

MAD & BOLIG

GASTRONOMI
LIVSSTIL
INTERIØR
REJSER
DESIGN
VIN
HAVER
GÆSTER

www.madogbolig.dk

TRICIA GUILD

Nye stoffer og tapeter
med slotsinspiration

JULIE FAGERHOLT

designer stjernernes
soveværelser

RIOJA RUNDT
Ædle vinhuse
i nyt design

VILDT & VIN

HAVETS FRUGTER
PÅ ITALIENSK

FENNIKEL ELSKER FISK

Grøn bølge

Træ • Bambus • Hamp • Kokos
Bæredygtige tips og ideer • Grøn shopping
Fra mark til mave med Aarstiderne



Den moderne tyrkiske metropol strækker sig over to kontinenter, og der er krydderi og inspiration fra både Østen og Vesten i retterne på Istanbuls toprestauranter. Mad & Bolig har besøgt to af pionererne i det ny tyrkiske køkken.

VIDE HORISONTER I ISTANBUL

AF LENE LYKKE / FOTO: HEIDI MAXMILLING / OPSKRIFTER FRA MÜZEDECHANGA



Trafikken i den støjende millionby Istanbul er et kapitel for sig, men som små sanserberusende oaser er restauranter i luksusklassen strøet ud over byens patchworktæppe af bydele – i rolige, smalle gader, tæt på vandet eller helt i højden med udsigt til byens tage, minareter og stræderne med evigt pulserende skibstrafik. Lidt nord for byens centrum, på den europæiske side af Bospersustrædet, finder man restauranten Müzedechanga, som for nylig blev udnævnt til verdens bedste nye restaurant af magasinet Wallpaper. Restauranten har udsigt over til den asiatiske side, og indretningen er elegant og original og med et pudsigt overraskelsesmoment for især skandinaviske gæster. Første indtryk får man igennem en smukt ornamenteret væg i udskåret egetræ. På den anden side bugter baren sig i et imponerende stort stykke massivt egetræ, her er indbydende møbler i solidt snedkerhåndværk og adskillige PH-lamper.

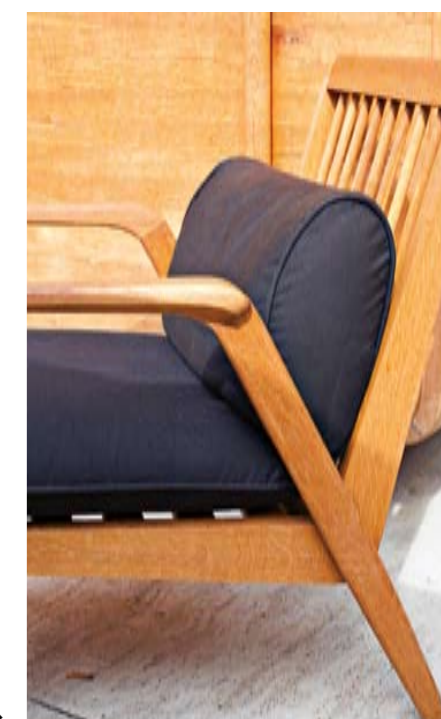
60'ERNES SKANDINAVIEN
Med undtagelse af de dansk designede lamper er alt inventar designet specielt til restauranten af det verdenskendte tyrkiske designteam Autoban. Deres møbler har et specielt look over sig, enkle og moderne, men

ikke uden en snert af tidligere tiders klassiske møbelkunst. Og hvis man som dansker føler sig overraskende godt hjemme ved restaurantens borde, kan det skyldes, at indretningen er kraftigt inspireret af 60'ernes Skandinavien, som havde indflydelse på ejernes ungdomshjem i 60'ernes og 70'ernes Ankara.

EKSPERIMENTERENDE KØKKEN
Køkkenschef på Müzedechanga, Civan Er, beskriver restaurantens køkken som blandet og eksperimenterende. »Jeg henter personligt meget inspiration i min baggrund. Vi bruger mange lokale råvarer, men jeg finder også nye ting på rejser – og på internettet,« fortæller han. På menukortet er der tyrkiske specialiteter som f. eks. langtidsstegt lam og kød og grønt i vinblade, men der er lige så mange retter og sammensætninger, som er helt nye. Sellerien er braiseret med mandarin og pære, og havaborren er serveret med basilikumsauce og æble-hasselnøddelæder på toppen. »Vi er altid flere om at sammensætte vores menuer. Alle kommer med ideer, kokke og tjenere, og flere kommer og smager,« siger Civan Er, som også har et konstruktivt samarbejde med den verdenskendte newzealand-

Den solide, svungne bar er ligesom de fleste møbler på Müzedechanga designet af Istanbul-designerne Autoban. Til gengæld er pendler og gulvlamper designet af danske PH.

Designteamet Autoban har designet de enkle og rustikke træmøbler, som er med til at give indretningen et skandinavisk touch. ▾



Indretningen på Mikla er funky og retro- inspireret med møbler af bl.a. Alvar Aalto.

Chefkok Mehmet Gürs på Mikla er finsk-tyrkisk og opvokset i Stockholm. Han finder inspiration i det puritanske nordiske køkken, men råvarerne på restauranten er tyrkiske. Eneste undtagelse er parmesan og prosciutto fra Italien. ▾



VIDE HORIZONTER I ISTANBUL

ADRESSER OG REJSETIPS

Müzedechanga www.changa-istanbul.com
Mikla www.miklarestaurant.com
www.istanbulinsiderguide.com
www.tyrkieteksperten.dk

Overnat med stil i Istanbul – læs om designhotellet Witt på s. 116

landske fusionskok Peter Gordon, som bl.a. driver The Providores i London. Han var med til at fastlægge restaurantens koncept fra åbningen og er stadig med som konsulent, når menukortet skal fornyes. Civan Er har en fast ugedag, hvor han laver research og skriver en madklumme for hele tiden at have fingeren på pulsen. En af hans seneste ideer er at bruge en gedeyoghurt fra Sydøsttyrki til en ny type sauce med bl.a. ingefær, soja og hvidvin.

MOD ET HØJERE NIVEAU

Den finsk-tyrkiske chefkok Mehmet Gürs fra en af byens andre toprestauranter, Mikla, er en anden repræsentant for Istanbuls fremadstormende og ambitiøse kokke. Med sit fokus på egnens udbud af råvarer og sine avancerede madeksperimenter kan han kaldes Tyrkiets svar på René Redzepi fra Noma. Han rejser gerne riget rundt i jagten på guld blandt de forskellige klimaers råvarer for derefter at eksperimentere sig frem til, hvordan man får det optimale ud af dem. På sin jagt rundt i landet er han blandt andet stødt

på et par små producenter af tahin, som fremstiller denne sesampasta på fuldstændig gammeldags maner, håndlavet og med tid og omhu. Disse småproducenter støtter han nu, simpelthen for at sikre, at deres ellers ikke rentable produktion af den for ham perfekte tahin bliver bevaret.

»Det gælder om at bringe råvarer og retter til et højere niveau,« siger kokken, som ikke er bleg for at koge en tyk sydøsttyrkisk yoghurt i fire timer med lidt salt for at opnå det ideelle morgenmadsprodukt eller i det hele taget for at bruge dage og uger på at eksperimentere med forskellige mere eller mindre teknologiske metoder med smag, form og tekstur.

Han er egentlig ikke inspireret af det traditionelle tyrkiske køkken, men derimod af dets ingredienser: pistacienødder, som han får fra den tidligste høst, maler fint og fryser til en intens is, bulgur, som bliver røget på marken, og 'tarhana', gæret hvede, et meget specielt produkt, som man traditionelt har brugt i supper, men som han nu prøver at udvikle til mere tilgængeligt tilbehør. Og så

finder han også inspiration i sin nordiske fortid – det puritanske, kølige og rolige.

DET BEDSTE FRA TO VERDENER

»Istanbuls køkken er intenst, krydret og farverigt, ligesom landskaberne, kulturen og tøjet,« siger Mehmet Gürs og placerer Miklas køkken et sted imellem dette og så den skandinaviske renhed og ro. Stemningen på Mikla lander også et sted imellem de to poler. Hævet 16 etager over den tætte bys virvar i det hippe Taksim-kvarter er der eksklusiv ro og funky indretning med bl.a. Alvar Aaltomøbler. Menukortet er avanceret, men dog en 'light version' af eksperimenterne, som Mehmet Gürs arbejder med.

Ligesom der er international opmærksomhed på kultur, design og mode fra Istanbul, er fokus også rettet på deres køkken, hvor der røres i gryden på nye måder.

»Istanbul har the vibe, energien. Det er en trædemølle, og du skal blive ved med at træde, ellers bliver du smidt af,« konstaterer Mehmet Gürs, som synes at være flere hjul-længder foran. □

SVAMPEDUMLINGS MED GRØNT OG YOGHURTSAUCE

(6 personer)

Dej:

500 g hvedemel
2½ dl vand
1 æg
salt

Fyld:

400 g champignoner
100 g østershatte
50 ml rapsolie
1 løg
50 g brødkrumme
2 tsk timian
salt og peber
100 g parmesan

Dej: Rør alle ingredienserne sammen i en skål indtil dejen er glat. Tilsæt mere vand eller mel hvis nødvendigt. Når dejen ikke længere klister, stilles den i køleskabet i en time.

Fyld: Vend svampene i olien og rist dem i ovnen i 20-25 min. på 180° indtil de får lidt farve. Køl dem ned til stuetemperatur og kør dem i foodprocessor til en glat masse. Tilsæt resten af ingredienserne og stil herefter på køl i 30 min. Fyld dumplingerne ved at tage en teske af fyldet og dække det med lige tilpas dej. Få den rigtige form ved at arbejde dejen omkring fyldet og lukke den med tommelfingrene.

Se Müzedechangas opskrift på sød-stærk chilisaucen på www.madogbolig.dk/changa ▾



YOGHURTSAUCE

1 løg
25 g finthakket ingefær
½ dl olivenolie
350 g gedeyoghurt
1 tørret stærk chili, f.eks. birds eye
½ dl sojasauce
1¼ dl hvidvin
2½ dl vand
salt og peber
350 g fløde

Hak løget fint og svits det sammen med ingefær i olivenolien i 10 min. Tilsæt resten af ingredienserne med undtagelse af fløden og reducer indtil sauceen får en tyk og cremet tekstur. Køl sauceen helt ned. Tilsæt fløden og varm sauceen op inden servering.

SALAT

basilikum, mynte, rød og grøn peber, olivenolie, citronsaft, salt, lapsang souchong-teblade

Bland salaten af friske urter og peberfrugter efter smag. Stænk med en dressing af olivenolie, citronsaft og lidt salt. **Anretning:** Kog dumplings lige inden servering. Kog dem i syv min. og varm samtidig yoghurtssauce op på en pande. Tag dumplingerne op af det kogende vand med en hulske, vend dem hurtigt i sauceen og fordel dem i dybe tallerkener. Anret med salat ovenpå og drys med teblade, som giver en karakteristisk røget smag.



▲ Svampedumplings, Hinkal, med friske urter og gedeyoghurtsauce. Nyd retten med et glas kølig Chardonnay.

Isabella druesorbet. ▶ Se opskriften på denne enkle og smagfulde dessert på www.madogbolig.dk/changa

LANGTIDSSTEGT LAM I VINBLADE

(6 personer)

500 g saltede vinblade
2½ kg lammeskank
3 dl tomatjuice
2 tomater
5 fed hvidløg
1 løg
1 spsk røde chiliflager
2 tsk sorte peberkorn
30 g salt
½ dl olivenolie
1 bdt. timian
2¼ dl vand
Til anretning:
sour cream
sød-stærk chilisaucen
finthakket rød chili

Læg vinbladene i blød natten over for at fjerne saltet. Tænd ovnen på 180°. Bland alle ingredienserne og læg dem sammen med lammekødet i et

◀ Langtidsstegt lammeskank i vinblade – en tyrkisk specialitet i nye klæder. Drik en kraftig rødvin til retten, f.eks. på Syrah.



dybt fad. Dæk fadet med folie og bag det hele i ovnen i omkring 6 timer indtil lammekødet falder fra hinanden, når man løfter det. Tag fadet ud og køl ned. Pil kødet af benene og bland det med kogesaften. Tag omkring 55 g af lammeblandingen og rul den ind i 2-3 vinblade og fortsæt proceduren. **Anretning:** Grill lammekødet til de bliver sprøde udenpå. Læg tre ruller på hver tallerken, dryp rundt om med 1 spiseske chilisaucen. Placer nogle stykker finthakket rød chili på sauceen, læg en stor skefuld sour cream ved og server.