

Du er her: NU » Menu

Menu 07.02.2008 04:00

Mormors hånd rystede

AF MORTEN VILSBÆK

Restaurant Cro'n er trendy og samler det bedste - og det mindre gode - fra mormors køkken.

Anmeldelse

RESTAURANT CRO'N: Det spænder altid forventningerne, når andre gæster forlader etablisementet med et "Farvel, maden var god - vi kommer igen!"

De er i forvejen høje, for vi er trådt ind på Restaurant Cro'n i det centrale Odense - et sted, som rider uprætentiøst på toppen af retro-bølgen i en tid, hvor Camilla Plum og mange andre genopdager retter fra mormors køkken, såkaldt umoderne mad. De to Heidelberg-bordlamper i vinduerne sætter sammen med en nydelig klassisk indretning og en smilende tjener en tyk strek under den formodning.

70'er-klassiker

Jeg bestiller klassikeren fra 1970'ernes gæstemiddage - rejecocktail - og modtager et mindre bjerg af rejer på en bund af iceberg-salat og en sjat dressing.

Kvaliteten af rejerne er pæn uden at være prangende, dressingen doseret, så flertallet af dem endnu kan trække vejret. Men størrelsen af forretten er næsten skræmmende, hvad der ikke vil genere gruppen af hollandske håndværkere ved nabobordet. Og formentlig heller ikke de fire taxachauffører, som bestiller cola til den gammeldags oksesteg. De godt 25 gæster denne aften er en pæn blanding af yngre par, et par forretningsfolk og midaldrende mennesker.

Vi har valgt husets hvidvin som fællesnævner for de fire retter - en El Descanso Sauvignon Blanc til 168 kroner - som er en kende for lun, og tjeneren kommer med en vinkøler. Vinen har en pæn duft og spænder fint over både skaldyr, fisk og fjerkræ.

Nedslående fisk

Min gæst får aspargessuppe, en fint legeret portion med et rigeligt antal kødboller, hvis smag gør diskussionen hjemmelavet eller ej overflødig - det her funker altså. Min medspiser holder lidt igen med tanke på den følgende pandestegte rødspætte, men det fortryder hun ved første bid. Det er måske nemmest at forklare, hvad den mangler: Den friske smag af hav, det let saftende og spændstige kød akkompagneret af den runde smag af smør.

Paneringen har fået mere end et fingerknips groft kværnet peber, men hverken det eller min medspisers klem med citronskiven formår at fjerne den nedslående indtryk af en fisk, som smagsmæssigt er gået til bunds. Rognen virker frisk nok, og det tyder mest af alt på, at fisken har stået for længe i ovnen efter turen på panden.

Den kvindelige tjener beklager miseren og forklarer, at det er for sent at rette op på fejlen - vi skulle have gjort indvending noget tidligere, men vi får kaffe på husets regning.

Vinterbleg kylling

Min grydestegte kylling var en blandet affære: Kuløren på skindet var som en vinterbleg dansker, og en grydestegt kylling skal efter min opfattelse have både farve og smag efter en ordentlig afbruning - ellers er vi ovre i den kogte afdeling.

Men sovsen, for det må vi godt kalde den på et sted som Cro'n, var fin og rigelig. Det samme var den hjemmelavede agurkesalat, men kartoflerne var anonyme og savnede lidt salt.

En smule i knæ efter et par solide retter valgte vi pandekager med is/stegt camembert til dessert, for det gamle danske køkken har fortsat appel i 2008.

Tørt flute

Min medspisers pandekage var ikke stegt minuttet før servering: Den var let slatten i betrækket, men vanille-isen var god. Mit personlige succeskriterium for en stegt camembert er øjeblikket, når man punkterer den sprøde panering af æg og rasp med sin kniv, og den bløde masse vælder ud på tallerkenen som en strøm af lys lava, men i dette tilfælde måtte den have lidt hjælp.

I en god mening var tallerkenen desuden draperet med skiver af rød peber, ditto appelsin og persille, men jeg ville foretrække anretningen mere enkel - og med bedre brød end de to uinspirerende skiver flute, som lå ved osten. De var ristet så lidt, at overfladen blot var tør.

Stempelkaffen var til gengæld fin, og den lokalt producerede eau de vie på kirsebær fra Skovgårde havde fin, ren duft og smag uden dog helt at rumme sydens kraft.

Man kan næsten blive helt forbandet ærgerlig over at skulle dele blot tre stjerner ud til et sted som Restaurant Cro'n - de unge mennesker havde fortjent fire, men det kræver altså, at man rammer klassikerne med større præcision.

Billigt er det nemlig at spise i Vindegade, men konceptmagere ud i restaurationsbranchen vil ganske givet bede om at få strammet udbuddet på menukortet og lagt fynske råvarer ind på kortet efter devisen "less is more".



Enkel og klassisk indretning præger Restaurant Cro'n, hvis mormor-køkken appellerer til flere generationer - både hendes egen og børnebørnene.

FOTO: ANDERS SCHØRRING

Announce