

AF HANNE LYKKE · FOTO: MARTIN BJØRN



CV: KOK FOR FREE

På job i 8240. Vi tog med Steen Jensen, bedre kendt som Freelance Kokken, til bryllup – back-stage – i køkkenet. Her kokkererede han til 90 mennesker – fire-retter. Peanuts for en kok, der ikke kender til et otte til fire job, men som har en stor passion for mad.

Citronsaft bliver sprøjtet ud på et spækbræt, og æblerne skåret i små både. Kalveculotten kommes i termokasser. Den 15 liter store gryde er i kog med kartofler. Fra "walk-in"-kølerummet bliver der båret mængder af tilberedt mad ud i varevognen, der holder med bagsmækken åben.

Vi er i køkkenet hos Freelance Kokken på Nordre Strandvej i Risskov. Indehaveren Steen Jensen er på vej over i privaten for at klæde om fra t-shirt til kokketøj. I dag skal de ud med mad til et bryllup i Skæring Forsamlingshus. Der er inviteret 90 mennesker. Kokkelærlingen Mads skal med. Han skal også klæde om. Han kan bare ikke lige finde

de sorte knapper, der skal i kokkeskjorten.

Radioen kører som musik. Et postkort hænger i øjenhøjde på en søjle: "Rigtig god mad som sædvanlig," står der på det.

Alt hvad der bliver slæbt ind i bilen har en lille "post-it" seddel på sig, hvor titlen på indholdet af emballagen er skrevet på.

Steen er vendt tilbage i kokketøj og smider nogle sorte knapper hen til Mads, derefter tjekker han menuen til brylluppet en gang til. Hans briller sidder konstant oppe i panden på ham. Rutinemæssigt tager han sit strygestål og spørger så ud i køkkenet.

– Har vi ærtcremen med.

Svaret er positivt. Han smækker bag-



smækken på Hyundai'en og sætter sig ind i bilen, der har indbyggede kølelementer, så maden kan holde sig kold, og kører mod Skæring. De sidste mange dage har de - Steen, de to kokke og Mads, der er i lære, brugt tid på at tilberede maden til brylluppet, når der var tid imellem de mange andre bestillinger. Lige nu er der kun tilbage at "samle" maden, så den kan serveres til gæsterne til brylluppet, der ankommer kl. 17.00.

Fra håndværk til mad

Da Steen ankommer til forsamlingshuset, er flaget ved at blive hejst af to af de fem kvinder, der skal servere til brylluppet.

Inde i køkkenet får han øje på 12 dunke fyldt med sennep og ketchup samt en stor pose ristede løg.

– Det må være til natmaden, siger han og kigger sig rundt i køkkenet, som han skal "flytte ind i" og tilbringe de næste syv timer.

– Essensen i at lave mad er, at man ser resultatet lynhurtig og meget hurtigt får anerkendelse for det. Der er kontant afregning i den her branche, siger Steen, der har haft diner transportable firmaet, Free-lance Kokken, på Nordre Strandvej siden 1990.

Da han købte huset med det medfølgende værksted var en af grundene, at der fulgte en >



tilladelse med til at drive erhverv. Alt i værkstedet blev revet ned på nærdervæggene. En af Steens venner trådte i begyndelsen til som håndværker, men da der var forrygende travlt fra start i mad-firmaet, fik venen kokketøj på og kom i køkkenet.

Isen til desserten kommer i en kumefryser, der står uden for forsamlingshuset. Steen fortæller undervejs serveringspersonalet, hvad der er en god idé at få fra hånden, inden gæsterne begynder at komme.

– Han er også gammel tjener, griner lærlingen Mads.

Tallerkenerne til forretten bliver anrettet på fire borde og lige så stille begynder de at få indhold på: Tårn af havørred, spinat i noritang, hvidløgsmarinerede rejer og skorzonerrødder. Bruchetta med tatar af røget fisk, salat, limecreme og brød.

– Det ser godt ud, siger en af de første gæster.

I køkkenet bliver der flere gange regnet på, hvornår mon gæsterne har

forbi og fortæller, at der er 13, der har meddelt ham, at de har et indslag med, tænker alle, at det bliver en lang aften.

– Gad vide, om de kommer til at danse brudevals inden midnat, spørger Steen.

Men der er nu meget lidt, der kan hyle ham ud af det. Heller ikke spørgsmålet om, hvorvidt, der er mad nok:

– Vi bruger mål og vægt på alt, hvad vi laver. Hvis der ikke var nok, så vil folk jo ikke komme igen.

Fit for fight

Brudgommen Jakob kommer forbi køkkenet.

– Er I ved at være sultne?, spørger Steen ham.

Selv om brudgommen virker rolig og fattet, så tænker han nok mere på den tale, som han meget snart skal i gang med.

– Man er altid på arbejde som selvstændig, siger Steen, der fylder rundt næste gang. 50 år.

hvis boligen "Rockhil" ikke lå lige ved siden af. Altså hvis han en gang imellem vil være sammen med sin kone og tre drenge, og det vil han rigtig gerne.

– Det kunne ganske enkelt ikke lade sig gøre at have et familieliv, hvis jeg ikke kunne gå frem og tilbage i løbet af dagen, erkender Steen og tilføjer, at man kan planlægge sig ud af næsten alt.

Det er faktisk meget sjældent, at han som i aften er ude som kok til et selskab. Som regel afleverer han maden på fade og instruerer kunder eller serveringspersonale i, hvordan de skal anrette den, eller også henter kunderne selv maden i hans køkken.

– Skal der dild og lime på forretten, spørger Mads. Han får et nik.

Mads begynder at fortælle, at han havde drømt om desserten, som de skal servere til brylluppet.

– Lige inden jeg skulle sove, tænkte jeg på, at vi skulle have spiselige blomster på. Jeg er egentlig meget fascineret af, at en gammel klassisk



tænkt sig at sætte sig til bords. Det bekymrer lidt, at personalet har fået at vide, at alle 90 gæster skal præsenteres ved bordet. Det kan tage tid. Og da toastmasteren kommer

Han tæller ikke timer, men benægter ikke, at en arbejdsuge sagtens kan komme op på 60-70 timer.

Kokken ved, at det ikke ville kunne lade sig gøre at drive sin virksomhed,

kok kan finde på at købe sådan nogle, griner Mads.

– Nu kaldte du mig gammel igen, småskænder chefen med et glimt i øjet. >

Steen har ellers lige fået bevis for, at hans helbred har det rigtig godt.

– Her forleden tog jeg bilen til det helt store tjek, og så tænkte jeg, at jeg også hellere selv måtte få en tur hos lægen. Men alt det, jeg fik at vide der, var kun positivt, smiler Steen.

Både bruden og brudgommen er nu kommet ud i køkkenet. De er klar til at sætte sig til bords og vil sikre sig, at det hele går godt – det gør det.

Hårdt arbejde

Forretten er serveret. Steen er ikke konservativ. Derfor får gæsterne i aften både kapers og syltede ingefær i forretten. Han ved, at han sætter gæsternes smagsløg på en lille prøve. De otte børn, der er med til brylluppet, får også fisk i en lidt mere venlig udgave.

Golf, som åbenbart har samme lyd.

– Selvfølgelig kan jeg mærke i stængerne, at jeg står meget op. Det er da et hårdt arbejde, vi har, men jeg synes egentlig, det går fint, siger Steen.

Han bliver afbrudt af en klirren, da

» Essensen i at lave mad er, at man ser resultatet lynhurtig og meget hurtig får anerkendelse for det.

Mads taber et glas ned på stengulvet.

Steen er ikke tryk ved, at serveringspersonalet skal ind med de små glas på bakker med 18 på hver.

Hovedretten, som er en buffet, skal til at forberedes. Tempoet i køkkenet

år, har jeg stadig en passion for at lave mad. En gang imellem overvejer jeg da, om det går for hurtigt, men jeg tror nu mere, at jeg skal prøve at få andre ting ind i mit liv. Måske skulle jeg begynde at ro havkajak, filosoferer Steen, alt imens han tjekker

alle de gule post-it sedler. De mange plastopbevaringsdunke ligner hinanden, og der er konstant spørgsmål om, man har set det ene og det andet.

– Jeg ved, at jeg har melonsalaten med, siger Steen og går ud i bilen



Mads begynder at gøre klar til den næste ret som er et shot-glas med ærtcreme. Han giver cremen en tur med stavblenderen og får associationer til, når han tænder sin bil, en

er lige så stille blevet sat op. Det går stærkere og stærkere. Steen finder en vandflaske frem. Han ved, at det er vigtigt at få væske nok.

– Selv om jeg har været kok i mange

igen for at lede. Han sætter Mads i gang med at lave salaten færdig.

– Der er soltørrede blåbær og feldsalat, du kan lege med, siger han, inden han går ud i bilen.

Børn og mad

Der er besøg af en hveps i køkkenet. Den er absolut ikke velkommen.

Alle børnenes fisketallerkner kommer uberørte ud. En dreng stikker hovedet ud i køkkenet og spørger, hvornår buffeten kommer på bordet. Han er sulten.

Serveringspersonalet får tid til at smage forretten og lyden ... uhm... kommer ud af deres mund. Nej, hvor det smager godt.

Steen taler lidt om, at det altid er godt at prøvesmage, men han har selv børn, så han ved, at smagsløg er forskellige. På hjemmefronten er det også ham, der laver mad.

– Der var en gang, at børnene ikke vidste, hvor maden kom fra. Jeg lavede den jo bare og tog den med over i privaten, men de skal jo også

inden hovedretten, spørger Steen serveringspersonalet.

Han kan godt bruge lidt tid og synes, at gæsternes indslag skal fordeles over hele aftenen.

Termokasserne åbnes. Både stegen og kartoflerne er varme. For at holde varmen i køkkenet har Steen lukket døren ud til gården. Det har resulteret i, at han har lukket en serveringsdame ude. Grinende bliver hun lukket ind i varmen igen.

– Så nu er vi foran igen, siger Steen. Men han kan ikke finde sin kniv.

- Jeg ved, at jeg pakkede den ned. Jeg tog min kniv og strygestålet med.

Han må kapitulere og finder en kniv i forsamlingshuset og skærer den citronmarinerede kalveculotte ud. På en behagelig måde giver han konstant Mads små instrukser. Tonen i køkkenet er bestemt, men på ingen

og at mange kokke starter deres karriere på restauranterne, men når de får børn, skal arbejdstiderne se anderledes ud.

Steen er faktisk på arbejde hver dag.

– Det er dejligt, at der er blevet mere opmærksomhed på faget, men det tager lidt overhånd, når kokke skal udtale sig om alting. Jeg så engang en kok, der blev spurgt om noget med betalingsbalancen, griner Steen.

En blomst på desserten

– Vi tager lige et nap med og bærer ind, siger han henvendt til Mads. Klokken er kun otte.

– Det går faktisk hurtigere end forventet, konstaterer Steen.

- Hvis man ikke har passionen for mad, så dur det ikke. Selvfølgelig er det en forretning, men jeg kan rigtig godt lide mit fag. Jeg har det stadig



lære at lave mad, så nu tager jeg dem engang imellem med over i køkkenet for at lave mad.

– Kan du ikke få fat i toastmasteren, så der kan komme et indslag mere

måde hård, som man hører om andre steder i kokkebranchen.

Steen forventer, at alle har en forståelse for deadlines. Han ved også, at det er et fag med skæve arbejdstider,

sådan, at jeg kan komme ind og se alle de friske råvarer i kølerummet, så får jeg bare lyst til at lave mad.

Han smutter lige ind og checker op på buffeten. >

– Jeg kan faktisk lide al mad – bare det er lavet ordentligt, siger Steen. Han har lige talt med brudgommen, der bare havde sagt "...uhm".

Buffeten kommer ud igen, og det viser sig, at der har været rigeligt mad.

Steen smager på hvidvinen. Han morer sig over, at de på turen rundt med familien i sommerferien er kommet forbi distriktet, hvor den er fremstillet.

Mads er hurtigt tilbage igen og starter med at bygge små tårne op med tynde småkager med hvid chokolademousse. Serveringspersonalet savler. Steen anretter desserten. Chokoladekagen bliver sat på tallerkenen og hældt over med karamelliserede valnødder. Ja, og så kommer der fine spiselige blomster på som et ekstra touch. Tallerkenstørrelsen er lidt lille til, at han kan få den så flot sat op,

som han gerne vil, men han kender vilkårene, når man laver mad i forsamlingshuse.

Klokken nærmer sig 23.00.

– Nu vil vi gerne hjem, siger Steen.

Er du træt?

- Nej, benægter den snart 50-årige kok, - men jeg skal ikke sætte mig ned lige nu. Det handler om at holde sig i gang.

For der er jo også lige et par selskaber i morgen – søndag. ■

TÅRN AF HAVØRREDE OG SPINAT I NORRITANG.

- > 200 gr. Havørrede/laks i tyndeskiver
- > 200 gr. Havørrede/laks
- > 1 blad norritang
- > 1. håndfuld babyspinat
- > 1½ dl. Piskefløde
- > 1. æg
- > Salt og peber.

200. gr. Havørrede køres sejt i hurtig-hakker med salt.

Æg, spinat og piskefløde tilsættes og køres til en glat mousse.

Norritang lægges på husholdningsfilm, de tynde skiver havørre lægges på norritangen, og moussen smøres oven på skiverne.

Det hele rulles ved at trække i husholdningsfilmen og strammes op til en "pølse"

Dampes i vandbad i ovnen til en kerntemperatur på ca. 60 grader (ca. 15-20 min.)

Afkøles og kan skæres i skiver eller tårn.

LIMECREME

- > 100 gr. 10% græsk yoghurt .
- > 100 gr. Cremefraiche 18%
- > Skal og saft af én lime.
- > Grønne hakkede friske krydderurter.
- > Salt og peber.
- > Græsk yoghurt, lime, krydderurter
- Hvidløgsmarineret og ristet kinarejer og skorzonærødder røres/blendes godt sammen.
- > Cremefraiche salt og peber røres i og tilsættes.

BRUCHETTA MED TATAR AF RØGET FISK

- > 300 Gr. Røget fisk (laks, forel, hellefisk)
- > Æt skalotteløg.
- > 2 spsk. Fint hakket purløg.
- > 2 spsk. Kolpresset rapsolie.
- > 1. spsk. Citronsaft.
- > Salt og peber.

TATAR:

Fisk og løg hakkes fint med en kniv, ikke blender.
Røres sammen med resten.
Trykkes og formes i cylindre eller ringe med en diameter på ca. 5 cm.

BRUCHETTA:

En skive sandwich brød udstikkes i samme diameter ca. 5 cm.
Ristes sprødt i ovnen, gerne dryppet med lidt krydderolie.
Tataren anrettet oven på bruchettaen.

GARNITURE TIL TATAREN:

- > 1. spsk. frisk reven peberod.
- > 1. spsk. syltet ingefær.
- > 1. spsk. kapers.
- > 1. spsk. små cherrytomater.
- > 1. spsk. æbleeddike.
- > 3. spsk. koldpresset rapsolie.
- > Salt og peber.

Det hele blandes og serveres til tataren.



HVIDLØGSMARINERET OG RISTET KINAREJER MED SKORZONERØDDER.

- > 20 kinarejer uden skal.
- > 1. skorzonerod i tynde stykker.
- > Lidt rapsolie til stegning.
- > ½ dl. koldpresset rapsolie.
- > 2 fed hvidløg.
- > Lidt persille.
- > Salt. Peber.
- > Citronsaft.
- > En håndfuld plukket salat

Olie, persille og hvidløg blendes.
Skorzonerod og kinarejer ristes 1-2 min en god varm pande.
Den blendede olie tilsættes og panden tages fra varmen og afkøles lidt.
Salaten, citron salt og peber tilsættes, det hele blandes hurtigt til en lun salat og serveres straks.