

Græsk topkok: Mad skal være enkel og autentisk

Græsk mad skal være enkel, autentisk og med de bedste lokale råvarer - også når det bliver eksklusivt, mener den græske topkok Athinagoras Kostakos, som for nylig besøgte Aalborg. Her gav han gæsterne på Mortens Kro et indblik i, hvordan græsk gourmetmad anno 2016 kan se ud.

MIKKEL BÆKGAARD (tekst og foto) | w@jp.dk



billedtekst tag with dummy text. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pa-

Normalt er der langt fra det græske øhav til Limfjorden. Men denne aften i begyndelsen af marts blæser der alligevel en blid middelhavsbrise ind over gæsterne på Mortens Kro i Aalborg.

Først i form af små snackserving, hvor klassiske græske retter får en moderne forklaring i miniformat - bl.a. en knasende brødkugle fyldt med spinat og en lille saftig og perfekt hvidløgsmagende kødbolle rullet i grønne urter. Herefter er der dampet torsk i selskab med citronsaucen og en bolle af ris og skaldyr, inden en moussaka lavet med treflet, langtidstilberedt oksekød og en cremet bechamelsauce udgør aftenens hovedret.

»Den lille sprøde kugle er min snackforklaring af en af de mest klassiske græske retter overhovedet, nemlig spinat- og fetaterte,« fortæller den græske kok Athinagoras Kostakos, der står for aftenens menu på den nordjyske restaurant.

Athinagoras Kostakos er normalt køkkenchef på det fashionable hotel Bill & Co, hvor han svinger kødgryderne på hotellets gourmetrestaurant. Men i anledningen af, at hotellet fejrer sin ti års fødselsdag er han sammen med en flok af sine kokke draget ud for at agere gæstekokke i flere europæiske byer.

Første stop på den turné er Aalborg, hvor Athinagoras Kostakos og hans hold over to dage giver aalborgenserne et indblik i, hvordan moderne græsk gourmetmad kan tage sig ud.

»Græsk mad er baseret på enkle råvarer - bl.a. på fisk, grøntsager og olivenolie. Og sådan helt enkel synes jeg generelt, at mad bør være - også når det bliver eksklusivt. For mig er råvarerne det allervigtigste, og jeg laver 100 pct. ærlig græsk mad, hvor vi ikke misbruger eller ødelægger råvarerne,« fortæller Athinagoras Kostakos, der tidligere er blevet kåret som Grækenlands bedste kok, da han vandt den græske udgave af tv-programmet Top Chef.

Inspireret af græsk taverna

For Morten Kok Nielsen, der er indehaver af Mortens Kro, er det en ære og en fornøjelse med det græske besøg. For Grækenland har en særlig plads i hans hjerte og kan meget mere på den gastronomiske front, end de fleste er klar over, mener han:

»Jeg har selv været græsk gift og dermed oplevet den græske mad- og vinkultur på anderledes tæt hold, end de fleste oplever, når de holder ferie i landet eller besøger en græsk restaurant i Danmark. Derudover holder jeg ferie i Grækenland stort set hver sommer -

ANBEFALINGER

GODE GRÆSKE RESTAURANTER

Af gode græske restauranter anbefaler Athinagoras Kostakos blandt andet:

Abova: Nyåbnet restaurant i Athen med enkel og ærlig mad.

Funky gourmet: Legesy restaurant i Athen med to michelin-stjerner, der laver molekylære udgaver af det græske køkken.

Hietra: Nyklassisk restaurant i Athen, der har lavet god mad i 15-16, men lige har fået en michelin-stjerne.

ofte på Bill & Co-hotellet, hvor jeg har lært Athinagoras at kende,« siger Morten Kok Nielsen.

Ligesom sin græske kollega fremhæver Morten Kok Nielsen også enkeltheden og de gode råvarer som det centrale i det græske køkken, der ellers hos mange har et tarveligt ry efter besøg på lidt for turistede ferieøer. Men formår man at finde de ægte autentiske steder, venter der store oplevelser i det græske køkken, slår han fast.

»For mange år siden var jeg på Skopelos - som vistnok er øen, hvor Mama Mia-filmen blev optaget. Jeg var der alene, og der skete ikke det store. Men jeg var kommet ud til en lille by og skulle have noget at spise. Og her fandt jeg en lillebitte taverna, som endte med at give mig en fantastisk oplevelse. Restauranten havde ikke noget menukort, for kokken og ejeren - som i øvrigt stort set ikke talte engelsk - lavede bare mad ud fra det, han lige kunne få fat i den dag,« fortæller Morten Kok Nielsen.

Ejeren af den lille taverna fangede selv sine fisk, og Morten Kok Nielsen blev inviteret med på fisketur, hvor de sammen fangede fisk til dagens menu i restauranten.

»Det er jo konceptet om "fra jord til bord" i sin ypperste form. Det er jo drømmen for en

kok sådan at sejle ud og fange sine fisk selv. Maden var ikke noget særligt sådan i traditionel forstand, men det var autentisk og ærligt - f.eks. en fisk, lidt citron og olivenolie. Og jeg må indrømme, at jeg fandt lige så meget inspiration her som på en trestjernet michelin-restaurant,« fortsætter den danske kok.

Græsk opblomstring

Selv om dagens græske gæstekok laver eksklusiv mad i gourmetklassen, er hans tilgang til madlavning meget lig den, som Morten Kok Nielsen oplevede på Skopelos for mange år siden. Og det er han ikke ene om, forklarer Athinagoras Kostakos. For Grækenland har de senere år oplevet en gastronomisk oprejning, hvor kokkene fokuserer mere og mere på landets egne råvarer og madkultur.

Mange græske kokke har været i udlandet og arbejde på nogle af de bedste restauranter i f.eks. Spanien og Frankrig, og disse kokke er vendt hjem igen fulde af ideer og inspiration. Men i stedet for bare at lave fransk og spansk mad har de brugt deres inspiration til at forny det græske køkken - meget lig den måde en række kokke gjorde det i Danmark med opblomstringen af det ny nordiske køkken i starten af nulleerne.

»Kokkene - mig selv inklusiv - kom hjem

fulde af ideer. Vi ville åbne restauranter med *high end* mad baseret på solide græske råvarer. Desværre kom krisen, lige da mange af de her restauranter havde åbnet, og det var hårdt for os. Men det har heldigvis ført til, at der nu åbner mange restauranter med rimelige priser og rigtig god mad overalt i Grækenland,« siger Athinagoras Kostakos.

Og netop tankegangen om tætte bånd mellem jorden og bordet vinder mere og mere indpas i Grækenland. Ja, faktisk har den altid været der - også lang tid før, at det blev moderne, fortæller Athinagoras Kostakos:

»En restaurant som Fäviken langt oppe i Sverige er blevet meget berømt for kun at bruge råvarer, der stammer fra det absolutte nærområde. Men vi har faktisk rigtig mange lignende restauranter i Grækenland. De er bare ikke lige så kendte. Men konceptet er sådan set det samme, selv om det selvfølgelig er med helt andre råvarer, når vi er tæt ved Middelhavet.«

Fabelagtige danske ål

For den græske gæstekok handler hans passion om at søge tilbage mod de ægte og autentiske rødder i den græske gastronomi. Græsk mad er gennem århundreder blevet et mik. af original græsk madkultur og indfly-



billedtekst tag with dummy text. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Lorem ipsum dolor sit amet,



billedtekst tag with dummy text. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipi-

GRÆSK TOPKOK

ATHINAGORAS KOSTAKOS

Den græske kok Athinagoras Kostakos er køkkenchef på det gourmetrestauranten i det fashionable hotel Bill&Coo på øen Mykonos. Her laver han moderne græsk mad med udgangspunkt i lokale råvarer af høj kvalitet.

Athinagoras Kostakos er en af de mest kendte kokke i Grækenland, hvor han tidligere har vundet den græske udgave af tv-programmet Top Chef. Udover at være køkkenchef på det eksklusive hotel er Athinagoras Kostakos også tv-kok på græsk tv.

Hotellet Bill&Coo fejrer sit ti års jubilæum med en turné, hvor Athinagoras Kostakos besøger en række europæiske toprestauranter som gæstekok. Den turné førte ham til Mortens Kro i Aalborg d. 4-5. marts.

delse udefra - bl.a. gennem 500 års tyrkisk indflydelse.

»Berømte græske retter som f.eks. gyros og moussaka er egentlig mere tyrkiske end de er græske. Vi har ikke ret meget kvæg i Grækenland, så vi bruger ikke ret meget oksekød - ligesom f.eks. fløde heller ikke hører til i vores køkken. Og når vi endelig bruger oksekød, er det med billige udskæringer, som vi ser det i den moussaka, jeg faktisk serverer her på Mortens Kro,« siger han.

Men selv om det autentiske og nære betyder alt for Athinagoras Kostakos, er det ikke udelukkende råvarer fra Mykonos, der er på menuen denne aften i Aalborg. Han inddrager også gerne råvarer fra de lande, han besøger, når han er ude i verden for at lave mad.

Det gælder f.eks. i en aftenens hovedretter, hvor en confit lavet på tomater fra Mykonos får selskab af dansk røget ål.

»Normalt serverer jeg sardiner sammen med tomatconfiten, men de var ikke til at tage med herop, så i stedet bruger jeg røgede ål. Og jeres ål heroppe er virkelig outstanding. Men ideen er sådan set den samme, som når jeg serverer retten derhjemme - at bruge de bedste råvarer og lade dem tale så meget for sig selv som muligt,« siger Athinagoras Kostakos.