

LÆS E-AVISEN

KLUB ØSTJYLLAND

Birgitte Christensen

Min side

LOG UD



Læs e-avisen

Fra i dag, i går eller sidste år



Steffen Villadsen er på fjerde år køkkenchef på Molskroen, og han har sat et tydeligt og personligt præg på maden. Her er det et af aftenens højdepunkter, dansk taskekrabbe under agurketæppe med kaviar og tallerkensmækker på toppen. Foto: Axel Schütt

AARHUS

Molskroen i topform: Er blandt landets bedste restauranter

Publiceret 29. august 2019 kl. 11:55

JACOB VESTERVIG
jave@stiften.dk



Dette er en PLUS-artikel kun for abonnenter



Stjernekokke som Wassim Hallal og Michel Michaud har hver især gjort det, og nu har arvtageren Steffen Villadsen også gjort det: Spillet Molskroen op i toppen af den gastronomiske superliga.

ANMELDELSE: Det er gået op, og det er gået ned, men modsat et bestemt, lokalt sportshold har Molskroen angiveligt aldrig været ude af den bedste række.

I hvert fald ikke i dette årtusinde, hvor for eksempel Wassim Hallal, i dag indehaver af Michelin-restauranten Frederikshøj, hentede titlen til Mols som Årets danske restaurant i 2006.

10 år og en stjernekok ved navn Michel Michaud senere overtog en forholdsvis ukendt kok tjansen som køkkenchef, og foran ham lå en

MOLSKROEN

Hovedgaden 16, Femmøller
Strand, 8400 Ebeltøft

86 36 22 00 / molskroen.dk

INDRETNING

Luksuriøs, men uden at virke afskrækkende. Yderst poleret både inde og ude, høj kvalitet og velholdt roligt og behageligt.

MAD

nærmest umulig opgave: At holde Molskroens høje niveau.

Ganske uanfægtet tog Steffen Villadsen arbejdshandskerne og kokkehuen på, og lige så stille arbejdede han sin egen personlige stil ind i det ellers traditionelle køkken, så det i dag fremstår både klassisk, moderne og skarpt. Knivskarpt.

Når betjening, vine og stemning på samme måde er fra øverste skuffe, går det hele op i en højere enhed, og så er kun en topkarakter det eneste rigtige. Sådan en efterlod vi, da vi for nylig gæstede Molskroen.

Nedskæring

Efter en luksuriøs gintonic på terrassen med en lige så luksuriøs udsigt til Molskroens smukke og højpolerede have og til vandet, tog vi indendørs hul på en fire timers oplevelse kyndigt dirigeret af Steffen Villadsen.

Busforbindelsen fra og til Aarhus satte en naturlig tidsbegrænsning, så på køkkenchefens anbefaling skar jeg to serveringer og 400 kroner af den ellers ottearmede signaturemenu og "nøjedes" med seks retter inklusive vinmenu, snacks og kaffe til en pris på 2295 kroner.

Det er også muligt at vælge en menu med blot fire serveringer til 1895 kroner, eller man kan vælge fra restaurantens a la carte-kort, hvilket min medspiser besluttede sig til.

Med et glas dejlig og tør champagne i hånden nød vi kort efter de to såkaldte amuse-bouches (hors d'œuvres, eller snacks, om man vil) - først en sandwich af smørstegt brioche med stive æggeblommer og kaviar, dernæst en lille suppe af strandkrabbe med jomfruhummer og hybenroser, det hele tilsat diverse slags spiritus, så det kradsede godt i halsen, men uden at stjæle smag fra elementerne.

En aldeles fremragende start på mesterklasseniveau - barren var sat for resten aftenen.



Rasmus Thude Dalgaard på bare 19 år var en kæmpe oplevelse og et lysende tjenertalent. Foto: Axel Schütt

Klassisk og moderne, nordisk og fransk med et strejf af asiatisk. Fortrinsvis lokale råvarer inden for både grønt, fisk og kød.

DRIKKEVARER

Omfattende vinkort, men også fantastiske vinmenuer, nøje sammensat og originale.

BETJENING

Verdensklasse.

SAMLET INDTRYK

Molskroen er ikke som sine konkurrenter og kollegaer på samme niveau, ligesom de ikke er som hinanden eller Molskroen. Det gør den unik og bringer den op i eliten.

DET FIK VI:

En seksrettersmenu inkl. vin - 2295 kr.

Amuse-bouches: Smørstegt briochebrød, jomfruhummer med strandkrabbe-fond - Solera, R. Pouillon, premier cru, Champagne

Dansk taskekrabbe i agurketæppe - 2017, Le vins de lavie, Roussette, Bugey, Frankrig

Dampet rødtungefilet med muslingesauce og majs i variation - 2012, Weingut von Hövel, Obermmeler Hütte "1", Mosel, Tyskland

Stegt pighvar "en croute"- 2017, Vincent Bouzereau, Meursault, Bourgogne

Grillet lammemørbrad med kantareller à la creme- 2016, Storm, Vrede, pinot noir, Hemel en Arde, Sydafrika

Gedefriskost med Gammel Knas og danske tomater- 2015, Poncereau, Fleurie, Louis Jadot

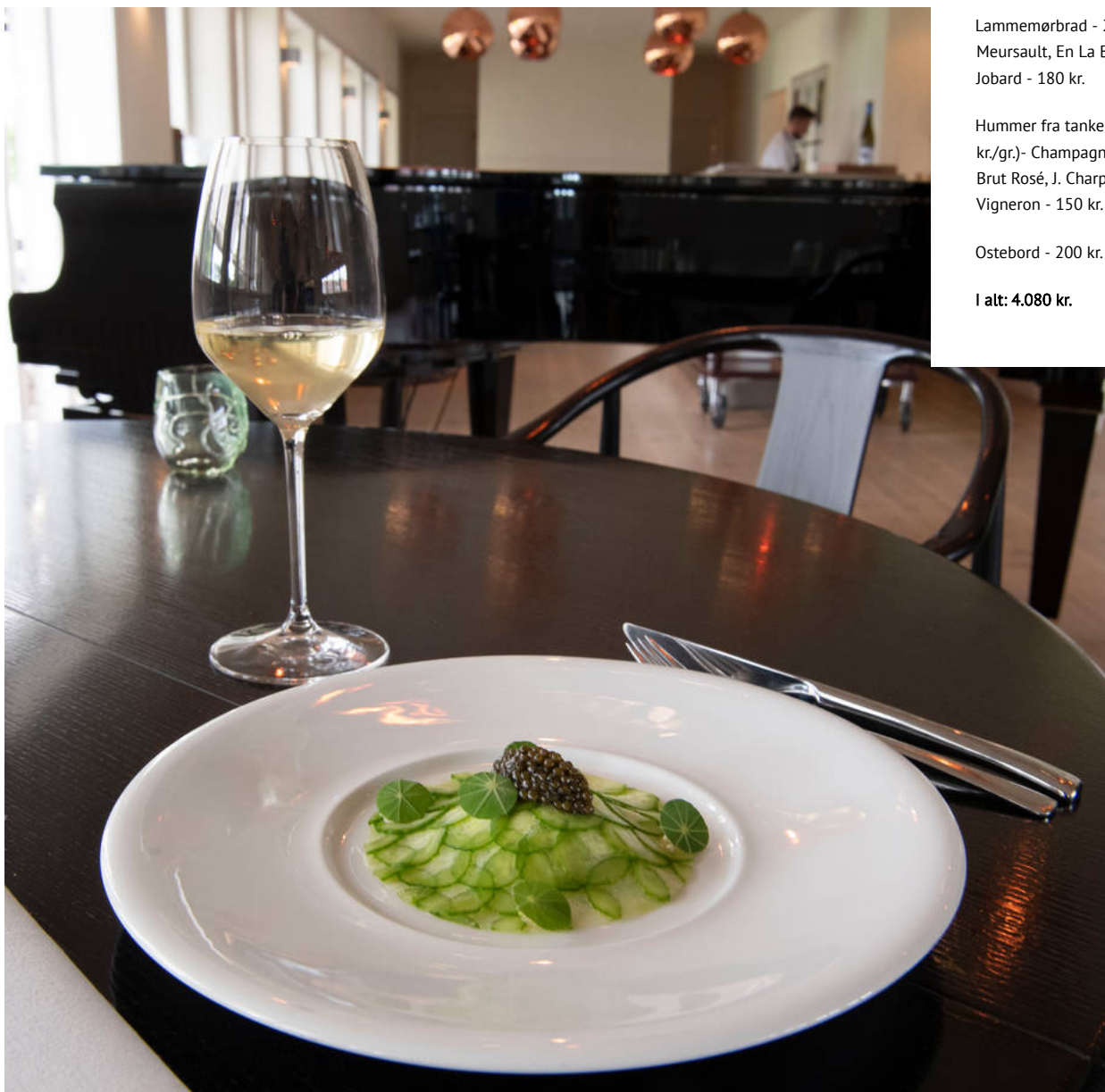
Symfoni af danske brombær- 2015, Château Soucherie, Coteaux de Layon, Loire

Kaffe, te og petit fours

A la carte:

To gintonic, Hepple - 360 kr.

Amuse-bouches - 95 kr.- Besærk, æblevin, Andersen Winery



Lammemørbrad - 250 kr.- 2015,
Meursault, En La Barre, Antoine
Jobard - 180 kr.

Hummer fra tanken - 550 kr. (1
kr./gr.)- Champagne, Prestige
Brut Rosé, J. Charpentier,
Vigneron - 150 kr.

Ostebord - 200 kr.

I alt: 4.080 kr.

Dansk taskekrabbe under et agurketæppe med kaviar og tallerkensmækker på toppen var en suveræn oplevelse. Foto: Axel Schütt

Grønt landskab

Efter suverænt surdejsbrød og hjemmelavet smør var sat på bordet, lagde jeg ud med en ret af kød fra taskekrabbens kløer rørt op med lime og chili og lagt under et tyndt agurketæppe.

Ovenpå stod tallerkensmækker, der mindede om små japanske paraplyer. Enkelt og smukt - også i smagen, der var blid og syrlig med et lille skub af chili. Den franske hvidvin Roussette var på samme måde mineralsk, men havde alligevel godt med smag og et hint af petroleum. Nydeligt match, som resten af vinene denne aften.

Min medspiser havde kun bestilt tre retter fra a la carte-menuen og måtte finde sig i lidt ventetid her og der, men det gik vist helt fint med et glas velmagende, mousserende æblevin fra lokale Andersen Winery.

Herefter viste køkkenchefen hende galant til hummertanken midt i lokalet, hvorfra de sammen udvalgte den hummer, der måtte lade livet som kommende hovedret.



Molskroen fremstår utrolig velholdt og poleret både inde og ude. Foto: Axel Schütt

Lam og tunge

Inden da drak hun et glas hvidvin fra Mersault, der havde godt med fadpræg og en udpræget duft af bjælkehytte, til sin forret af grillet lammemørbrad, der ikke bare var mørt, men også havde både saft og kraft.

Tilbehøret var nøje sammensat af blandt andet kantareller, trøffel, ribs og peberrod - en smuk anretning med kraftige smage, der komplementerede hinanden på bedste vis.

Min anden servering var af en helt anden karakter, hvor Danmark mødte Thailand. Dampet, blød rødtungefilet med muslingesauce og dertil sprøde variationer af majs - en saute med peberfrugt og stærk mayonnaise samt en minimajs på pind med ingefær, citrongræs og chili.

En flot og unik sammensætning af blødt og sprødt, mildt og stærkt, nordisk og asiatisk.

De stærke noter blev på fineste vis dæmpet af en tør, tysk riesling, godt med alder og med eksotisk frugt.



Gedefriskost med forskellige danske tomater var også en af aftenens helt store oplevelser. Foto: Jacob Vestervig

Hummer som hovedperson

Mens min medspiser levede højt på forventningerne til den kommende hummer, hyggede jeg mig med et stykke pighvar farseret med eget kød mellem to stykker sprødt brød - en croute på fransk - med spinat og en sauce lavet på benene fra fisken samt kaviar og hvidløg.

Endnu en delikatesse og endnu en fremragende vin, også denne fra Meursault, men fra en anden producent. Elegant, frugtrig og godt med syre til den salte ret.

Bagefter nød jeg lammemørbrad til hovedret, ligesom min medspiser havde nydt den til forret, og i glasset fik jeg en lækker, blød, dybrød, sydafrikansk pinot noir.

Resten af bordet var fyldt op af den hele hummer serveret med knasende sprøde pommes frites stegt ad tre omgange samt tartarsauce og et glas rosé-champagne. Kødet var grillet med smør og citronskal og lagt i skallen, mens kløerne var stegt i smør - det hele tilsammen sendte hende i den syvende himmel, mere præcist kan det ikke siges. Dog var der alt for mad til en enkelt person - man kunne fint have delt retten både to, tre og fire mand.



En sandwich af smørstegt brioche med æggeblommer og kaviar var en af starterne. Foto: Jacob Vestervig

Ostemekka

Men vi var langt fra færdige. Fire styk selvvalgte oste fra rullebordet med udelukkende oste fra Arla Unika til min medspiser, og til mig en smuk delikatesse af gedefriskost, Gammel Knas og forskelligfarvede, sprøde, danske tomater - syrlige, søde og midt imellem. Igen eminent, intet mindre.

Herefter en symfoni af danske brombær som afslutning: En coulis, en tærte med friske bær og endelig en sorbet. Ind imellem det hele var blandt andet karamelfromage, thaibasilikum, hjerter af cremefraiche og en tuiles med sort peber.

Det kan lyde som en tung bombe, men havde man ikke indtaget mindst fem retter inden, var den faktisk både frisk og elegant.



Pighvar en croute med spinat og en sauce lavet på benene fra fisken samt kaviar og hvidløg. Foto: Jacob Vestervig

Et lysende talent

Inden vi kommer til Steffen Villadsens krone på værket denne aften, skal lyde et par ord om betjeningen.

Særligt én tjener på bare 19 år (som den eneste iført habit) imponerede os i en grad, som jeg ikke kan huske at have oplevet før. Som havde han aldrig lavet andet, bar han os igennem aftenen fra start til slut med imponerende viden, rolig formidling og glimt i øjet.

Det var som om, han vidste alt og kunne alt - svævede rundt i lokalet, som var det hans private hjem, og udviste professionelt værtskab ved samtlige borde i samtlige minutter. Ganske imponerende - ham glæder jeg mig til at følge, for sjældent har jeg set en tjener så meget i sit rette element. Måtte han med tiden blive et forbillede for enhver i servicebranchen.



Hummer taget direkte fra tanken og tilberedt til perfektion. Foto: Jacob Vestervig

Te te sidst

Køkkenchefen selv rullede ind med et bord, der mindede lidt om et kemilaboratorium. Han skulle lige nå at præsentere os for sit nyeste påfund, inden vi skulle med bussen, sagde han.

Laboratoriet bestod af en tebrygger, for gennem sin igangværende sommelier-uddannelse havde Steffen Villadsen opdaget teens kunnen og mangfoldighed, og gennem Den Franske Tehandel i København havde han opdaget en særlig sydkoreansk te, der kunne noget helt særligt i selskab med chokolade.

Derfor sluttede vi af med tre stykker lækker chokolade, som vi skulle smage henholdsvis før og sammen med teen. For når teen ramte chokoladen i munden, forsvandt al bitterhed, så der kun var ren chokoladesmag tilbage. En spændende oplevelse og en sjov og anderledes slutning på aftenen.

Og det er noget af det, han kan, Steffen Villadsen. Holde fast i maritime traditioner og klassiske retter og samtidig sætte sit helt eget præg med asiatisk kraft, nordisk kogekunst og lokale, danske råvarer. En rød tråd med mange sidestråde, men uden afvigelser fra vinklen om suveræn mad, fabelagtige vine og unik betjening.

Samlet set sparker det Molskroen op at ringe med seks stjerner og helt op at lege med de allerbedste i Østjylland, Jylland, Danmark og Norden.



Grillet lammemørbrad med kantareller à la creme, trøffel, ribs og peberrod. Foto: Jacob Vestervig



Hjemmelavet surdejsbrød, smør fra Arla Unika og hjemmelavet smør. Foto: Jacob Vestervig



Dampet rødtungefilet med muslingesauce og dertil sprøde variationer af majs ? en sauté med peberfrugt og stærk mayonnaise samt en minimajs på pind med ingefær, citrongræs og chili. Foto: Jacob Vestervig



Symfoni af danske brombær: Brombærsorbet, brombærtærte og coulis. Foto: Jacob Vestervig



En anden af starterne var en lille suppe af strandkrabber med jomfruhummer og hybenroser. Foto: Jacob Vestervig



Foto: Axel Schütt



Foto: Axel Schütt



Foto: Axel Schütt

 Dette er en PLUS-artikel kun for abonnenter



 [Regler for kommentarer](#)

1 kommentar

Sortér efter Ældste



Tilføj en kommentar ...



Susanne Yde
Næste stop bliver, Molskroen
Synes godt om · Svar · 1 · 15 t.

Plugin til Facebook-kommentarer

Annonce

Andre læser også

AARHUS
Politiker har hævet løn under orlov: Hvorfor gjorde du det, Camilla Fabrici...

SPORT
Serena Williams sender Sharapova ud på under en time

ØSTJYLLAND
Scherfigs kunstperle på Odder Rådhus

SPORT
Kasper Schmeichel redder to straffespark i ligacupsejr

AARHUS
Heftig debat: Det er slut med salg af tobak i kiosker på supersygehus

UDLAND
Brasilien vil tillade kommercielt landbrug på indfødtes jord

INDLAND
Prins Henriks kunst kan blive hvermandseje

ANNONCE
IKEA kataloget er flyttet online

ANNONCE
Server sundere mad for familien, fritér med luft!

FORSIDEN NETOP NU

AARHUS
Se alle billederne: Aarhus festede med TV-2 og gæster

MEST LÆSTE - LIGE NU



Aarhus

Se alle billederne: Aarhus festede med TV-2 og gæster til festugens uofficielle åbning

til festugens uofficielle åbning



Sjusk i Rådhusparken: Hvor blev festen af, TV-2?

Så er vi i gang: TV-2 tyvstartede festugen i godt selskab

Aarhus Festuge ruller de kulørte lamper ud



Sport

AGF-back: Jeg har hele tiden vidst, at sejrene nok skulle komme



Kultur

Så er vi i gang: TV-2 tyvstartede festugen i godt selskab



Aarhus

Sjusk i Rådhusparken: Hvor blev festen af, TV-2?



Aarhus

3.200 pæle skal i jorden: Nu kan du høre lyden af nyt kæmpe-byggeri på Aarhus Ø



Aarhus

Politiker har hævet løn under orlov: Hvorfor gjorde du det, Camilla Fabricius?



AARHUS

Hård kamp i afgørelsens time: Ansatte på kriserampt supersygehus ånder politikerne i nakken



AARHUS

It-kraftcenter: Aarhus-bureau udvider med fodboldbane-lagerhal

Annonce

SENESTE NYT

10:00 Hård kamp i afgørelsens time: Ansatte på kriserampt supersygehus ånder politikerne i nakken

09:51 Dansk jernmand træner ekstremt i jagt på VM-guld

09:37 It-kraftcenter: Aarhus-bureau udvider med fodboldbane-lagerhal

09:36 Se Danmark: Solen løbet sort

09:24 Bolighandlerne flytter ud af storbyerne

09:12 Tidligere operativ chef: Ulovlig PET-praksis var den nemme vej

09:11 Stort studie: Homoseksualitet bestemmes ikke kun af ét gen

09:07 Mistænkt narkoleverandør til Bornholm er anholdt

SPORT

AGF-back: Jeg har hele tiden vidst, at sejrene nok skulle komme



08:53 Stærk dansk økonomi slår benene væk under økonomer

[Vis flere](#)

Podcast om AGF: Hvad blev der af galehuset?



SPORT

Det Hvide Snit: Hvem sa'e krise?



AARHUS

Sjusk i Rådhusparken: Hvor blev festen af, TV-2?



SPORT

Løver, sølve og konger skal gøre Bears klar til Champions League-kampe

AARHUS

Pengemangel kan gøre ondt værre på Klostertorvet



Trods vagter: Endnu en urolig og larmende sommer rundt om Klostertorvet

Politiet har haft rolig sommer

Nabo har fået fred for hjemløse ... og en stor regning



DANMARK

Se Danmark: Solen løbet sort



DEBAT

Læserbrev: P-kaos ved Den Gamle By kunne undgås med skilte om gratis p-pladser ved Amtssygehuset



DEBAT

Hvad kan vi bruge en troværdighedsanalyse til?



ØSTJYLLAND

Svenningsens millionarv til Grenaa har fundet sine modtagere



AARHUS

Politiet har haft rolig sommer

[se flere her](#)**Danmarks kedeligste orkester****Danish Derby landsstævne i dressur og spring - Vilhelmsborg 2019****VOLVO Amazon klub Danmark - 25 års jubilæumstræf**

Annonce

**Dagens E-Avis**Banegårdspladsen 11 - 8000 Århus C - Telefon (+45) 8740 1010 - email: red@stiften.dk