

# MAD & BOLIG

LÆKKERT  
LIGE NU  
Stenbiderrogn  
Lam og lime  
Luksus tun

**SUPPER**  
9 SKØNNE OPSKRIFTER

**RIESLING**  
TYSK HVIDVIN I VERDENSKLASSE

**TENDENS**  
INDRET MED DYR & BLOMSTER

## LUK FORÅRET IND

*Nostalgisk villalejlighed  
Designerhjem i gammel skole  
Kreativ oase i Paris*

**2 ELLER 20 TIL BORDS**

## INDRET SPISEPLADSEN

[www.madogbolig.dk](http://www.madogbolig.dk)

LBD 17.02.11 - 16.03.11 54,95 kr.



5701837000144 03

AF LENE LYKKE / FOTO: BETINA HASTOFT  
OPSKRIFTER: WINDSOR FISK OG PAM'S LOVELY MEALBOX

# Nordens skønhed

Ud for Spaniens nordvestkyst bliver de delikate Albacore-tunfisk fanget og derefter pakket hos det traditionelle familieforetagende Serrats. Deres kvalitetsprodukter kan nu fås hos fiskehandlere i Danmark, og almindelig tun bliver aldrig det samme igen.



I det nordvestlige hjørne af Spanien har det lille familieforetagende Serrats siden 1890 specialiseret sig i at fange tunfisk af en særlig type og i at bearbejde tunkødet nænsomt til et delikat kvalitetsprodukt. For tun er naturligvis ikke bare tun. Der findes flere typer, hvoraf vi nok er mest bekendt med den, der hældes på dåser i kategorien '3 for en 20'er'. Denne type hedder skipjack, og kødet er lidt gråligt og tørt. Næsteften skipjack findes der finere kvaliteter som yellowfin og tongol, og øverst på skalaen kommer albacore-tunen, som også kaldes Bonito Del Norte, nordens tun, eller hvid tun.

Danskerne er et af de mest tunspisende folk i verden, og der ryger langt flere dåser tun i indkøbskurven hos os end hos vores nordiske naboer. Så mon ikke vi er klar til at avancere fra det noget kedelige dåseprodukt til en delikatessevarer, som er så ren, at den kan spises med fornøjelse direkte fra dåsen, hvor den ligger og hygger sig i den reneste spanske olivenolie. Det kan man bl.a. opleve på restauranten Sankt Gertruds Kloster i København.

## TUN I REN OLIVENOLIE

Albacore-tunfisk har et fint, lyst kød, og derfor kaldes den også for 'chicken of the sea'. »Det er en øjenåbner, når man ser tunen i en dåse fra Serrats,« fortæller Rasmus Storgaard, som er indehaver af fiskebutikken Windsor Fisk på Frederiksberg. »Man kan se med det samme, at det her er meget an-

derledes, end hvad man er vant til. Farven er lysere og venligere, ikke så grå, og så er det store, hele stykker tun og ikke nogen små flager eller fnuller,« siger han og åbner beredvilligt en af de dekorative røde dåser og dypper fingeren i olien.

»Og så er det rigtig olivenolie, det har jo også noget at sige,« tilføjer han. Vi fanger et stykke af tunen med en gaffel og smager. Og almindelig tun bliver aldrig det samme igen. Smagen er mild og delikat, og konsistensen er blød, saftig og nærmest cremet.

»Tunen er så lækker, at den kan spises direkte fra dåsen til en frokost eller som appetizer,« siger Rasmus, imens vi nyder de små hapser.

## BÆREDYGTIGT FISKERI

De store, lyse stykker tun indbyder til, at man bruger dem på en måde, hvor man netop kan se de hele stykker f.eks. i en salat eller løst sammen med æg, kapers og grønsager, men det skal man ifølge fiskehandleren ikke lade sig indskrænke af:

»Du skal da også hakke den i stykker og bruge den til den bedste tunmousse og til deller, hvorfor ikke?« spørger han retorisk. »Vil man gå luksus, så gå luksus!« tilføjer han, så det er svært at have nogen indvendinger.

En ekstra bonus ved Serrats-tunen er, at den er fanget på en bæredygtig måde og nu har fået et MSC-stempel til at certificere det. Serrats benytter sig af linefiskeri, som de har

Sprøde ruller med tun  
og sød chilisaucе



### SPRØDE RULLER MED TUN

1 dåse albacore-tun, 190 g  
1 porre  
2 røde peberfrugter  
2 tsk finthakket ingefær  
½ bdt. koriander  
6 stykker forårsrulledej  
salt og peber

Skær porren i fine ringe og peberfrugterne i fine terninger. Sauter grønsagerne møre og lad dem køle lidt af. Bland den drænedede tun, finthakket ingefær og koriander med grønsagerne. Fordel fyldet i seks stykker forårsrulledej, rul dem sammen og bag dem i ovnen ved 200° i 10-15 min. Pensl evt. rullerne med æggehvide og drys med sesam, før du bager dem. Rullerne er lette og dejlige til aftensmad. Server dem med en god salat og sød chilisaucе.

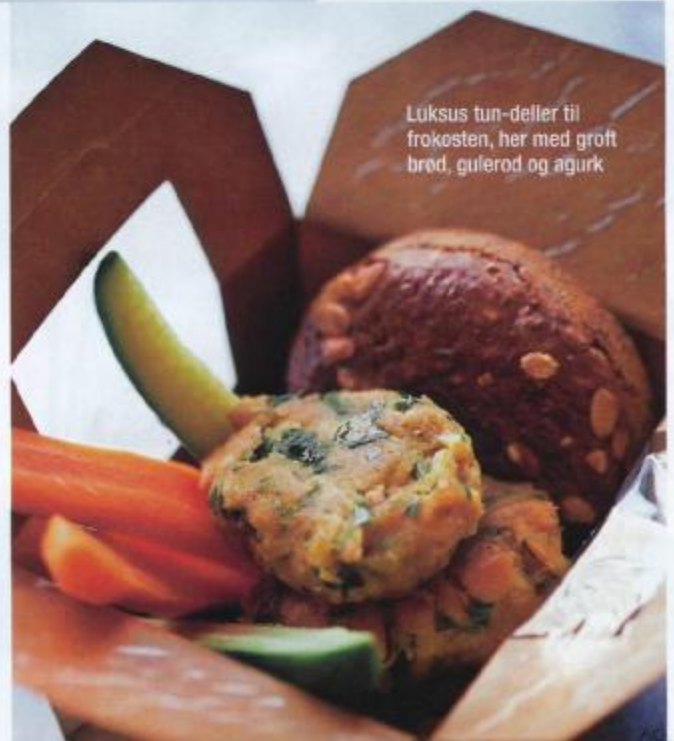
### NYD DIN TUN

- Åbn en dåse og spis direkte – ingen citron, ingen salt og peber, ingen dikkedarer, bare nyd det delikate fiskekød
- Server tunen som forret på solmoden tomat og frisk mozarella. Top med lidt frisk basilikum
- Brug store stykker tun i en god salade niçoise med æg, tomat, kapers og evt. ansjoser

### LUKSUS TUN-DELLER

1 dåse albacore-tun, 190 g  
1 stort æg  
3 spsk majsmeel  
salt og friskkværnet peber  
1 spsk finthakket citrontimian  
1 dl finthakket spinat

Hæld olien fra tunen og findel kødet med en gaffel. Rør de øvrige ingredienser i tunen og steg dellerne på en varm pande i rigelig olivenolie. Tun-dellerne er rigtig gode til madpakker og sandwich.



Luksus tun-deller til  
frokosten, her med groft  
brød, gulrødd og agurk

# Windsor Fisk & Skaldyr



De eksklusive dåser med Serrats-tun kan købes hos udvalgte fiskeforretninger, bl.a. hos Windsor Fisk på Peter Bangs Vej, København, hvor man også kan finde alskens mere eller mindre avanceret tilbehør til kulinariske udfoldelser med fisk og skaldyr.

gjort det siden firmaets start i 1890. På den måde får man ikke overfisket, og der ryger ikke noget ekstra med i nettet. Der er også forskel på, hvordan tunen bliver bearbejdet, inden den kommer på dåse, og det har også noget at sige i forhold til den bløde og saftige kvalitet hos Serrats-tunen.

»Tunen er selvfølgelig i den dyre ende, men det forstår man, når man smager produktet,« siger Rasmus Storgaard. »Det smager bare 100 gange bedre, og det vil folk altså godt betale for.« Den eksklusive tun fås i både dåser og på glas i lidt længere fileter. Priserne går fra 60 kr. til 370 kr. for en king-size-dåse med 1850 gram – men så skal man altså også invitere gæster!

Vi fik lidt opskrifter med fra feinschmeckerfiskehandleren på tre små delikatesser til frokostbordet eller madpakken. Opskrifterne er lavet i samarbejde med delikatessforretningen Pam's Lovely Mealbox, som ligger lidt længere henne, på Smallegade.

*Wiik & Co. oplyser om nærmeste forhandler af tunen på [alg@wiik.dk](mailto:alg@wiik.dk)*

## Nordens skønhed



I køledisken frister salater med tang, fisk og skaldyr og små færdige sushihapser.



Sandwich med  
roastbeef og  
let tuncreme

#### LET TUNCREME

1 dåse albacore-tun, 190 g  
1 økologisk citron  
1 dl god olivenolie  
1 fed hvidløg  
salt og friskkværnet peber

Hæld olien fra tunen og blend  
tunen godt. Riv skallen fint  
af citronen og pres saften.  
Tilsæt citronskal og -saft  
sammen med de øvrige  
ingredienser. Smag til med  
salt og friskkværnet peber.  
Brug cremen som dip til  
sprøde brødstænger eller oven  
på en god roastbeefmad med  
salat og purlog.

#### WINDSOR FISK

Peter Bangs Vej 87  
2000 Frederiksberg  
www.windsorfisk.dk

# MØBELPOLSTREN.DK

Levering i hele Danmark



## OMBETRÆKNING SAMT SALG AF DK KLASSIKERE

Ombetrækning af din 7'er stol i sort læder

fra **kr. 1.500,-**

Salg af brugt 7'er i læder

fra **kr. 2.500,-**



Ombetrækning af din Svanestol i sort læder

fra **kr. 7.500,-**

Salg af brugt Svanestol i læder

fra **kr. 17.500,-**



Ombetrækning af Ægget i sort læder

fra **kr. 12.500,-**

Salg af brugt Ægget i læder

fra **kr. 33.500,-**



Ombetrækning af Myrestol i sort læder

fra **kr. 1.500,-**

Salg af brugt Myrestol i læder

fra **kr. 2.500,-**



Hyndesæt i læder med knapper

til Børge Mogensen tremmesofa

fra **kr. 8.000,-**



Tlf. 46 37 18 18