard i Rue Varenne. Det var også mitt første arbeidssted som 20-åring i Paris. Den gangen het stedet L'Archestrate, og Passard var en av kokkene før han overtok stedet etter legenden Alain Senderens: mannen som forsøkte å returnere sine tre Michelin-stjerner fordi det kostet ham for dyrt å drive restauranten med alle forventningene. **D2**



MINE ADRESSER

L'Arpège
84, rue de Varenne
Paris
www.alain-passard.com

Raffles Hotel
1 Beach Road
Singapore
www.affles.com

Else Thorenfeldt
Korsvold Gård
Skjærhallen
www.ecoportalen.no

Cosimo's Olje
Importør av Frantoio
Abbos eksklusive olivenoljer.
Paperhavn, Hvaler
www.cosimosolje.no

1 RØD LYKKE.

Rødbeve bakt i ovn kan være magisk.

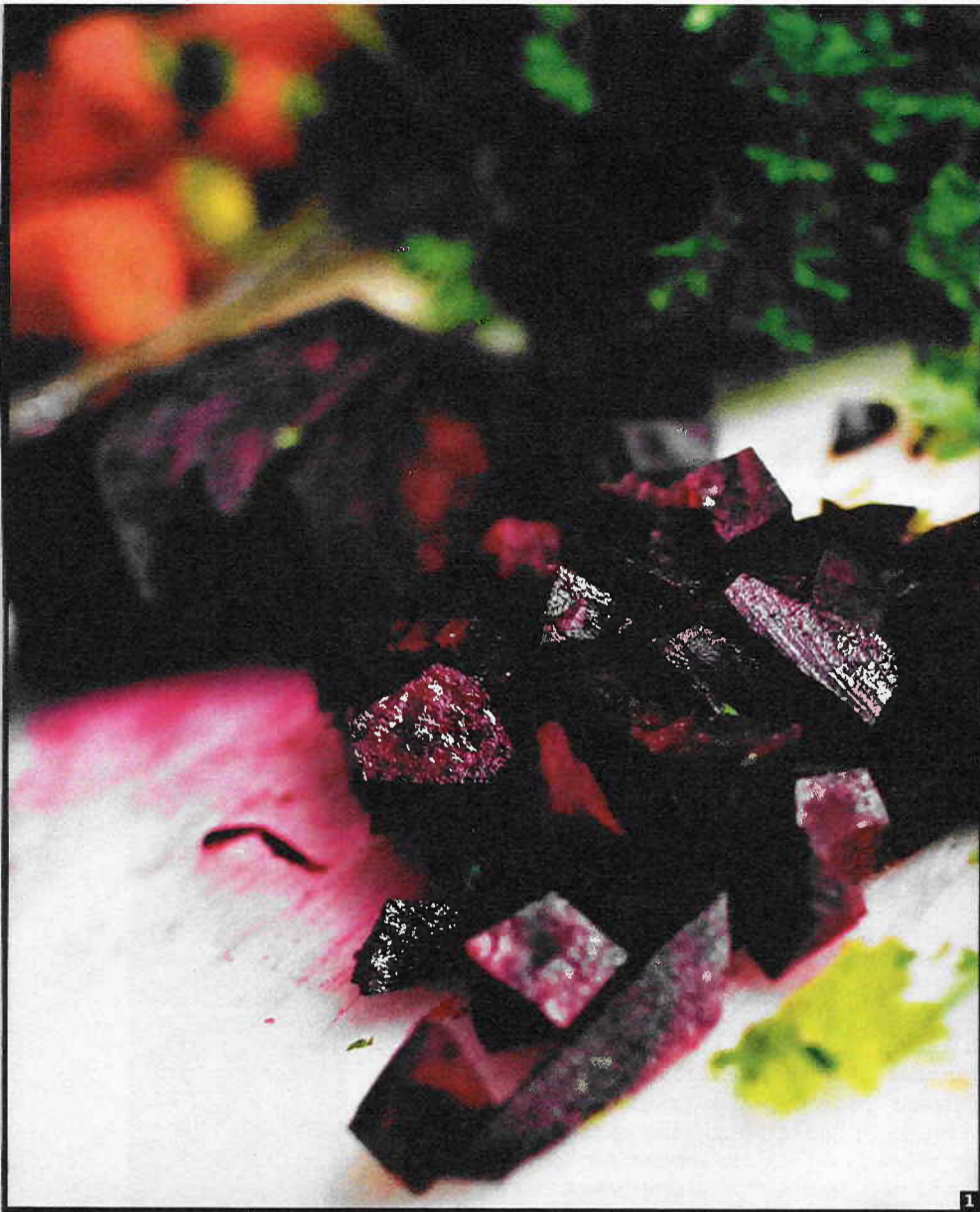
2 MATKREATØR.

Kokken Alain Passard holder i tømmene på L'Arpège i Paris.

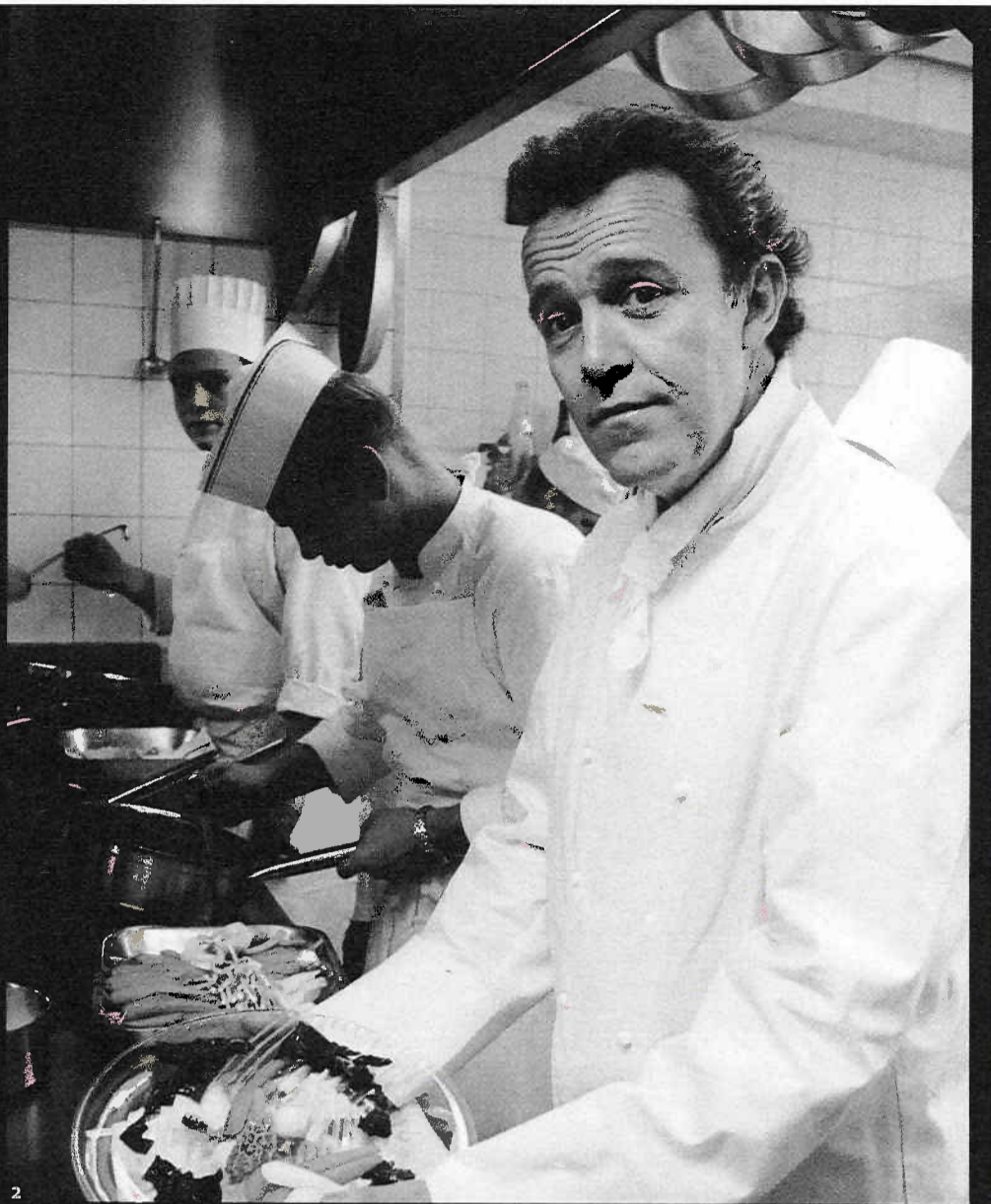
3 LUKSUS. Et måltid på L'Arpège koster skjorta.

4 EN DRØM. Asparges kuttet om morgenen, og spises om kvelden med parmesankrem.

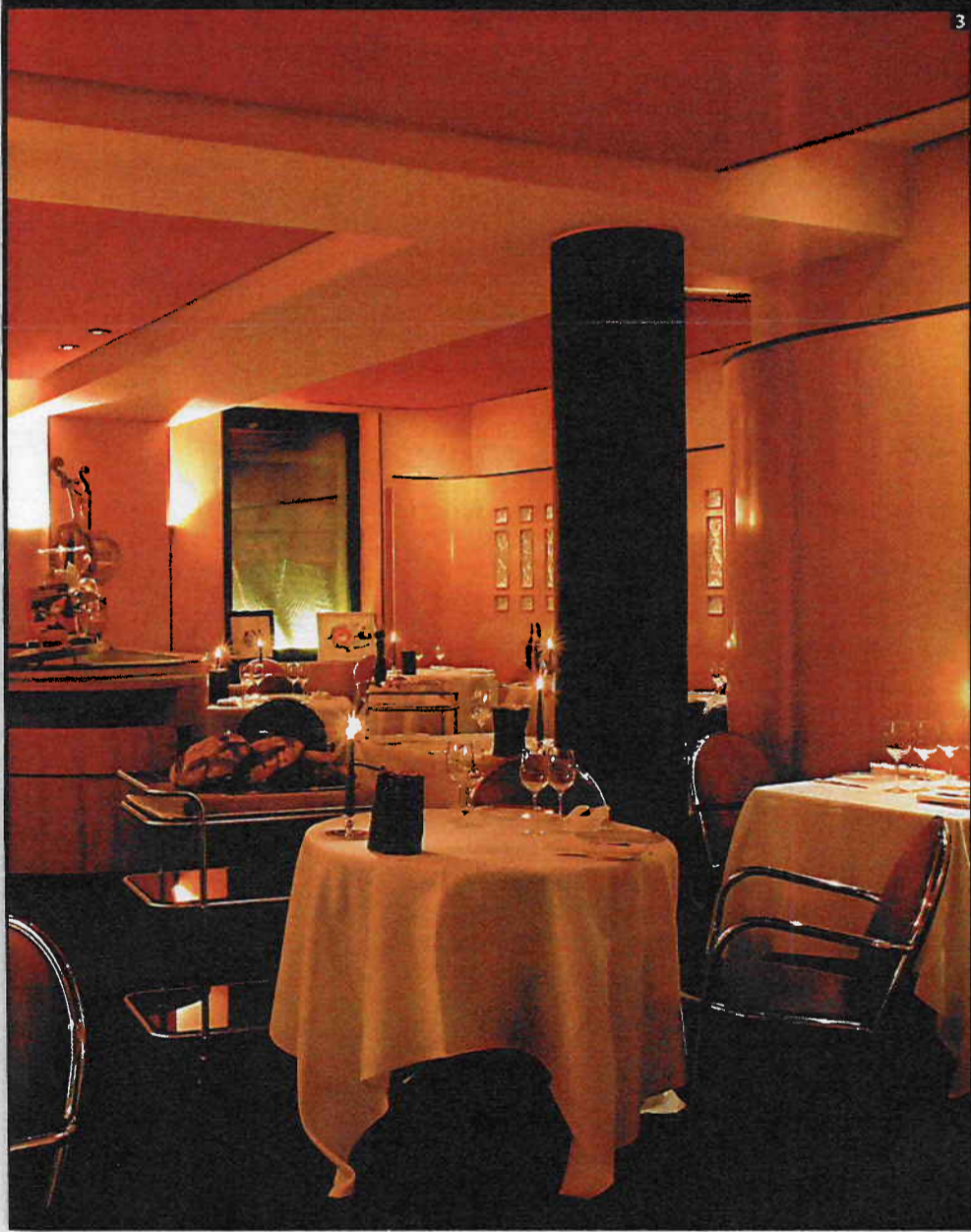
FOTO: AP PHOTO/MICHEL LIPCHITZ/SCANPIX, INGAR HAUG STEINHOLT/SCANPIX, SUNE ERIKSEN



1



2



3



4

As penne
ca II
- 1100 €
100 F