

# Tre gange vidunderlig takeaway,

For mange er Brace stadig en hemmelig restaurant. Det er en fejl. Og deres takeaway er i topklasse.

## Brace

Teglgårdsstræde 8A, Kbh. K  
Forretter: 100-120 kr.  
Hovedretter: 150-165 kr.  
Dessert: 60 kr.  
3-retters menu: 255 kr.  
Levering: Brace bringer selv maden ud for 49 kr.

Åf grunde, jeg ikke helt forstår, er restaurant Brace på Teglgårdsstræde stadig for mange en lidt hemmelig restaurant. Det yndige, lidt tilbagetrukne byggeri i Pisserenden skal ofte lige beskrives en ekstra gang, før madglade københavnere finder derhen.

Det er synd, for køkkenchef og medejer Nicola Fanetti er siden starten i 2017 lykkedes med noget så besværligt som at kombinere det intense italienske køkken med det mere sfæriske nynordiske.

Men måske kaster coronakrisen alligevel noget fornuftigt med sig, for Brace var nogle af de første, der i en rasende fart omlagde gourmetkøkkenet til fuld-blods luksus-takeaway, da krisen lukkede byen. Og det med en sådan succes, at jeg bilder mig ind, at flere og flere i disse måneder rent faktisk lærer Brace at kende gennem take-



Der er dybder og højder i alle skefulde. Grundighed og umage

lighed for alvor satte ind. Ingen restaurantbesøg, intet åndehul, ingen lykkelige fortabelser i smage, sammensætninger og toptunet gastronomi. At være madanmelder i en lukket by krævede omstilling. Og til den slags kan man have brug for lidt hjælp.

Det viste sig, at hjælpen kun var et par klik væk. Braces tjekkede hjemmeside frister, og vi bestilte de første mange gange alt for meget mad. Der skulle tilsyneladende ikke mange uigennemtænkte takaway-bestillinger fra den første og den bedste lokale leverandør til, før jeg nærmest havde glemt, at gourmetkøkkene med en lethed tilsmager og smagsmætter så fermt, at mætheden kommer hurtigere.

For 49 kroner blev maden leveret til døren i tjekket emballage med menukort og vejledning. Det var indbydende, allerede før poserne blev åbnet, og jeg følte mig grundtryk allerede inden, jeg begyndte at spise.

Det tjekkede layout på menuen, sedlen fra restauranten, der kort fortalte, at Brace er overvejende økologisk (60-90 procent), at de samarbejder med lokale



**HÅB.** Madanmelderen håber, at flere i disse måneder lærer Brace at kende gennem takeout-serveringerne og derefter booker bord, når verden atter åbner. Foto: Brace

producenter, og at der er taget forholdsregler i forhold til corona. Der er styr på sagerne.

Første gang vi bestilte mad fra Brace, startede vi middagen i sofaen til tv-dinner, klassisk coronastyle. Efter første bid rykkede vi op til spisebordet og slukkede for nyhederne. Maden krævede vores opmærksomhed. Som en insisterende prikken-på-skulderen. Det er netop det mentale 'hrhrmmmm', jeg savner aller mest ved ikke at kunne gå på restauranten. Tallerkenen, der nærmest hvisker: »Vær nu lige her«. Sammen med maden og sammen med dem, du spiser med.

Brace giver maden netop den opmærksomhed og omsorg og sender begge dele rundt til hjemmene lige nu. Der er ikke sjasket med noget, og man fornemmer, at hver emballage rent faktisk har fået samme omhu, som hvis det var en tallerken i restaurantkøkkenet.

Vi pakkede ud. Oksetataren med sellerimayonnaise (100 kr.) er hurtigt blevet en klassiker herhjemme. Kødets tekstur, den bløde mayo med tydelig sellerismag, syltede sennepskorn og rød skovsyre. Surdejsbrødet fra Brace (35 kr.) er et kapitel for sig. Sejt og sprødt og en smagsoplevelse i sig selv. Lunt ved ankomst og med pisket smør på siden. Og uundværligt til alle de sidste saucerester, man lige må have med fra retterne. For Nicola Fanetti har styr på sine smagslag og sine teksturer. Der er dybder og højder i alle skefulde. Grundighed og umage.

De ristede hvide asparges med remouladeemulsion (jeps), stegte quinoakorn og et væld af urter. Rå sandart med miso-creme, chili og en vinaigrette på gran. Det lyder avanceret, og det er det sådan set også. Bare ikke i munden, hvor det hele ubesværet går op og lykkeligt glider ned.

Hverken Era Ora eller Noma, hvor Ni-

cola Fanetti har været kok, fornægter sig i pastaserveringerne. De 5 canellonier (115 kr.) var store og tykke, fyldt med ramsløgscreme og toppet med en ragout på belugalinsener og bechamelsauce på den bløde robiola-ost. Syndigt! Og vildt godt. Pasta med pillede rå fjordrejer, porrecreme, ramsløgsblomster og løvstikke var en anden dag en variation over samme tema. Lige så vidunderligt.

Braces kylling (165 kr.) har været fast inventar på takeawaykortet hele coronaperioden. På et tidspunkt var kræet en perlehøne, men den tomatiserede diavola-sauce har hver gang været den samme: krydret, intens og voldsomt aromatisk. Sidst kom den med ristede jordkokker og poppet byg på toppen. Hver gang har fuglen været saftig og smagfuld.

Brace er stedet, du booker takeaway fra, den dag du igen har lyst til at tale med din nærmeste om andet end dagens pressemøde fra Statsministeriet, og om at kasserne skal stilles ud til Aarstiderne. Den dag, du og en (lille!) håndfuld afsprittede venner igen beslutter jer for at ses til det, der før corona ville have været en dejlig aften ude. På Brace kan de fleste være med økonomisk, maden er præcis så god, at den løfter selskabet, men netop så fremkommelig, at smagene vil glæde de fleste gæner.

## TAKEAWAY

### Ibyen anbefaler

En række af de bedste restauranter, der normalt ikke serverer takeaway, laver under coronakrisen mad, som du kan tage med hjem.

Politikens madanmeldere Joakim Grundahl og Lærke Kløvedal har smagt sig igennem udvalget og anbefaler den bedste takeaway lige nu.

Anbefalingerne får ikke hjerter.

Takeaway fra Marchal på d'Angleterre er som at åbne en julegave og giver dig lyst til at pudse bestikket.

## Marchal

Hotel d'Angleterre, Kongens Nytorv 34, Kbh. K  
Kolde og varme retter: 140-195 kr.  
Desserty: 85 kr.  
Ingen udbringning

Jeg elsker d'Angleterre. Et af de få steder i landet, der for alvor skider janteloven et stykke og går all in på *larger than life* med guldkant på. Hvor mænd med høje hatte åbner døren for dig, hvor du til hver en tid vil være hysterisk underdressed, og hvor kronprinsen sidder i hjørnet og spiser pighvar.

Når man i al sin ophøjede, hvidkalkede vælde fylder landskabet, som Hotel d'Angleterre gør det på Kongens Nytorv – og har gjort det i små 300 år – bliver maden på Marchal, d'Angleterres 1-stjernede michelinrestaurant, også nødt til at være ... ophøjet.

Det er den. Det har den været i en årrække, men for mig gik makkerskabet mellem kok og hotel først rigtigt op, da køkkenchef Andres Bagh tog plads bag

Er du til et los i smagsløgene, skal du hente din mad hos Tigermom på Nørrebro.

## Tigermom

Ryesgade 25, Kbh. N.  
Kolde og varme retter: 140-195 kr.  
Desserty: 85 kr.  
Ingen udbringning

Himlen åbnede sig, da jeg satte den brune papirpose i cykelkurven.

Det var det første store skyl i månedsvis, og hvad der var godt for landmændene og haveejerne, lignede umiddelbart en mindre katastrofe for den asiatiske to-go-menu fra Tigermom, der lakkede i alle åbninger, mens regnen tog til. Vi var gennemblødte og kolde ind til knoglerne, da vi langt om længe kunne lukke op for godterne, der mirakuløst havde overlevet, hvad der kunne være endt som en seriøs fortynding.

Første servering gav øjeblikkelig varme i kroppen: en hysterisk velsmagende salat med rå danske jomfruummere med knas fra snittede æbler og rå jordkokker og aromatisk spice fra citrongræs, limeblade og en fiskesauce lavet på hyldeblomst.

Jeg har spist hos Tigermom aka new-

# som du ikke kunne få før



LÆRKE KLØVEDAL

komfuret. Andreas Bagh rammer den svære balance mellem at være grundklassisk og være helt sig selv og tilføjer Den Hvide Dame en naturlighed og ro, der får skulderpuderne til at sænke sig.

## Hvinende fryd

At denne aften godt kunne have klaret lidt flere skulderpuder, måtte jeg konstatere, da jeg fangede mit eget spejlbillede i de guldrandede spejle i d'Angleterres imponerende foyer, da vi stod og ventede på takeawayen. Den sweater burde vist egentlig være blevet i sommerhuset, og gad vide, hvornår jeg sidst havde haft mascara på. Jeg fik lyst til at oppe mig.

Den følelse blev større og større, jo flere poser jeg pakkede ud, da vi igen ramte egen mindre guldrandede matrikel. Glassene blev pudset, stofservietterne kom frem, og jeg fandt en læbepomade.

At åbne takeaway fra Marchal er som at åbne julegaver. Sådan har jeg ikke haft det, siden jeg i 2000 første gang fik takeaway fra dengang nyåbnede Sticks'n'Sushi, der i sandhed også åbnede danskernes øjne for, hvor meget grundighed og yndighed der kan være i et to-gmåltid. Jeg måtte hvine.

Både dengang og nu med Marchals serveringer, hvor de fleste serveringer kom i flere gennemtænkte samlet selvedele, alle med printede og påsatte beskrivende minimenukort. Lykken i detaljen.



**PERFEKTION.** Alle retter er ledsaget med printede og påsatte beskrivende minimenukort. Lykken i detaljen. Marchal er byens ukronede takeawaykonge. Foto: Marchal

Der var stenbiderrogn med lune boghvedeblinis, ramsløgs cremefraiche og fint-(altså gourmetkokfint)-hakkede rødløg (190 kr.). En oksetatar (190 kr.) rørt a la minute blød, veltilsmagt og med miniaturekartoffelchips i separat miniindpakning.

“  
Det var en gudeservering. Hvert emne så præcist tilberedt

Mere hvin.  
Men nok allerhøjest, da den brune indpakning åbenbarede et forårsland af hvide asparges (kogt på sekundet, selvfølgelig) med en rigelig håndfuld af nypillede fjordrejer og endiviesalat (265 kr.). Der var citronmayonnaise ved siden af, og den servering burde alle unde sig selv til en lyserød solnedgang. Hvin. Suk.

Rygtet lyder, at man på d'Angleterre altid har Pol Roger-champagne på kortet, da det er den ikoniske ejer, fru Remmens, favorit. Den sælges nu med hjem til 650 kroner mod de 875, den koster på hotellet, og den smagte præcis lige så godt i mine egne glas som i Marchals.

En kalvefrikassé (195 kr.) med brisler, morkler, nye kartofler og sprødt grønt tog nærmest pusten fra mig. Det var en gudeservering. Hvert emne så præcist tilberedt, og jeg forstår ærlig talt ikke, hvordan retten kunne overleve cykel-

fragt og ventetid og stadig være så knivskarp ved servering.

## Stor restaurantoplevelse

Pastaretten fulgte trop. Hjemmelavet båndpasta med hummerbisque, braiseret fennikel, safran og bagte daddeltomater så smagfulde og søde, at de i sig selv afkræver en anbefaling. Wauw. Vi kiggede på hinanden over det spisebord, vi ved gud har siddet meget ved, siden corona-lockdownen satte ind, og måtte konstatere, at kuldegysningerne og stemningen fra de store restaurantmåltider var det lykkedes at få med hjem.

Næste morgen vågnede vi med sagte champagnetømmermænd. Vi ristede de resterende små kuvertbrød og spiste dem med Marchals piskede smør, der smager som en lykkelig blanding mellem smør og flødeskum. Vi stak skeen i den resterende gateau marcel og gafflen i den sidste bid perfekte rabarberkage (begge 85 kr.) og hoppede tilbage under dynen. Et par timer senere opvarmede vi pastaresterne og sloges om de sidste morkler i kalvefrikasseen.

Jeg savner at sidde på Marchal, at skue ud over Kongens Nytorv og føle mig som lige dele turist og dronning i egen by. Men indtil vi ses igen, kan jeg konstatere, at Marchal står som coronakrisens ukronede takeoutkonge.

zealandskcambodianske Lisa Lov tidligere og blev igen mindet om, hvor fantastisk dygtig en tilsmager hun er. Det søde, det stærke, det aromatiske. Ikke for meget og aldrig for lidt. En kokoscremet svampesalat med peanuts og urter arbejdede mere i det bløde og afdæmpede,

“  
Jeg begyndte at overveje, om man egentlig kunne blive kortvarigt blind af at spise stærk chili

men igen med følelsen af en hær af ingredienser under overfladen.

Vi drak drinks på dåse fra det stil sikre danske kultmærke Empirical Spirits, der laver sprut med navne som Bonita Applebum og Fuck Trump and his stupid fucking wall. Dåsen foran os bar det mindre opsigtsvækkende navn CAN-01 (65 kr.) og var slags intellektuel breezer med ingredienser som milk oolong tea (en mælket taiwansk te), ristet birk og grønne stikkelsbær. Resultatet smagte som en behagelig blanding mellem Faxekondi og hvid staldet naturvin og fungerede faktisk både glimrende og læskende til de aromatiske retter.

En fint grillet slethvar med ramsløg, ingefær og en sauce på ristet sesamololie og chili smagte af sommer og bare skuldre, og skybruddet forlod Peblinge Dossering og red videre nordpå.

Vi var kun halvt igennem Tigermoms



**TOPPEN.** Trods skybrudspræget transport er Tigermom to go noget af det bedste, der er kommet ud af coronakrisen. Foto: Tigermom

hovedret, en velnæret grissebasse fra Hindsholm, da jeg begyndte at overveje, om man egentlig kunne blive kortvarigt blind af at spise stærk chili. Sveden sprang fra panden, og snottet løb fra næsen over en kimchi, der var så stærk, at jeg nærmest hallucinerede. Til min overraskelse måtte jeg konstatere, at det ikke var ubehageligt. Mere som en rus. Eller en ordentlig koger, om du vil.

(For) stærk chili har for mig altid været forbundet med total lammelse af smagsløgene. En brovtende TAK FOR I AFTEN!-agtig udmelding til resten af måltidet, da al spisning herefter bliver en slags blindtest udi teksturer, og smagen for længst har forladt bygningen arm i arm med stoderchilien.

Sådan var det ikke her. Al smag og aroma stod intakt, nærmest forstørret,

mens chilien bølgede rundt i kroppen som en forlystelsessyg ildspyende drage. Jeg løftede blikket og kiggede over på min kæreste, der sad og hang på stolen, fjern i blikket. »Jeg er fuld«, sagde han og kiggede på de tomme dåser. De var på 10 procent, og den slags slår jo. Men han havde tilsyneladende også bundet øllen fra Broaden & Build (55 kr.) i frådende tørst oven på chiligrisen. Vores overbo spillede 'I'm every woman' på repeat, børnene var afleveret hos de andre forældre, og vi havde ikke været tættere på en regulær fest, siden landet lukkede.

Min kæreste lavede kaffe, og vi spiste fortumlet de både fyldige og potente desserter. Vi sukkerhoppede mellem en asiatisk banoffee pie – altså en banantærte med kokoskaramel og velgørende flødeskum på toppen – og en hindbær- og mørk chokolade pot de creme.

På trods af skybrudspræget transport er det sikkert og vist, at Tigermom to go er noget af det bedste, der er kommet ud af coronakrisen. Det bliver svært at gå tilbage til middelmådige thairetter, danskerficerede vietnamesiske salater og gennemsnitlige chilioplevelser, når krisen engang har sluppet sit tag, og smagsløgene atter trænger til asiatisk. Jeg kan kun håbe på, at Tigermom har øjnet et potentiale for takeaway og fremover kan lykkes med både at beværte gæsterne i Ryesgade og samtidig lange takeaway ud ad køkkenvinduet.

ibyen@pol.dk