

Gourmetmad i Morten Korchs idyl

St. Binderup Kro ligger langt ude på landet, og den har ligget der i århundreder. Men den er såmænd nok værd at køre efter.

NORDJYSKE - 19. marts 2010
Max Melgaard - Foto: Claus Søndberg

St. Binderup Kro ligger ganske langt væk fra det meste. Med mindre altså, at man bor i St. Binderup. Det er en af landets ældste kroer. Hyggelig og flot ligger den ud til Viborg Landevej. Inden for bærer den gamle kro også præg af - ja netop: Det gamle.



Der er stoftapeter på væggene og gardiner fra gulv til loft. Et gammelt, malet bornholmerur er for længst gået i stå i den ene ende af krolokalet. Det her er simpelthen indbegrebet af en pæn gammel kro langt ude på landet. Det er her, godsejerfamilien i en Morten Korch-film spiser deres søndagsmiddag.



God plads

Krostuen er delt op i sektioner, så der kan holdes flere fester på en gang. Ja, der er god plads. Der er faktisk virkelig god plads. Denne fredag aften i sidste uge, var vi de eneste gæster på kroen. Der kom ganske vist gæster i slyngelstuen, da vi forlod etablissementet. Men vi fik lov at spise alene.

Menukortet er ikke specielt omfattende, men det

er meget kro-agtigt. Her er - selvfølgelig - wienerschnitzel, engelsk, fransk og dansk bøf.

Der er et par fiskeretter. Og så er der stedets gourmet-menu. Den fås med tre, fire eller fem retter. Vi fravælger osten og ender dermed med fire retter. Vores flinke tjener kommer med et lille, trykt menukort til os til at stikke i lommen på vej hjem. Og her kan vi se, at vi skal nyde fiskesuppe, serranoskinke, medaljon af oksefilet og desserttallerken. Hertil hjemmebagt brød, smør og salt.

Vi får også et ganske omfattende og noget frankofilt vinkort udleveret. Her er heldigvis flere halve flasker at vælge blandt i både rød og hvid afdeling. Vi tager en halv flaske hvid Alsace, en pinot blanc fra Albert Seltz. Og det er en flaske vin med en vis alder: Årgang 2005. Den har en varm strågul farve. Det røde valg er også ganske svært, men vi tager en cabernet sauvignon fra Steenberg, Sydafrika, igen i årgang 05. Tjeneren advarede os her: Det er en kraftig sag, fik vi at vide.

Rar fiskesuppe

Der kommer naturligvis også vand på bordet og glas spækket med is.

Første ret er en cremet fiskesuppe. Den er krydret med brændt hvidløg. Ikke dominerende, det ligger mere i duften. Og det virker godt. På den dybe tallerken er der tillige seks-otte veldampede blåmuslinger. Suppen er mild og rar og muslingerne overraskende gode. Med de mængder af gæster, der er på kroen, er dybfryseren sikkert en god hjælper i dagligdagen, men det til trods er der såmænd intet at kritisere suppen for. Den er ganske rar.



Hvidvinen er delikat dertil. Alderen giver styrken. Først og fremmest har den lidt ældre Alsace-vin en herlig duft, som man kun finder i hvidvine, der har fået lov at ældes med ynde. Det er en vin, hvor syren ikke kradser, men blot støtter smagsindtrykkene. Den er en fin ledsager til fiskesuppen.

Efter en fin, kort pause kommer næste ret på bordet. Det er serranoskinke. På en bund af spæde salater ligger en ordentlig overfrakke af skinke. Og god salt skinke i rigelige, tynde skiver. Yderligere tilbehør er tomater marineret med stjerneanis. De var dejligt søde og lækre. Dette var i grunden en ganske enkel forret, men den var bestemt i orden, og tomaterne var lige præcis det kreative og overraskende twist, der gjorde at retten kan gå under betegnelsen en gourmet-menu.

Kraftig rødvin

Rødvinen blev skænket op. Igen var den med fem år på bagen en færdigudviklet vin, der næppe bliver bedre. Det var dog en særdeles kraftig sag. Men også en særdeles distinkt og typisk cabernet i både smag og duft. Tydelig frugtsmag og -syre. Og også en god ledsager til hovedretten, der bestemt heller ikke lod noget tilbage at ønske sig: Det var også en ret præget af kraftige smagsindtryk.

På tallerkenen lå en medaljon af oksefilet. Den var vel sine seks centimeter i diameter, og mit første indtryk var, at den så lidt klejn ud. Men der var rigeligt med kød, kunne jeg konstatere 20 minutter efter, da mætheden begyndte at trykke.



Medaljonen fik følgeskab af sauterede urter. Her var svampe - ganske velsmagende shitake-svampe vil jeg tro. De var i hvert fald væsentligt mere spændende end champignon. Urterne bestod tillige af et par grønne aspargeshoveder.

Resten af aspargesene var blandet med andre urter og lå som en bund på tallerkenen. Der kom desuden et par skåle mere på bordet. I den ene var der røsti med kartoffel og spinat. I den anden en timian-glance.

Vi blev ikke spurgt, hvordan vi ville have kødet stegt, men det blev serveret med en perfekt, rosa kerne. Måske er tjeneren tankelæser. Bøffen kan vi i hvert fald ikke klage over.

Tilbehøret var også rart. Det var gode, vinteragtige smagsindtryk. Altså rustikke og kraftige. Sovsen - den blev kaldt timian-glance - var bestemt også velsmagende og kraftig, men nogen glance var den næppe. Dertil manglede den den gelatine, der opstår når man har kogt glance i timevis på gode ben.

Til sidst fik vi så en desserttallerken. Der var frugter, chokoladecake og Mars-is. Kagen var herlig klæg og godt fyldt med chokolade. Isen var såmænd også OK. Og til at smøre det hele var der en gulbrun creme. Vi gætter på, at det var der, vi fandt den havtorn, som ifølge spisekortet også skulle følge med.



Tre gaffer

Vi kvitterer med tre gaffer. St. Binderup Kro ligner udefra et sted, hvor man får ganske almindelig kromad. Men med deres gourmet-menu viser de, at de sandelig også kan skrue op for kreativiteten. Alle fire retter havde lige fået den smule ekstra i kreativitet, der gjorde, at maden blev lidt mere spændende.

Vi blev betjent af krofatter selv, Hans Kristensen, der har overtaget kroen efter sine forældre, og kroen har været i familiens eje i efterhånden mange år. Han driver stedet med sin hustru, Lene Kristensen. Det er aldrig nogen skade til at blive betjent af krofatter, for han sætter altid en ære i at have tilfredse gæster. Og derfor bliver betjeningen også lidt mere

professionel, end man oplever inde i storbyens mange spisesteder, hvor man ofte betjenes af studenter på fjerde-år. Og det er rart, fordi man ganske enkelt føler sig lidt mere velkommen. I køkkenet stod denne aften Benitta Nielsen.

Regningen endte på 1394 kroner. Gourmet-menuen koster 400 kroner for tre retter, 444 for fire og 482 for fem, og det er på ingen måde i den billige ende. Hvidvinen kostede 168 kroner

for den halve flaske, mens den røde vin løb op i 338 kroner.

På bundlinjen står, at St. Binderup Kro er et behageligt spisested, hvor man sandelig også kan mættes væsentligt billigere. Stedets gourmet-menu tåler naturligvis ikke sammenligning med de fine storby-gourmet-templer. Men som landevejskro er dette bestemt i den bedste ende.

