

# Her er Fyns første michelinstjerne

Restaurant Aro i Odense har som den første fynske restaurant fået en michelinstjerne. Et besøg i maskinhallen viser hvorfor



Restaurant Aro ligger i en industrihal. Foto: Michael Drost-Hansen

AF OLE TROELSBØ

FOTO: MICHAEL DROST-HANSEN

23. JUN. 2023 KL. 13.45

DEL

ANMELDelse

★ ★ ★ ★ ☆  
ARO

ØSTERBRO 32

5000 ODENSE

FIRERETTERS MENU 625 KR.

Restauranten er indrettet i en værkstedshal, der tidligere blev brugt til produktion, og det industrielle præg er tydeligt bl.a. via en jernkæde og hejseværk centralt i den højloftede hal.

Man sidder ved ganske små borde, komforten er lav, der er ikke duge på bordene, men servietten er der ikke sparet på, her er tale om en usædvanligt stor, velpresset stofserviet.

Sådan en ligger også under måltidets første snack, der er som på en klassisk fransk gourmetrestaurant: gougères, de tiltagende populære ostevandbakkelser med ost i dejen, ost i hvidløgscreme og revet ost på toppen. Det er en dejlig luftig, men samtidig intenst smagende indledning.

Næste bid er grillet focacciabrød. En smukt udseende anretning, hvor det grillede, glassprøde brød er smurt med en smule mayonnaise, mens fire papirtynde skiver rå courgette er penslet med rosmarinolie.

## Sandart i særklasse

Kontrasten mellem det sprøde brød, den bløde mayonnaise, friske skovsyre og fast courgette er super delikat og et godt eksempel på den beherskelse af detaljer, som præger hele måltidet.

Sidste snack er skum på vesterhavssost med god umamimag, herunder friskbælgede ærter og ryeost.

Første ret er helleflynder. Dens kød får nemt for meget, men her er det tilberedt perfekt, så det saftige, rent smagende kød er silkeblødt i konsistensen. En frisk sauce med kærnemælk og urteolie giver friskhed, mens tørrede grønne oliven tilføjer et delikat skarpt præg til smagsbilledet.



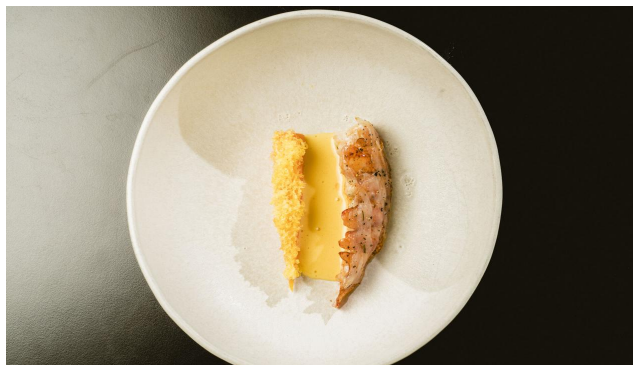
Køkkenchef Christoffer Schärfe (t.v.) og Michael Madsen.



Helleflynder med asparges, verbena og agurk.  
Foto: Michael Drost-Hansen

Et stykke sandart er stegt sprødt på skindet, og fisken smager tindrende friskt og mineralisk, som var det en saltvandsfisk, hvilket er bemærkelsesværdigt for ferskvandsfisk og siger noget om køkkenets udvælgelse af råvarer.

### Hummerhollandaise



Dansk hummer med gulerod og lardo.  
Foto: Michael Drost-Hansen

Der skrues helt op for lækkerheden med et stykke præcist tilberedt, saftigt, fast hummerhale. Dens rødvide og dybrøde farver antager et skinnende skær grundet den papirtynde skive lardo, der er lagt på toppen og befinder sig nær smeltepunktet, hvilket skaber gennemsigtighed.

Hertil en creme på æggeblommer og en luftig hollandaise-lignende sauce med smør, der har trukket med hummerskaller og derfor har en ekstra dyb og stærkt vedkommende smag.



Farseret kyllingevinge, sandart og oksetatar.  
Foto: Michael Drost-Hansen

En stor kyllingevinge fra Hopballe Mølle er udbenet og fyldt med en luftig fars, stegt, så der er opstået et let grillpræg. Den er anrettet over en polenta, der er luftig som førnævnte fars, og hertil serveres saftige, sprøde, spæde grønne asparges.

Fra kylling til okse i form af en grofthakket tatar blandet op med tørrede tomater, safran og sort hvidløg – elementer, som løfter den rene kødsmag op og gør den langt mere fyldig end normalt.

Den sikre gastronomiske hånd fortsætter i dessertafdelingen, der ligesom de salte retter er præget af usædvanlige kombinationer. Først en klassisk madeleinekage med sjov is på småkagedej og rabarber, dernæst melon og hvid chokolade med flødekaramel og kvæde.

“  
**Sidst men ikke mindst skal det lave prisniveau nævnes; en firerretters menu koster blot 625 kr.**

### **Gæstfri valgfrihed**

At Michelinguiden endelig tager sig tid til at vurdere Fyn, er glædeligt. Aros stjerne er velfortjent, og det minder i øvrigt om, at tiderne skifter. For det misvisende ord “michelinrestaurant” er ikke længere synonymt med luksus og overflod. Aro er endnu et eksempel på, at michelinstjerner handler om mad i særklasse, mens omgivelserne er af mindre betydning.

Sidst men ikke mindst skal det lave prisniveau nævnes; priserne begynder ved 625 kr. for en firerretters menu, og matchende vine kan købes til enhedsprisen 110 kr.

Som noget ret usædvanligt kan et selskab frit vælge antal af retter. Så hvis der er en, som kun vil have tre retter, mens de øvrige vil have fire, fem, seks eller syv retter, er det ikke noget problem, hvilket understreger den meget gæstevenlige atmosfære hos Aro.