

Kokkens køkken

»Sushi er som smørrebrød for mig«

Dansk-japanske Jens Rahbek var i sin tid med til at starte Sticks'n Sushi, men laver i dag mad til ældre og holder gourmetselskaber i sit private hjem. I køkkenet fornægter de japanske rødder sig ikke, men bøf stroganoff bliver det også til.

FORTALT TIL KRISTINE KORSGAARD
TOBIAS SELNÆS MARKUSSEN (FOTO)

Det her er mit frirum. Selv om det også er mit arbejdsrum. Selv om lejligheden her på Østerbro i København er kæmpestor, tilbringer jeg meget tid i køkkenet. Jeg sidder her ved spisebordet med computeren og alle mine noter og kogeboøger, når jeg skal lave nye opskrifter.

Når det er min tur til at have børnene, tager jeg tidligt fri fra arbejde, og så laver vi mad herude. Måske sidder de og tegner ved bordet, mens jeg marinerer noget kød, eller også laver vi det sammen. Tit køber jeg bare ind til sushi, og så sidder vi her med hver vores måtte og fisk og ris og wasabi og det hele og laver kræmmerhuse eller andre ting. Det er ikke noget, jeg siger for at være smart. Mayumi og Noah (børnene, red.) elsker det, og for mig er det en nem måde at slippe for at lave mad på. Sushi er som smørrebrød for mig.

Det er fint for børn at lære, hvordan mad smager, og hvordan man tilbereder det. Forleden skulle jeg lave tuntatar, og så fik Noah lov til at skrabe senerne af tunen med en ske. Da fisken var hakket, blandede han wasabi og de andre ting i. De synes, det er skægt at være med.

Køkkenet fungerer også som arbejds-køkken, fordi jeg somme tider holder private dining-arrangementer. Det kan være alt fra 6 til 25 mennesker, der kommer og spiser i min lejlighed, som om det var en restaurant. Så har jeg en tjener til at servere og måske nogle assistenter, hvis der er mange mennesker. Jeg laver en masse små, kreative japanske retter. Virkelig

godt, så det koster selvfølgelig noget. Til gengæld kan folk opføre sig, som om de var sammen privat og tale sammen uforstyrret.

Når jeg har selskaber, skal der være fuldstændig styr på, hvor tingene er, ellers kan jeg ikke nå at lave det hele til tiden. Broccoli her, fisken der, ingefær her, saksen der. Til daglig har jeg det fint med lidt rod, men ikke, når jeg arbejder.

Til gengæld er jeg meget impulsiv med retterne. Jeg forbereder selvfølgelig menuen på forhånd, men jeg kan sagtens ændre den lidt midt i det hele. En fodboldspiller laver jo heller ikke sin mest geniale aflevering ved at planlægge grundigt, hvad han skal gøre og hvornår. Den opstår bare i kampens hede.

mad@pool.dk

Jens Rahbek

Født i Fredericia. Opvokset i Danmark med japansk mor og dansk far. Blev i 1989 udlært som kok i Japan fra Nambantel of Tokyo.

Åbnede sin første restaurant i Danmark i 1990 og var senere med til at starte kæden Sticks'n'Sushi, som var blandt de første sushirestauranter herhjemme. Var indtil for nylig conceptchef på den japanske gourmetrestaurant Eblisu i Custom House.

Har netop åbnet restaurant Capper'n'Wasabi på Chaisseur i Hellerup, der serverer mad for beboerne i de tilknyttede seniorboliger. Stedet er også åbent for alle udefra.



1 Lakæskerne har jeg fået af min mor. Mønstrene er indgraveret med træ og ægte guld. Det er faktisk en slags madkasse med flere lag. I Japan, hvor min mors familie kommer fra, er det en gammel tradition blandt det fine borgerskab, at man tager sådan nogle med som gave til værterne, hvis man kommer til en stor fest, for eksempel til nytår. Så har man tilberedt nogle fornemme retter, der ligger i hver sin del af æsken. Værterne kan spise dem næste dag, eller de kan bruge dem til festen. I Japan har råvarerne forskellige symbolske betydninger, så det er vigtigt, at man giver noget, som passer til lejligheden. Den fine japanske rødfisk tal bringer lykke og rigdom, og ingefær er symbol på et langt liv.

2 I trækassen ligger en fin træhøvl, som er beregnet til at høvle flager af den pølselignende røgede og tørrede bonito, som er en art makrel. Jeg har købt den på verdens største fiskemarked i Tokyo. Man drysser flagerne oven på tofu eller fisk. Det smager godt, men hvis man bare spiser det rent, smager det ligesom sådan noget, man drysser ned til akvariefisk.

3 Rivejernnet er med træskaft og lavet med et stykke ru hajskind. Når man river peberrod eller andre rodfrugter på skindet, bliver det næsten som en mousse. Jeg bruger den blandt andet til at lave wasabi med. Den har jeg også købt i Japan. Jeg tager til Tokyo en gang imellem for at få lidt pep og se, hvad der rører sig på restauranterne.

4 Børnene elsker at rive rodfrugter på mandolinen. Så laver vi chips af gulerødder, lotusrødder eller andre rodfrugter. Lotusrod smager fantastisk. En nøddeagtig smag, lidt over i asparges.

5 Den billige kinesiske soya var et fejlkøb. Jeg syntes, den kunne være sjov at prøve, men den smager grimt. For meget grillbar. Syntetisk. Men jeg hader at smide ting ud, så den står der bare.

6 Alle mine knive herhjemme er fra Rosendahl. Jeg ved godt, at mange af mine kokkekolleger sværger til japanske knive, og jeg har da også nogle inde på restauranten, men de ruster for et godt ord, hvis man ikke er over dem hele tiden. Det gør Rosendahl ikke. De er nemme at gøre rene, der er god balance i dem, og de er flotte.

7 Jeg har mange forskellige små kander til saké (japansk risbrændevin, red.). Jeg bruger dem til selskaber, og jeg elsker selv saké, når jeg er ude at spise. Det kan stort set drikkes i stedet for vin til de fleste ting.

8 Fisksauce har jeg altid ved hånden. Det kan bruges i al mad, for det rundere retten af, så du får umamismagen. Den samler ligesom alle indtrykkene - det sure, det salte, det søde, det bitre og det stærke. Den kan sagtens bruges i andet end asiatisk mad, for eksempel er den god i bøf stroganoff.

9 Jeg blander selv karrysalt af en god færdigkøbt karry og kvalitetssalt. Når vi spiser aftensmad, kan jeg godt lide at stille alle mulige ting på bordet, så børnene kan prøve at krydre maden og ikke altid bare spiser salt, peber og ketchup.