

# Ny madtendens: grønne jordbær

**Vi kender og elsker dem med fløde og til is. Men denne sommer har nationalfrugten fået nye klæder. Den økologiske jordbæravler Søren Moeslund plukker sine jordbær, mens de stadig er grønne, og gourmetkokkene tager i mod dem med kyshånd.**

De ser muligvis sure ud, som de ligger der helt lysegrønne i Irma, pakket i bakker fra det økologiske landbrug Bakkegården. Men der er lagt fra grund til at vrænge ansigt. For grønne jordbær har en behagelig, frisk syrlighed, som får tænderne på landets gourmetkokke til at løbe i vand. Og i øjeblikket står de på menuen hos både Geranium, Kirk + Maarbjerg, Malling & Schmidt og Mielcke & Hurtigkarl.

“De har en frisk, syrlig smag og en sprød konsistens, som er meget lækker,” siger kok Mikkel Maarbjerg, der sammen med Nikolaj Kirk driver det kulinariske studie Kirk + Maarbjerg. Han var en af de første, der fik øjnene op for de delikate, utraditionelle bær, da han brugte dem på sin restaurant og fandt ud af, at bærenes lette syrlighed var et godt modspil til fede retter i det salte køkken. Den gang måtte han bede en lille jordbæravler plukke en kasse bær til ham, mens de stadig var grønne.

Nu bliver de grønne jordbær dyrket på det økologiske landbrug Bakkegården og solgt i Irma, så alle har mulighed for at anvende dem i køkkenet.

Bakkegården er den eneste danske producent af de grønne bær og leverer blandt andre til de velrenommerede kokke fra Geranium, Kirk+Maarbjerg og Relæ.

Jordbæravler Søren Moeslund var en smule skeptisk, da hans kone foreslog, at de skulle plukke en del af deres bær, inden de bliver røde, men han blev hurtigt overbevist. Også parrets tre børn er begejstrede for jordbærrene, og familien bruger dem ofte i salater.

“Det ender jo med, at alle sidder og fisker efter de grønne jordbær - som rosiner i gulerodssalat. Det er det, ungerne vil have,” fortæller han.

Kok Mikkel Maarbjerg anbefaler også at bruge de grønne jordbær helt tyndt skåret i friske salater. En anden mulighed er at servere dem råmarinerede til et stykke grillet fisk eller kylling.

## **Bakkegården**

ligger omgivet af marker og frugttræer på en bakketop i den lille by Gyrstinge nær Ringsted. Her dyrker parret Søren og Heidi Moeslund både grønne og røde jordbær efter gammeldags principper uden at bruge kunstig gødning eller plastikunderlag på markerne. I modsætning til de konventionelle landbrug dyrker de jordbærplanterne i direkte kontakt med jorden, så de kan suge alle de gode næringsstoffer til sig. Og ved at vande bærrerne sparsomt opnår de en koncentreret smag, inden bærrerne plukkes med håndkraft og puttes i økologisk nedbrydelige bakker.

*Bakkegårdens grønne jordbær kan findes i Irmas grøntafdeling fra den 9. Juni.*

*Mere info på [Bakkegarden.dk](http://Bakkegarden.dk)*

*For yderligere information, kontakt:*

*Kok Mikkel Maarbjerg (Kirk+Maarbjerg) tlf.: 2530 3445.*

*Kok Jakob Mielcke (Mielcke & Hurtigkarl) tlf.: 2619 0591*

*Jordbæravler Søren Moeslund tlf.: 2127 7952.*

*Fødevarerådgiver i Økologisk Landsforening, Henriette Winther, 21237923*

## Mikkel Maarbjergs opskrift: Stegt kylling med hvide asparges og rå marinerede grønne jordbær

Til 4 personer

1 kylling på ca. 1,6 kg  
Lidt olivenolie  
Salt og friskkværnet peber  
12-16 hvide asparges  
1 spsk. smør  
1 bakke grønne jordbær  
1 spsk. æbleeddike  
1 knivspids sukker  
Sort peber

Forvarm ovnen til 170°. Læg kyllingen på et skærebræt og fjern fjerrester og rester af blod inden i kyllingen. Kom kyllingen i en stegegryde. Gnid den med lidt olivenolie, krydr med salt og friskkværnet peber. Kom låget på og sæt kyllingen i ovnen i 45 -60 minutter.

Skræl imens de hvide asparges og knæk bunden af og gem til senere. Nip toppen af jordbærerne og halver dem. Drys dem med lidt sukker og hæld æbleeddiken på. Krydr med salt og peber og lad dem stå en halv times tid.

Tag kyllingen ud af ovnen og lad den hvile i 5-10 minutter. Kom imens ½ dl vand i en gryde sammen med asparges, smør og lidt salt - sæt det på varmen på fuldt blus til vandet er fordampnet, aspargesene er møre og smørret er brunet.

Anret de smørristede asparges med stykker af kylling, lidt af stegeskyen, som har samlet sig i bunden af stegegryden. De rå marinerede grønne jordbær drysses over. Server en skålfuld kogte nye kartofler til, og du har et herligt måltid.