

Thailands køkken

er harmoni og leg med sanserne

Det thailandske køkken udstråler en unik harmoni og skønhed, hvor de mange sanseindtryk orkestreres til en smagfuld totaloplevelse.



Det Thailandske køkken er lige så meget for øjet som for dine smagsløg. Der er en særlig æstetik over thailandsk mad, og selv den mest overdådige ret fremstår med sin egen ydmyghed og renhed, uanset om du nyder en Tom Yum Goong-rejesuppe, dybstegte grøntsager, en Som Tam (stærk grøn papaya-salat), pad thai-nudler, Gaeng Keow Wan Gai (grøn karry med kylling) eller Gaeng Daeng (rød karry).

Det, der er så vidunderligt, er, at når du sætter dig til bords på en restaurant i Thailand, så mærker du selve landets sjæl i maden. Kulturen, religionen, smilet og mangfoldigheden.

SMAGEN AF FRISKE KRYDDERURTER

Når vi selv kaster os ud i det thailandske køkken, køber vi ofte færdige karrypastaer, men hemmeligheden i det gode thailandske køkken er de friske krydderurter. Citrongræs er duften af Thailand. Kaffir limeblade, galangarod, lime og chili er få andre eksempler, hvor duften og smagen sender os på rejse.

Læg hertil en god Nam Pla (fiskesovs) og kokosmælk lavet fra friske kokosnødder. Koriander deler vandene hos os danskere - er det

guddommeligt, eller smager det af sæbe? En dygtig thai-kok ved præcis, hvordan den rette dosering og sammenhæng skal være.

Vidste du, at ...

Det var portugiserne, der bragte chili til Thailand fra Sydamerika i det 15. århundrede.

BALANCEN OG SUNDHEDEN

Noget af det unikke ved det thailandske køkken er balancen. Sødt, surt, salt, bittert og umami i en harmonisk oplevelse, der mætter både sanser og din mave. Hvis du har fået tilstrækkeligt med sødme f.eks. fra kokosmælk i din hovedret, føler du faktisk ikke samme behov for en dessert bagefter. Det kan måske lyde skræmmende for dem med en sød tand, men det er bare en af grundene til, at det thailandske køkken er et sundt køkken. De mange grøntsager og krydderurter er naturligvis en vigtig faktor her også.

Oftest stilles flere retter frem på bordet samtidig, så man dels kan dele, dels kan give sig selv en større mangfoldighed af smagsindtryk, så harmonien og balancen holdes i alt gennem hele måltidet.

4 REGIONER

Det thailandske køkken er præget af indflydelse fra både øst og vest. Wokken kom f.eks. fra Kina, og chilien kom med portugiserne fra Sydamerika. Nærheden til kysten mange steder præger nogle egne køkken med brug af havets rigdomme fra tang til rejer. Man taler om de fire regioner i det thailandske køkken: Det nordlige, centrale, nordøstlige og sydlige køkken.

I nordøst (Isan) nydes grillet kød, sticky rice, stærke fermenterede salater og masser af frisk grønt. I nord (Lanna) er krydrede nudel- og karryretter med for eksempel kylling. I syd bliver der skruet mere op chili, citrongræs og sur tamarind i stærke fiskesupper og massaman karryretter. Det centrale Thailands køkken er nok det, vi mest forbinder med thaimad fra pad thai til smukke karryretter fyldt med smag.

Nyd det fra gadekøkkener til gourmetrestauranter. Velbekomme! ➤



Gastronomi, der rækker mod stjernerne

At thailandsk mad kan smage, så englens synger, er ikke nyt, men Michelin Guides stjernedrys viser, at Thailand er klar med gastronomiske eventyr som aldrig før. Tag med til stjerne restauranter og andre himmelske oplevelser for smagsløgene.

I 2020 blev 14 restauranter alene i Bangkok hædret med Michelin-stjerner, og to af dem med én stjerne har endda danske rødder: Sra Bua, der er en filial af Henrik Ydes Kiin Kiin, og Upstairs af Mikkeller, der har formået at kombinere fine dining og ølkultur på et og samme sted.

EKSKLUSIVT SELSKAB

Bangkoks Michelin-restauranter er præget af det internationale køkken. De to-stjernede Le Normandie, Mezzaluna og Sühring henter

f.eks. inspiration i henholdsvis det franske, italienske og tyske køkken, men få rendyrkede thai-restauranter har da også opnået stjerner heriblandt R-Haan og Sorn (begge to stjerner) og Henrik Ydes Sra Bua, som du kan læse om på de følgende sider.

Tag med på gastronomiske eventyr med eller uden stjerner. Her er nogle få tips i Bangkok, på Phuket og på Koh Yao Noi, og vi kan give mange flere. Sig til, hvis vi skal reservere bord hjemmefra.



**Le Normandie 2*,
Mandarin Oriental Bangkok**

KLASSISK FRANSK KØKKEN

Siden åbningen i 1958 har Le Normandie på The Mandarin Oriental skabt sig et ry som stedet, hvor du kan nyde et udsøgt og sofistikeret fransk køkken i Bangkok. Gastronomien krydres med blændende udsigt over byen og Chao Phraya-floden og enestående blomsterarrangementer. Værdsat for blandt andet: sublime ingredienser, raffinerede teknikker og fortrinlige kombinationer af smag og teksturer.



**PRU 1*,
Phuket**

JORD-TIL-BORD PÅ PHUKET

På det luksuriøse resort Trisara på Phuket ligger PRU, Phukets eneste Michelin-restaurant med gastronomi og sansoplevelser skabt ud fra mantraet "plant, raise, understand". Den romantiske restaurant har sin egen økologiske farm, og alle måltider fortæller en historie med poesi og ærlighed. Køkkenet er vestligt med eksotiske regionale og lokale strejf. Værdsat for delikate og smukt præsenterede retter.



**The Hilltop,
Koh Yao Noi**

MAGI PÅ TOPPEN

På Six Senses Yao Noi i Thailand inviterer The Hilltop til magi dagen lang med hypnotisk udsigt over Phang Nga-bugten. Her er ikke Michelin-stjerne, men en totaloplevelse, du kun finder få andre steder fra privat morgenmad i solopgangen til cocktails på poolkanten og vegetarisk gastronomi i The Tasting Room. Nyd f.eks. en økologisk butternut squash velouté akkompagneret af en Chenin Blanc og tilsat dit livs nok smukkeste solnedgang.

Smagfulde gulerødder

Signaturretten på PRU er gulerødder tilberedt 8 timer i den jord, de er dyrket i, over trækul fra lokale skove. Serveres med tørret æggeblomme, gulerodssaft og hollandaisesauce.

Michelinkok Henrik Yde

STJERNEN I BANG KOK

Bag kokken Henrik Ydes succes med blandt andet Michelin-restauranterne Kiin Kiin i København og Sra Bua i Bangkok ligger mange års hårdt arbejde og en ægte passion for thailandsk mad. Men en række tilfældigheder har været med til at skabe eventyret.

Når man taler med mennesker, der har formået at skabe et livsværk, forestiller man sig ofte, at hvert skridt på vejen har været planlagt. For den danske Michelin-kok Henrik Yde, der har skabt vidunderlige spisesteder på striben, er der dog en ting, der går igen - tilfældet. Skæbnens lunefuldhed vil nogen nok sige.

Hvorfor blev det thailandsk mad? Det var et tilfælde. Hvorfor åbnede Kiin Kiin i Guldbergsgade? Et tilfælde. Hvorfor blev det på kongefamiliens Siam Kempinski Hotel i Bangkok, Henrik Yde åbnede Sra Bua? Rigtigt, et tilfælde. Og hvorfor blev det ikke til noget med samtalen om stillingen på Noma? Du kender svaret.

RAMT AF DET THAILANDSKE KØKKEN

Lad os starte med selve maden. Henrik Yde er på vej med rygsæk op langs den malaysiske halvø efter en lang tur til Australien. I Krabi stopper de ved en vejrestaurant.

- Der får jeg mit første thailandske måltid, grove bønner i en rød karrypasta, og jeg lærer mit første thailandske ord, naam, der betyder vand, for det er så stærkt. Om aftenen havner jeg på en af de bedre

restauranter på stranden, og jeg spiser og spiser - og græder, fordi det igen er så stærkt. Men det rammer mig så dybt, at jeg næste dag går ned på restauranten og spørger, om jeg må hjælpe med.

Det bliver starten på fem års rejse i det thailandske køkken region for region, før savnet af familien sender Henrik Yde til

Det svære er ikke at få en Michelin-stjerne, men at beholde den

Danmark. Her oplever han, at thailandske restauranter har fokus på samme, billige mad, hvor de burde se sig selv som ambassadører for det land, de repræsenterer.

Sammen med sin partner, Lertchai Treetawatchaiwong, begynder tanken om dels at dele glæden ved den gode og veltilberedte mad, dels at bryde med gourmet-restauranternes stivhed, hvor man ofte føler

sig i audiens hos kokken. Nærvær, ligeværd og bombardement af sanserne er nogle af nøgleordene.

EN CONTAINER KOM PÅ TVÆRS

Henrik Yde er ellers lige startet på Michelin-restauranten The Paul i Tivoli, og Noma har inviteret til samtale om jobbet som restaurantchef. Men samme dag kommer containeren med Henrik Ydes ting fra Thailand.

- Den bliver sat, så den spærres alt. Politiet forlanger den fjernet, så jeg må aflyse samtalen. Samme aften skal vi i Empire Bio på Nørrebro. På vejen ser vi et lokale til leje i Guldbergsgade. Jeg kigger ind og tænker, det kunne være sjovt. Næste dag ser vi lokalet igen, og resten er historie.

Lokalet er en gammel hashklub i et dengang råt kvarter, men i 2006 åbner Kiin Kiin, der hæver det thailandske køkken op til "en moderne sensorisk og kulinarisk oplevelse". Året efter er Kiin Kiin "rising star" hos Michelin og i 2008 kommer stjernen. I dag har Henrik Yde 13 restauranter i Danmark.

- Jeg forelskede mig i et land gennem maden. Det thailandske køkken har adgang

til alt - salt, sukker, syre, bitterhed og chili! Udfordringen ligger i at få det i balance. I starten syntes jeg ofte, at smagen blev overdøvet med chili, men thailerne har en helt anden mundfornemmelse, når de spiser. Chili rammer tungen, så receptorerne rejser sig. De går i beredskab, så det næste, du indtager, smager du op til 20 gange stærkere. Man vækker sine sanser. Det er heller ikke for sjov, vi kommer peber på maden.

En af de store forskelle på den almindelige thairestaurant i Danmark og Kiin Kiin er, at alt laves fra bunden på Kiin Kiin, uanset hvor lang tid det tager. Rejsebrød starter med, at man henter friske rejer, hvor andre åbner en pakke med tørrede flager til frituren. Kiin Kiin lægger også vægt på lokale råvarer, hvor det er muligt.

INVITATIONEN FRA BANGKOK

Michelinstjernen betød, at Henrik Yde blev inviteret til blandt andet hotellet Sukothai i Bangkok to aftener som gæstekok. Den ene aften kommer en gæst fra et selskab hen med sit visitkort og beder ham ringe. Han var fra kongefamiliens Siam Kempinski Hotel, og en ny dør bliver åbnet til det, der bliver til Sra Bua by Kiin Kiin.

Sra Bua by Kiin Kiin åbnede 15. september 2010 og har siden 2018 kunnet smykke sig med en Michelin-stjerne. Spørger du Henrik Yde om, hvad den største milepæl i karrieren har været, er det øjeblikket, hvor den stjerne blev givet. Til en dansk kok. Der laver thailandsk mad. I Bangkok.

Sra Bua betyder i øvrigt lotussø. Små damme er integreret i restauranten, der er overdådigt indrettet med 12 meter til loftet og høje teakpaneler smykket med mønstre i thaisilke fra Isaan-provinsen, hvor hver landsby har sit mønster a la skotske klaner. Hotellets overflod af fornem kunst præger også restauranten.

HVER RET ER ET KUNSTVÆRK

Da Henrik Yde starter Sra Bua i Bangkok, mærker han en vis skepsis fra de lokale kokke. Udlændingene kommer! Men Henrik Yde inviterer dem ind og vinder deres respekt.

- Jeg føler mig så taknemmelig ved sidste Michelin-uddeling, hvor andre kokke kommer hen og takker, fordi jeg har været en inspiration for dem i det moderne thailandske køkken.

Thairestauranter er ofte familierestauranter med stærke traditioner, der videregives fra generation til generation, men det er jo ikke sikkert, at en datter er lige så dygtig som sin mor. Henrik Yde har ikke en mor, der står og fortæller, hvordan det skal gøres og ikke gøres, så han kan arbejde frit med råvarer og sansindtryk.

- Det er thailandsk mad set med mine øjne, mine indtryk. Tag retten The Flower of Thailand. Jeg kommer ud af lufthavnen



Oplev Sra Bua by Kiin Kiin
Nydt en gourmetaften med unikt besøg i Michelin-køkkenet på Sra Bua. Se mere på nyhavn.dk/6917

UDVALGTE RESTAURANTER

- Kiin Kiin - Michelin i København
- VeVe - vegetarisk verdens-køkken
- Sea - sydøstasiatisk a la carte
- 71 Omakase - kulinarisk rejse med kun 6 pladser
- Kini Kini - indonesisk gastronomi
- Kiin Kiin Århus - asiatisk street food
- Bao Bao - asiatiske tapas
- Tok Tok - thailandsk på danske råvarer
- The Ricemarket - autentisk asiatisk
- Chai Wong - asiatisk cross over Singaporekøkken
- Sra Bua by Kiin Kiin - Michelin i Bangkok

og sætter mig ind i en taxa og rammes af duften fra jasminerne, der hænger i bakspejlet. Den duft bliver til en is på jasminblomster sammen med hyldeblomst og orkideer.

FRA LOUNGE TIL BORD

Som det også sker på Kiin Kiin og på vegetarrestauranten VeVe starter gæsterne på Sra Bua med at sidde i en lounge.

- De får pulsen ned. Vi serverer noget alkoholfrit sødt at drikke og så noget salt at spise, så er kroppen mere i zen. Så viser vi menukortet ...

Menuen på 6-10 retter, "The Journey", bringer gæsten rundt i Thailand med fortolkninger af flere regioners gastronomi. De første snacks serveres i loungen med inspiration fra gadekøkkenerne, som er en af Henrik Ydes store passioner. Derefter fortsætter oplevelsen ved bordet, hvor hver enkelt ret fremstår som et fuldendt kunstværk. Prisen ligger på det halve af Kiin Kiin i København bortset fra vine, der er belagt med 800 % afgift. Mange, der flyver ind fra Singapore og Hong Kong, bestiller te eller kogende vand til maden.

- 70 % af vores gæster på Sra Bua

kommer fra Singapore og Hong Kong. Og så er der næsten altid et par borde fra Danmark, det er virkelig dejligt. ♦