

AALHOLM

MERETE OG JOHN
RABEN-LEVETZAU



Aalholm er et levende eksempel på, hvordan udviklingen er gået hen over en dansk lokalitet, der fra den ældste tid har været kulturbærende; en stensat kæmpehøj på en mark ned til vandet og talrige oldtidsfund vidner om, at dette sted har været noget særligt fra længe før vor tidsregning. Muligvis har der allerede fra 1100-tallet ligget en borg på dette sted, men de bygninger, der står i dag, menes dog først at være påbegyndt i 1300-tallet. Dengang på en ø i noret, i dag landfast med Lolland, fordi noret i den mellemliggende tid er blevet delvis tørlagt. Det kan man kalde kontinuitet - at der har stået en borg på stedet i så lang tid, som det tager et vådområde at blive til grønne enge. For det ligger der stadig, det gamle forsvarsanlæg, med den samme strategiske placering; det

mægtige Aalholm, borgen, som vogter over byen, indsejlingen og indfaldsvejene til det indre af øen.

I ly af borgen opstod Nysted, Danmarks sydligste købstad. Byen nævnes første gang i 1287, da franciskanermunke lod oprette et kloster på stedet. Aalholm optræder med navns nævnelse første gang i 1329, da Christoffer II pantsatte Lolland-Falster - og dermed det administrative hovedsæde Aalholm - til sin halvbror Johan den Milde. Christoffer II's skæbne var sørgelig: ud over at pantsætte riget skal han have oplevet den tort at blive taget til fange og sidde fængslet på Aalholm. Han blev dog senere frigivet og endte sine dage i Nykøbing på Falster.

Det vides ikke, hvordan Aalholm har set ud på Christoffer II's tid. I det hele taget er slottets bygningshistorie vanskelig at redegøre for, idet der gennem århundreder er foretaget ændringer, forbedringer og restaureringer. I dag fremstår det som et flerfløjet anlæg i to stokværk med to lukkede borggårde og på nordsiden to svære middelalderlige tårne. Fra adskillige vinkler kunne huset faktisk uden væsentlige troværdighedsproblemer indgå i en film om Valdemar Atterdag. Det er ikke så mærkeligt i betragtning af, at slottet eller dele af det menes opført omkring 1350, oprindeligt som en firesidet borg med forsvarsmure og 4 eller 5 tårne.

Omkring enevældens indførelse mistede borgen sin forsvarsmæssige og administrative betydning og blev centrum i et herresæde. Aalholm var kronogods indtil 1725, da godset blev solgt til Emerentia von Levetzau, gift Raben, hvis efterkommere har ejet Aalholm lige siden.

Om- og tilbygningerne - den første foranlediget af dronning Margrethe I i 1409 - fortsatte i familien Rabens tid; efter en langvarig forfaldsperiode, hvor huset blev tiltagende ubeboeligt, blev østfløjen ombygget og istandsat i 1779. Også i slutningen af 1800-tallet blev der som på så mange andre herregårde foretaget omfattende restaureringer. Tidens arkitekter holtrede sig med ofte halvdårlige byggematerialer og en ikke særlig nænsom arkitektur. Mange herregårde er i dag stadig mærket af den tids velmente, men misforståede restaurering med

pompøse tilbygninger og mere eller mindre vellykkede renaissance-efteligninger; på Aalholm blev der til dels rådet bod på skaderne, da den nuværende ejers far, J.O. Raben-Levetzau, i 1944-45 tog fat på at tilbageføre sydvestfløjen til den oprindelige skikkelse.

Aalholm bærer i dag umiskendeligt præg af det borganlæg, det oprindeligt var; men bevæger man sig rundt om slottet og betragter det fra forskellige vinkler, fortæller det historien om de skiftende perioder, der har sat deres præg på det gamle anlæg.

I snart tre hundrede år har familien Raben-Levetzau levet og haft sit virke på Aalholm. I dag er det Merete og John Raben-Levetzau, kaldet Johnny, som tager vare på den gamle borg og de mange aktiviteter omkring den. Der drives landbrug og skovbrug som i århundreder, men samtidig er der taget et tigerspring lige ind i hjertet af vor rejseglade, kosmopolitiske tid, idet Aalholm har slået dørene op for turismen. Først med Aalholm Automobilmuseum, der blev indviet i 1964, og siden 1972 med rundvisning på slottet. Med sine 110.000 besøgende om året - 70.000 på bilmuseet og 40.000 på slottet - er Aalholm en turistmagnet for hele Lolland-Falster.

På den måde er samspeilet mellem borg og omegn, der har fungeret fra den ældste tid, videreført på smukkeste vis i det 20. århundrede. Aalholm har

Aalholm ca. år 1900. (Foto: Nationalmuseet)



brug for me
skovbrug, og
sommerhuse
købsmulighe
Hele egnen
åbning for p
trækplastre f
på Lolland-F
affolkningen
blevet ramt
læggelse af

I dag er turi
et hovederh
hjulpet på v
ske købsted
bekøbing, b
magneter m
og Knuthen
ligt samarb
holm og Sc
mellem ko
attraktioner
viklingen af

Der er nok
slottet kan
lige rum f
tiderne. Sl
malerier, k
dige bader
meget me
Ønsker ma
man masse
videre til
her kan m
rantog, sor
sagerne j

Aalholms
let med æ
ny og ikk
Her er en
historie p
som er ke
alt fra de
lille kækk
drømt sig

re vellyk-
holm blev
den nu-
i 1944-45
den oprin-

æg af det
æger man
forskellige
skiftende
det gamle

ben-Levet-
dag er det
et Johnny,
de mange
ndbrug og
idig er der
vor rejse-
n har slået
holm Auto-
i, og siden
ine 110.000
museet og
magnet for

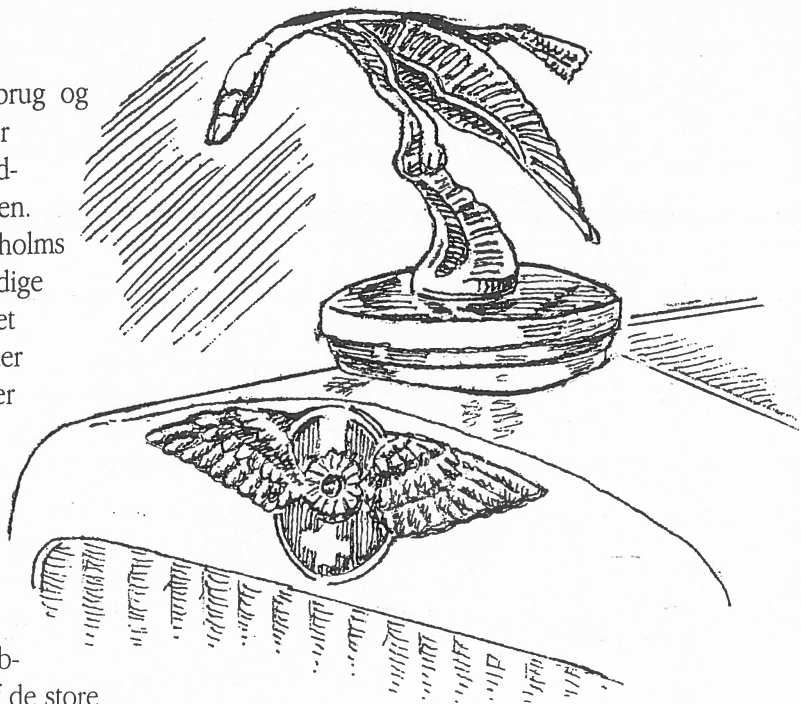
og omegn,
dereført på
aalholm har

brug for medarbejdere til museer, landbrug og skovbrug, og til turisterne er der behov for sommerhuse, campingpladser, hoteller, indkøbsmuligheder og badestrande i nærheden. Hele egnen nyder godt af, at der med Aalholms åbning for publikum er skabt nogle gevaldige trækplastre for turismen. Det betyder noget på Lolland-Falster, hvor man først led under affolkningen af landdistrikterne og siden er blevet ramt af fabrikslukninger og nedlæggelse af arbejdspladser i byerne.

I dag er turismen direkte eller indirekte et hovederhverv for befolkningen, godt hjulpet på vej af gode badestrande, idylliske købsteder som Nysted, Maribo og Stubbekøbing, badelande og ikke mindst to af de store magneter målt i antal besøgende: Aalholms museer og Knuthenborg Safaripark. Der foregår et betydeligt samarbejde mellem f.eks. Knuthenborg, Aalholm og Sommerland Falster, og i et samarbejde mellem kommunerne på Lolland og øens turistattraktioner deltager Merete og Johnny ivrigt i udviklingen af Lollands turisme.

Der er nok at se på Aalholm. På rundvisningen i slottet kan man gennem udstillingerne i de forskellige rum følge med i livet på Aalholm gennem tiderne. Slottet er fyldt med gamle møbler og malerier, kuriositeter fra en svunden tid, mærkværdige baderum, et gammelt køkken, fangehul og meget mere, der kan appellere til fantasien. Ønsker man yderligere at svælge i nostalgien, får man masser af muligheder for det, hvis man går videre til det store veteranbilmuseum i nærheden; her kan man tilmed køre en tur i Aalholms veterantog, som udgår fra museet og transporterer passagererne på en rundtur i landskabet.

Aalholms veteranbilmuseum er opbygget og samlet med ægte interesse og sans for kvalitet af Johnny og ikke mindst hans far, J.O. Raben-Levetzau. Her er en bil ikke blot en bil - her fortæller der historie på baggrund af en enestående samling, som er kendt af bilentusiaster verden over. Her er alt fra den første selvkørende hestevogn til den lille kække sportsvogn med kalechen, som alle har drømt sig til på et eller andet tidspunkt.



Aalholms velbevarede

Hispano-Suiza i luksusudgave er en af blot 8-10 biler af denne type, der eksisterer endnu.

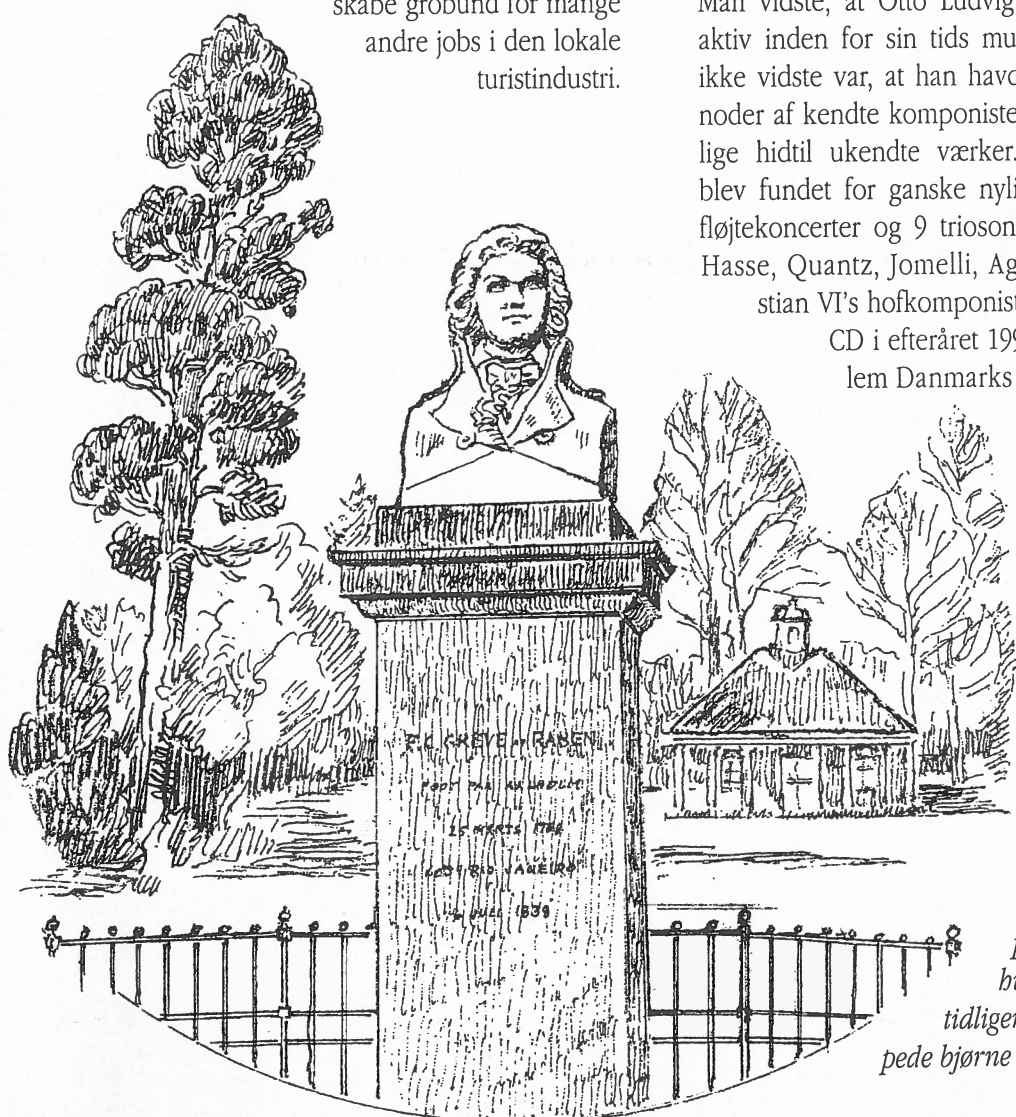
Her er den bil, Marlene Dietrich lod sig transportere i, da hun indspillede filmen *Der Blaue Engel*, og en anden, som tidligere var ejet af Idi Amin. Et sted kan man se en gammel bil, som den så ud, da den blev fundet bagest i en lade. Her står den midt i udstillingen med punkterede hjul, revnede sæder og støv og halm på taget. Dette er ikke kun chrom, blik, cylindre og koblinger - dette er oplevelse for alle.

Spørgsmålet melder sig ganske naturligt, hvordan det er for en familie her i slutningen af det 20. århundrede at leve i en borg, der både er hjem og museum, med mure, der er indtil 2½ meter tykke, med efterladenskaber fra generationer igennem århundreder strøet omkring med rund hånd, og med mere plads, end noget menneske ved sine fulde fem nogen sinde vil ønske sig, endsige have brug for.

Der er ingen tvivl om, at livet på slottet ikke er af den slags, der går tolv af på dusinet - ikke fordi det leves i sus og dus, men fordi det vitterlig ikke er særlig almindeligt for en familie at bo i et slot med 80 værelser, hvor der passerer 40.000 betalende gæster igennem om året. Huset er så stort, at børn kan blive væk i det.

Når det alligevel lader sig gøre, er det, fordi der er en klar opdeling af slottet i en privat del og en offentligt tilgængelig del. Det er denne opdeling, der muliggør den hårfine balancegang mellem de to hensyn - at holde slottet åbent for turister og samtidig bruge det som rammen om et familieliv. Der skal være plads til begge dele, og de to aktiviteter er tilrettelagt med henblik på at eliminere konfliktmulighederne. "Aalholm har altid været tæt integreret med det omgivende samfund, og det er naturligt for os at fortsætte denne linie", siger Johnny. "Strengt taget kunne vi holde det pragtfulde hus for os selv og ikke vise det frem. Men vi føler alligevel en forpligtelse, fordi Aalholm er noget særligt, og fordi det kan give mange mennesker en oplevelse. Samtidig er vi glade for at være med til at skabe arbejdspladser og aktivitet i en region, der ikke har det for nemt." Med sine 70 ansatte er Aalholm en af områdets store arbejdspladser, der tilmed er med til at

skabe grobund for mange andre jobs i den lokale turistindustri.



Der bliver stadig gjort uventede fund fra en svunden tid på Aalholm, efterhånden som rummene sættes i stand med en ny udstilling for øje. Som f.eks. den dagbog, som den musikskabende Otto Ludvig Raben (1730-1791) havde efterladt sig, og som ingen mere vidste eksisterede. Her har han berettet dag for dag, smukt skrevet på fransk med sirlig skrift, om den tids aristokratiske liv med teaterbesøg, soiréer og koncerter, om rejser og om livet på Aalholm. Her finder vi optegnelser om alt fra royale middage til baller og udskiftning af kokkepiger. "La cuisinière Margrethe a pris son congé", skriver han den 3. januar 1782. "Kokkepigen Margrethe har sagt op, hønsepigen Ane har overtaget hendes plads, og den nye kogerske hedder Maren." En anden dag noterer den nu 58-årige Otto Ludvig (i dansk oversættelse): "Jeg dansede lige til klokken 7 om morgenen, hvor vi sluttede af med menuetter."

Man vidste, at Otto Ludvig spillede fløjte og var aktiv inden for sin tids musikliv; men hvad man ikke vidste var, at han havde efterladt en samling noder af kendte komponister, som omfatter adskillige hidtil ukendte værker. Denne samling, der blev fundet for ganske nylig, indeholder bl.a. 12 fløjtekoncerter og 9 triosonater af Gluck, Vivaldi, Hasse, Quantz, Jomelli, Agrell og Scheibe, Christian VI's hofkomponist. Musikken udgives på CD i efteråret 1992 i et samarbejde mellem Danmarks Radio P2 og barokorkestret Concerto Copenhagen.

Frederik C. Raben, som var den musikalske Otto

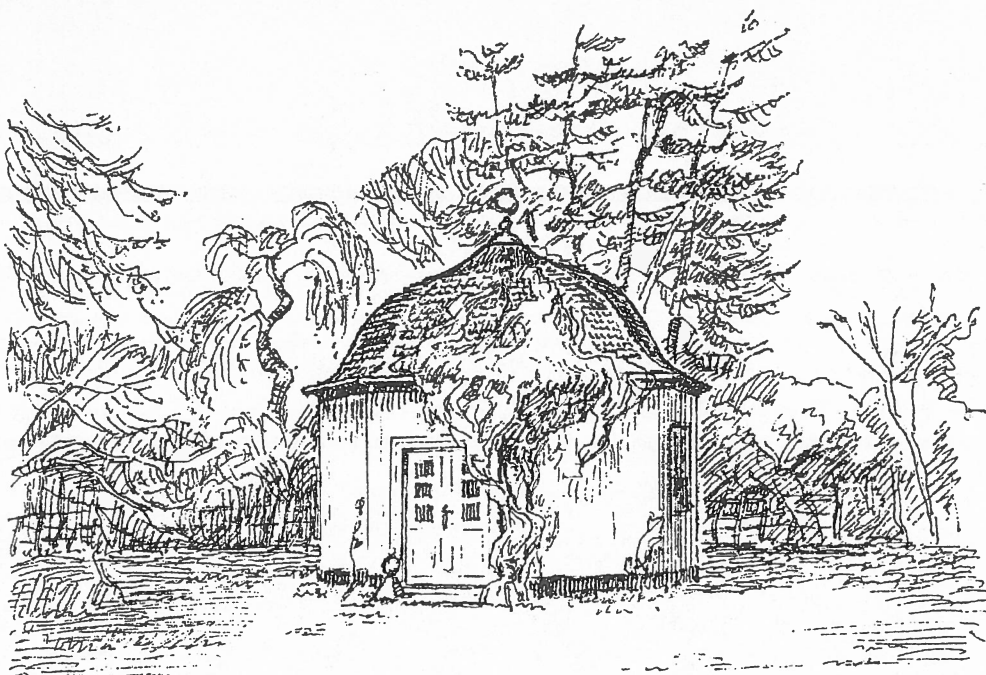
Mindestøtte for naturforskeren F.C. Raben. I baggrunden pavillonen Bjørnehuset, hvis navn skyldes, at den tidligere var fyldt med udstopede bjørne nedlagt på jagt i Norge.



Ludvigs søn skabsmand. holm med s ge stadig st raturen spill gennem Er læge i Nys sine romaht sine omgiv krydsede h var Amalie syg af tube kurrejse til Amalie Rab sen i 1832.

Den t (Det gar S Og in Den c

En anden til den ke Hovedpers fra det vir forskellige oplevelses Meretes c spørge sig somme C på Aalhol



Foran denne pavillon
anlagde Johnnys
amerikanske
bedstemor omkring
århundredskiftet en
9-bullers golfbane.
Pavillonen benævnes
den dag i dag
golfpavillonen.

Ludvigs søn, var en begavet og berejst naturvidenskabsmand. Han anlagde en smuk have på Aalholm med sjældne og eksotiske træer, hvoraf mange stadig står tilbage i haveanlægget. Også i litteraturen spiller Aalholm en rolle, først og fremmest gennem Emil Aarestrup, som var praktiserende læge i Nysted fra 1827-38, og som er kendt for sine romantiske digte. Han hentede inspiration fra sine omgivelser og fra forskellige kvinder, som krydsede hans vej og blev hans muser. En af dem var Amalie Raben, naturforskerens datter, som var syg af tuberkulose, og som han ledsagede på en kurrejse til Karlsbad. Rejsen endte sørgeligt, for Amalie Raben var så svag, at hun døde på hjemrejsen i 1832. Aarestrup skrev i et digt:

Den tunge Regnsky hænger over Vandet,
Og Skoven hyller sig i Taager;
Det gamle Taarn, som stirrer ud fra Landet,
Seer kun på Søen hvide Maager,
Og intet Seil, som bringer Hjemmet atter
Den ømme Søster, fromthengivne Datter.

En anden datter fra Aalholm blev senere forfatter til den kendte børnebog *Den uartige Caroline*. Hovedpersonen i denne fortælling var ikke et barn fra det virkelige liv, men en sammensmeltning af forskellige børn i én person, et barn med fantasi, oplevelsestrang og uskyldighed. Når man ser Meretes og Johnnys tre livlige døtre, kan man spørge sig selv, om ikke den energiske og opfindsomme Caroline i virkeligheden stadig er at finde på Aalholm.

Der er fart over Aalholm. Landbrug og skovbrug giver arbejde året rundt, men for Merete og Johnny er den travleste tid årets første måneder, når museerne skal gøres klar til at modtage gæsterne. Nye udstillinger skal bygges op, der males, skiltes, indrettes, laves tryksager og blomsterdekorationer, flyttes biler, tages billeder, indrettes gavebod, tilrettelægges rundvisninger, besøges messer. Det er Merete, der med en baggrund inden for kunsthistorie i sin egenskab af presse- og informationschef er ansvarlig for meget af dette arbejde. Op til en ny sæsons start har hun lynende travlt, og der arbejdes i døgndrift for at få alt klar til tiden.

Johnny administrerer dette konglomerat af landbrug, skovbrug, museer og maskinforretning. Med ildhu og entusiasme i et omfang, så alting er i stadig udvikling. F.eks. engene, der nu skal til at bære et forsøgsprojekt - en intensiv nicheproduktion med et mål på 300 kalve og stude på årsbasis. Kalvene går på græs sommeren igennem og vokser sig store, og når de bliver bundet ind om efteråret, bliver de fodret med ensilage fra roerne, pulp fra sukkerfabrikken og Aalholms eget grovfoder i form af vinterbyg og slejpnerhvede. Efter 270 dage kan de sælges, og kort efter begynder man så forfra med et nyt hold.

Der har i mange år gået kødkvæg på engene, og det er ekspertisen herfra, der nu udnyttes til den nye produktion. "Det begyndte egentlig med, at vi købte nogle stykker Herefordkvæg, som er en kødkvægsrace. De er imidlertid alt for dyre at have

med at gøre i en produktionssammenhæng, så vi krydsede dem med rød dansk malkerace. Ud af det kom der nogle stærke kalve med dejligt kød, og det er dem, vi bygger videre på nu", siger Johnny.

Familien, der i forvejen er selvforsynende med oksekød, får dermed også mulighed for at udvide repertoiret med eget kalvekød. Oksekødet bliver normalt skåret op til et par højrebsstege til gæstemiddage og nogle nemme bøffer til grillen, mens det meste andet bliver til hakkekød, som er populært hos pigerne, hvad enten det serveres som kødsauce til spaghetti eller som hakkebøffer. "Vi er eksperter i hakkekød på 1000 måder!" siger Merete. Lammekød og svinekød bytter man sig til med naboerne.

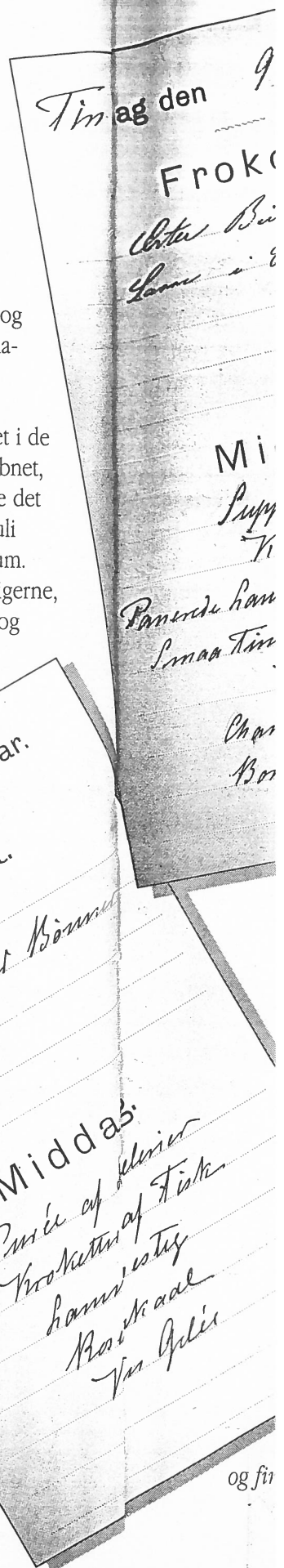
Blandt favoritterne er desuden duer, som grilles og serveres med majs. "Kombinationen af de grillede duer og de søde majs er himmelsk", siger Merete. Også ænder bruges tit og gerne, ikke mindst når der er gæster, fordi det er nemt at lave i forvejen. Også skovens bær og svampe bliver udnyttet.

Gartneriet er delvis bevaret, omend det dyrkede areal bliver mindre og mindre. Af muren omkring kan man se, hvor omfattende det engang har været, inden der blev plantet normansgraner på en stor del af arealet. Når gartneriet på Aalholm i modsætning til næsten alle andre herregårdsgartnerier har fået lov at overleve, hænger det sammen med, at det har haft en praktisk betydning som leverandør af blomster til museernes utallige dekorationer. Et af drivhusene har været fyldt med rosenplanter - for Johnnys far lagde vægt på at have roser allerede i april.

Tilbage i gartneriet er der mest de vækster, der ikke kræver så megen pasning. Der er bærbuske og frugttræer, grønne asparges, kartofler, jordbær, squash og salat og en afdeling med krydderurter. Nogle gamle artiskokplanter står stateligt og dekorativt i en række og bærer de dejligste artiskokker. I perioder om sommeren, hvor der kommer flere frem, end familien kan nå at spise, får de lov at vokse videre og udvikle blomster, der er ideelle i dekorationer. I drivhuset vokser vindruer og tomater.

Fisk købes i Nysted, hvor fiskevognen fra Nykøbing kommer en gang om ugen. Rejer fås i Nysted Havn, og i byen ligger der også et røgeri, der sælger røget ål, sild og ikke mindst laks, som der har været mange af i Østersøen i de senere år. I norets brakvand fanges der også gedder. Johnny mener, at jo saltre vandet er, desto bedre smager gedderne. "Sol over Nysted" kalder Merete et stykke ristet rugbrød med rødløg, kapers, benfri ansjos, æggeblomme og dild, som hun bruger som en nem og velsmagende frokostanretning.

Midt i al travlheden når de også at nyde livet i de dejlige omgivelser. "Når først museerne er åbnet, og det hele kører, som det skal, kan jeg tage det lidt roligere", siger Merete. Fra omkring 1. juli kommer der en tid, hvor familien er i centrum. Sommeren er tiden for ture i skoven med pigerne, og når vejret er godt, cykler de til stranden og bader. I skovbrynet få meter fra vandkanten lod Johnnys far engang en gammel zigeunervogn opstille og udstyre med de mest nødvendige faciliteter til mad-



fra
er
sild
:
er.
lesto
ted"
med
nme og
velsma-

le livet i de
e er åbnet,
og tage det
g 1. juli
centrum.
red pigerne,
nden og
an-

Januar.
ost.
ska
med Hønn

Middag:
Parsie af
Kroketter af Fiske
Lammeste
Rindaal
for Guler

Tirsdag den 9^{te} Februar.

Frokost.

Arter Bissel
Lamm i Sauce

Middag.

Puppe Royale

Karper

Panerede Hammesteller med Castorolie
Lamm Tindaler af Kjødet med hacket Triflet

Kalkun, Salat

Champignons med Croustons

Bombe af Himbe og Pistacher

Dessert

Mandag den 4^{te} Januar.

Frokost.

Ag. Madrasauce
Sprængt Hammestille

Middag.



Aalholms 4 tjenere i 1904
og fine håndskrevne menuer fra samme tid.

lavning, så han ikke behøvede forsage livets glæder, når han fik lyst til et havbad. Vognen står der endnu, og omkring den tilbringes nogle af de bedste sommeraftener, hvor familien samles til en grillmiddag ved vandkanten.

Både Merete og Johnny holder af at lave mad og har fordelt denne og andre hjemlige pligter imellem sig. I det daglige er det mest Johnny, der laver mad, mens Merete tager sig af børnenes tusinde anliggender og normalt også står for husholdningen, når der er gæster. Indkøb i supermarkedet klarer de en gang om ugen i fællesskab. Typisk for deres samarbejde kom retterne i Aalholms menuer snart fra den ene, snart fra den anden. Det er en velfungerende, moderne familie, der har forstået at kombinere respekten for stedets traditioner med et altid åbent øje for fornyelse; nok lever de et travlt liv, men samtidig forstår de at glæde sig over alle de herligheder, de er sat til at forvalte. Johnny og Merete er Aalholm. De vibrerer med stedet og er dybt engageret i dets historie og alle dets mangfoldige aktiviteter.

Der er også blevet plads til nogle hyggelige traditioner omkring jul og påske sammen med familie og venner. Lillejuleaften er der indført et arrangement, der går på skift mellem vennerne. Her inviteres børn og voksne kl. 17-19 til vin, sodavand og pindemadder. På den måde får de under afslappede former ønsket hinanden glædelig jul.

I påsken samler Johnny og Merete 35-40 mennesker, store og små, til skattejagt i skoven og efterfølgende sen frokost ved 15-tiden. Frokosten er en stor buffet, som Merete tidligere stod for. Det blev efterhånden for meget, fordi det faldt sammen med hendes travleste tid i museerne. Nu bliver opgaverne uddelegeret, så deltagerne selv efter nærmere instruks medbringer en ret eller to.

Når der er særlig travlt, træder familiens gamle husjomfru Meta Basse til. Hun begyndte sit virke på Aalholm i 1974, men kommer nu kun ved særlige lejligheder. I dag laver hun fortrinsvis færdigretter til nedfrysning, så der er noget at tage af i nødstilfælde. "Meta Basse er et unikum!" siger Merete. "Ikke bare laver hun dejlig mad, men hun tager også toppen af spidsbelastningerne, fordi vi

så ikke behøver tænke på, hvordan vi får mad på bordet."

Familien holder af at spise godt og fornuftigt; men det er samtidig en udpræget børnefamilie, hvor den yngste kun er tre år. Maden skal både være forholdsvis nem at tilberede og samtidig tilfredsstillende for alle smag.

De viste middage er ikke nødvendigvis børnenes favoritter, men det er en samling dejlige retter, som Merete og Johnny falder tilbage til igen og igen, når de har gæster. Retterne er sammensat i en påskebuffet, en sommermiddag og en efterårsmiddag.

PÅSKEBUFFET

*Sildesalat
Ovnbagt røget sild
Påskepaté med æg
Courgetter med crème fraîche-fyld
Fyldte tomater
Ost
Brød*

Buffet'en er afstemt, så den udgør et hele, men det er naturligvis ikke et krav at servere det hele på en gang. Vælger man at servere samtlige retter, vil den anviste mængde kunne række til ca. 12 personer. Der serveres godt groft brød til. Buffet'en er praktisk, fordi det meste kan tilberedes i forvejen. Patéen skal laves dagen før.

Dressingen til sildesalaten er crème fraîche, som evt. kan smages til med lidt tomatpuré eller fint hakket, syltet agurk. Den ovnbagte røgede sild serveres lun.

Til patéen bruger Johnny og Merete kalvekød fra deres egne kalve, men svinekød kan også anvendes. Courgetter og tomater kan også tilberedes i god tid og skal i så fald blot gratineres før serveringen.

Skær spegesild
i små terninger
med den grove
skyl dem grovt
Bland disse i
de i en skål
crème fraîche
med dildkvis

OV

Fjern skind
ne i et ildfad
hviderne steger
men med fi
med salt og
sildene og
Serveres me

vi får mad på

ornuftigt; men
efamilie, hvor
skal både være
ntidig tilfreds-

gvis børnenes
lige retter, som
igen og igen,
mmensat i en
en efterårsmid-

ET

l
}
iche-fyld

t hele, men det
det hele på en
tlige retter, vil
il ca. 12 perso-
til. Buffet'en er
edes i forvejen.

e fraiche, som
puré eller fint-
røgede sild ser-

e kalvekød fra
an også anven-
gså tilberedes i
ieres før serve-

SILDESALAT

4 fileter af spegesild
6 kogte pillede kartofler
6 skiver syltet rødbede
2 store æbler
2 små porrer
Salatblade
3 dl crème fraiche
Dildkviste

Skær spegesildefileter, kartofler, rødbeder og æbler i små terninger. Skær rodskiven af porrerne tillige med den grønne top og de yderste grove blade, skyl dem grundigt og skær dem i tynde ringe. Bland disse ingredienser. Læg de skyllede salatblade i en skål og fordel sildeblandingen herpå. Hæld crème fraiche over lige inden serveringen, og pynt med dildkviste.

OVNBAGT RØGET SILD

6 røgede sild
3 æggehvinder
200 g let mayonnaise
1 bundt purløg
40 g revet ost
Salt og peber
1 bundt radiser

Fjern skind og ben fra de røgede sild og læg sildene i et ildfast fad. Tænd ovnen på 250°. Pisk æggehvinderne stive og vend dem i mayonnaisen sammen med fintklippet purløg og revet ost. Smag til med salt og peber. Fordel blandingen i toppe over sildene og gratiner retten i ovnen i 10 minutter. Serveres med friske radiser.



PÅSKEPATÉ MED ÆG

800 g magert kalvekød, f.eks. bov
250 g bacon
1 løg
Bladene af 2 stilke frisk basilikum,
fint hakket
1 tsk paprika
Friskkværnet peber
Salt
Revet muskat
4 æg

Dej:
600 g mel
2½ tsk salt
150 g smør
2 dl vand
1 æg

Gelé:
2 dl lys bouillon
½ dl madeira
Evt. salt
5 blade husblas

Til pensling:
1 æg

Begynd med at lave dejen. Mel og salt kommes i en skål, og fedtstoffet smuldres i. Bland derefter vand og æg i, ælt dejen sammen og stil den koldt.

Skær kalvekødet i 1 cm terninger, skær baconen i strimler, og pil og hak løget fint. Bland kød, løg og krydderier. Kog æggene i 6 minutter og pil dem.

Tænd ovnen på 200°. Rul ⅔ af dejen tyndt ud på et bord, der er drysset med mel. Beklæd en smurt, aflang posteiform (1½ l) med dejen. Lad 2 cm af dejen hænge ud over formens kant og klip eller skær resten af. Rul resten af dejen ud til en tynd, aflang plade. Dejpladen, som skal bruges som låg, skal være ca. 2 cm større end formen hele vejen rundt. Kom halvdelen af kødblandingen i formen, læg de kogte, pillede æg herpå i forlængelse af hinanden, og kom resten af kødblandingen over.

Formens og lågets dejkant pensles med sammenpisket æg. Læg dejlåget over formen og klem kanterne sammen. Fold den dobbelte dejkant, så der fremkommer et pænt mønster. Skær tre huller i dejlåget og sæt små pergament-skorstene heri, så dampen kan slippe ud under bagningen. Til sidst pensles patéens overside med sammenpisket æg. Patéen bages først en halv time på nederste rille i en 200° varm ovn, derefter yderligere en time ved 175°. Herefter tages formen ud af ovnen og stilles til afkøling.

Mens patéen er i ovnen, klargøres geléen. Husblasen udblødes i koldt vand, og boullonen bringes i kog. Tag gryden fra varmen, knug husblasen fri for vand, og kom den i boullonen. Smag til med madeira og evt. salt. Lad blandingen afkøle.

Når patéen er blevet kold, fjernes pergament-skorstenene. Den afsvalede bouillon hældes ned i patéen gennem hullerne. Stil patéen koldt natten over, inden den tages ud af formen. Af denne portion bliver der 10 tykke eller 16 knap så tykke skiver.

COURGETTER MED CRÈME FRAÎCHE-FYLD

6 små courgetter
2 mellemstore løg
4 dl crème fraîche 38%
2 spsk flødeskum
Salt og peber
½ tsk paprika
Revet parmesanost

Courgetterne koges møre i vand i 10 minutter. Dernæst flækkes de midt over, og kernerne skræbes ud. Hak 2 løg meget fint. 4 dl crème fraîche røres med 2 spsk flødeskum, og løgene kommes i tillige med salt, peber og lidt paprika. Courgetterne fyldes og drysses øverst med paprika og lidt parmesanost. Det hele bages i en 200° varm ovn i 15-20 minutter.

FYLDTE TOMATER

6 ret store tomater
1 bundt persille
1 mellemstort løg
3 fed hvidløg
1 spsk rasp
20 g smør
Salt og peber

De halve udhulede tomater drysses med salt og peber

og fyldes med en blanding af finthakket persille, løg og hvidløg, der forinden er vendt i lidt smør på panden. Lidt rasp og smør fordeles over dem, og de gratineres i ca. 10 minutter i en 250° varm ovn.

SOMMERMIDDAG

Ostesoufflé
Kyllingefrikassé
Friske hindbær

Ostesouffléen er en herlig forret, som man får alt for sjældent. Merete siger imidlertid, at hvis der er noget sted, man kan servere soufflé til gæster, så er det på Lolland, for "her kommer folk altid til tiden." Det er faktisk et træk, der går igen overalt på landet: folk er præcise. Har man inviteret gæster til kl. 19, kommer de kl. 19. Hvis der er en indkørsel, kan man ligefrem fra kl. 18.58 se gæsterne holde i en række og vente på, at klokken skal blive 19, så de kan køre til døren. Merete siger, at ifølge overtroen bliver souffléen bedst, hvis den laves på aftener med fuldmåne - men det skal nu ikke afholde nogen fra at prøve den også på andre tidspunkter! Den kan enten serveres i en stor souffléform eller i små portionsforme.

Kyllingefrikasséen, der er Johnnys yndlingsret, serveres om sommeren med nye kartofler, men også ris og pasta passer til.

Desserten er
Det er haver
som serveres

125 g

Smør og me
tes i, og ma
merne røres
stiftpiskede
hældes i en
ved 170° i 4

K

1

75 g fra
(trækk
S.

1

2 dl may

Varm olien
fed, mandl
2-3 minutte
det hele og
dryppe go
ned i gryd
og steg der
siede ingre
des til en p

Hæld ½ l f
den koge

TER

ter
'e
æg



nthakket persille,
ndt i lidt smør på
les over dem, og
i 250° varm ovn.

DAG

e
r

som man får alt
id, at hvis der er
fflé til gæster, så
mer folk altid til
går igen overalt
ar man inviteret
19. Hvis der er
fra kl. 18.58 se
ente på, at klok-
til døren. Merete
souffléen bedst,
dmåne - men det
prøve den også
iten serveres i en
isforme.

yndlingsret, ser-
tøfler, men også

Desserten er der ingen tvivl om i sommerperioden.
Det er havens friske bær, i dette tilfælde hindbær,
som serveres med fløde 13 eller sødmælk.

OSTESOUFFLÉ

40 g smør

40 g mel

2½ dl mælk

125 g reven ost (halvt danbo, halvt
emmenthaler)

4 æg + 1 ekstra hvide

Smør og mel bages op med mælken. Osten smel-
tes i, og massen hældes op i en skål. Æggeblom-
merne røres i en ad gangen, og derefter vendes de
stiftpiskede æggeghvider i med let hånd. Det hele
hældes i en velsmurt souffléform og bages i ovnen
ved 170° i 40-45 minutter.

KYLLINGEFRIKASSÉ

4 spsk olivenolie

1-5 fed hvidløg efter smag

60 g smuttede mandler

75 g franskbrød uden skorpe i ét stykke
(trækker i hvidvinseddike og vrides)

Salt og friskkværnet peber

½ laurbærblad

1 kylling på ca. 2 kg, skåret

i mindre stykker

½ l hønsebouillon

2 dl mayonnaise smagt til med citronsaft

Hakket persille

Varm olien i en tykbundet gryde og steg hvidløgs-
fed, mandler, brød og laurbærblad forsigtigt heri i
2-3 minutter, indtil de begynder at tage farve. Tag
det hele op af olien med en hulske og lad olien
dryppe godt af. Tør kyllingestykkerne, kom dem
ned i gryden med olien, drys med salt og peber
og steg dem gyldne under hyppig vending. De fra-
siede ingredienser kommes i en blender og blen-
des til en pasta.

Hæld ½ l hønsebouillon i en mindre gryde og lad
den koge ind til halvt volumen. Fortynd derpå

pastaen med den koncentrerede suppe og kom
denne sauce ned til kyllingestykkerne i gryden.
Læg låg på og lad det simre i 20-25 minutter. Tag
kyllingestykkerne op og hold dem varme. Fjern
gryden fra varmen. Sauceen gøres tyk ved at piske
mayonnaisen i lidt efter lidt. Læg kyllingestykkerne
tilbage i sauceen. Retten må ikke koge, når mayon-
naisen er kommet i, da sauceen i så fald vil skille.
Server retten drysset med friskhakket persille og
med nye kartofler til.

EFTERÅRSMIDDAG

Mulligatawny-suppe
Roquefort-medaljer
Druesorbet

Mulligatawny-suppen er så kraftig, at man kun kan
spise noget ganske let bagefter. Det er en klassisk
ret med mindelser om de engelske og irske stuv-
ninger med lammekød, der i denne udgave er
videreudviklet og fint afstemt med carry. Det er en
god ret at huske, hvis man gerne vil anvende nog-
le af de mere uregelmæssige stykker af et lam.

Til roquefort-medaljerne kan man enten bruge den
ægte roquefort-ost, som er lavet af fåremælk, eller
den danske roquefort af komælk.



Sorbet'en laves i forvejen og serveres direkte fra fryseren. Den bliver svagt rosa, når man anvender blå druer, og fint lysegrøn med grønne druer. Sorbet'en egner sig til at blive serveret som kugler dekoreret med små klaser af druer.

MULLIGATAWNY-SUPPE

½ kg lammekød uden ben og fedt (bov, kølle eller de mere uregelmæssige stykker så som hals kan anvendes)

*2 løg
2 fed hvidløg
1 stort, syrligt æble
½ citron
50 g smør
1½ spsk carry
1½ l hønsbouillon
2 gulerødder
2-3 stilke blegselleri
2 porrer
¼ l piskefløde
Cayennepeber
Salt*

Skær lammekødet i 2 cm store terninger. Pil løg og hvidløg og del dem et par gange. Skræl æblet, del det i to og fjern kernehuset. Riv den ene halvdel groft og dryp både det revne og det halve æble med citronsaft. Smelt smørret i en stor tykbundet gryde. Svits carryen kort heri, og vend løgene i carryen, til de skinner, men uden at de tager farve. Vend det revne æble i løgene og lad det snurre med et par minutter. Læg kødet i gryden og vend det, til det har skiftet farve. Hæld bouillon over, lad den koge op, skum suppen og lad den koge for svag varme under låg i 1½ time.

Gør gulerødder, blegselleri og porrer i stand og skær dem i tynde skiver. Skær det halve æble i terninger. Kog grønsagerne og æblet i letsaltet vand i 5 minutter. Tag kødstykkerne op af suppen og si den. Løg, hvidløg og revet æble smides bort. Kom suppen tilbage i gryden og tilsæt piskefløde. Lad

det koge godt igennem og smag til med salt og cayennepeber. Kom kød, gulerødder, blegselleri, porrer og æbleterninger i suppen, varm det godt igennem og server suppen med flûtes eller ristet brød til.

ROQUEFORT-MEDALJER

*200 g roquefort
100 g smør
Rugbrød
12 radiser
Karse*

Roquefort-osten røres lind med blødgjort smør. I tynde skiver rugbrød stikkes med et glas runde skiver ud. Skiverne smøres med osteblandingen, og et par radiser og friskklippet karse serveres til.

DRUESORBET

*½ l hvidvin (halvtør)
400 g sukker
Saft af 2 citroner
1 kg vindruer (helst blå)
2 æggehvinder*

Pynt:

Små vindrueklaser

Bland hvidvin og sukker i en gryde, bring det i kog og lad blandingen koge i 5 minutter. Hæld denne sirup over i en skål og lad den blive helt kold. Rør citronsaften i. Purer druerne let i blenderen og passer massen gennem en si - der skal være ca. 6 dl druemost. Rør den i vinsiruppen. Blandingen hældes op i alu-bakker eller i en skål og sættes i fryseren. Rør i blandingen efter ca. 1½ time. Når den har konsistens som snesjap, piskes den igennem, og de stiftpiskede æggehvinder vendes i lidt efter lidt. Dæk beholderen med folie og sæt den tilbage i fryseren, til desserten skal serveres, dog ikke mindre end 10 timer. Ved serveringen dekoreres med små klaser af druer af samme farve som dem, der er medgået til sorbet'en.

A C

Vi er komm
det kan
majdag, hv
let til fri
nådesløst
af Limfjord
får jord
vandet i f
med hvic
vestov
Vesterhave
Vindens
styrke, f
fjord
her er a
Landskabe
de smilen
upo
venlige
selv om vi
gård på
forårsdag,
fantasi til
skabet er
dag eller e
armorge
og hav
kold