

# Forrygende Fusion

Der er international stil og bogstaveligt taget højt til loftet. Maden og vinen er i topklasse.

TAGE CLAUSEN | tage.clausen@jp.dk



Der er simpelthen stil over Restaurant Fusion i Aalborg. Man ser det straks udefra, hvor de store gulv til loft-glaspartier præger facaden mod Limfjorden, og man ser det indefra, hvor udsigten over Limfjorden sammen med den elegante indretning er betagende. Alt ser ud til at være arkitektonisk gennemtænkt med elegance på internationalt niveau for øje. En sådan arkitektur, en sådan indretning, forpligter. Her må vi virkelig forvente, at maden, vinen og serveringen lever op til det ydre indtryk, og det gør de.

Maden var i topklasse, vinene var velvalgte og betjeningen med en enkelt kritisk bemærkning upåklagelig. Restaurantens navn Fusion skal tages helt bogstaveligt, for køkkenet er en nøje komponeret og vel gennemtænkt fusion mellem det traditionelle europæiske køkken og det østasiatiske, især det japanske.

Der er et egentligt sushi-kort med de traditionelle japanske kombinationer af rå fisk, og der er et lidt mere traditionelt kort, og så er der kombinationerne.

## Seks retter

Vi valgte den seksretters januarmenu, som både omfattede en elegant version af noget så traditionelt som en bøf, og i den mere eksotiske afdeling rå havbars med ponzu, en citrusbaseret, pikant sovs. Amusen, som måltidet blev indledt med, var en sellerisuppe med oksehale. Nok en lidt tung indledning, men i en så tilpas afmålt portion, at det lige formåede at skærpe appetitten, hvad der jo er formålet med amusen ud over at give gæsten et signal om, hvilket kvalitetsniveau der er i vente.

Tataki er en traditionel japansk tilberedningsmetode, hvor kød eller fisk lige får et par sekunder på en meget varm pande, så kun den yderste millimeter eller to koagulerer, mens resten er råt.

En sådan tilberedning af tun var vores første servering. En skive delikat, frisk tun anrettet med ørredrogn, et vagtelæg vendt i aske og en sorbet krydret med en speciel karry, hvori chili og citrongræs var de dominerende smags-elementer. En virkelig velafstemt og frisk kombination af smagsindtryk, som blev understreget af et glas brauneberger riesling 2009 fra Fritz Haag.

Sashimi er også en traditionel japansk specialitet. Det er små stykker eller tynde skiver af råt kød, især fisk. Her drejede det sig om tynde skiver af rå havbars, som blev serveret med ørredrogn, fintreven kinaradise og ponzu. Lige inden serveringen var der blæst røg ind under låget, der dækkede fisken, så vi fik røg i næsen ved serveringen og en svag anelse af røgsmag til at afbalancere den friske smag af rå fisk.

## Overgivelse nær

I parentes bemærket er en anmelder, som ellers ikke bryder sig om råt kød eller rå fisk, på dette tidspunkt lige ved at blive omvendt. Vinen til baren var en herligt kraftig sauvignon blanc årgang 2011 fra Marlborough, New Zealand.

Ved næste servering vendte vi hjem til det mere traditionelle europæiske køkken, men dog med et eksotisk strøg.

Et flot stykke stegt havtaske serveret med chips, blå kartofler og en citroncreme, der måske, når vi nu også skal være lidt kritiske, havde fået en anelse for megen citronskal. Men ellers var retten velkomponeret, fisken tilpas tilberedt, og den hvide bourgogne årgang 2010 fra Maison

” Maden var i topklasse, vinene var velvalgte og betjeningen med en enkelt kritisk bemærkning upåklagelig.

Ambroise fuldendte indtrykket af en ret i balance.

En foie gras er en delikatesse, som i hvert fald for undertegnede er meget svær at modstå, og her indgik den heldigvis i sin stegte udgave som servering nummer fire, hvis vi ser bort fra amusen.

Kompliment til kokken for denne usædvanligt elegante servering, hvor det syrlige modspil blev leveret af mango og æble, mens den kraftige umami blev understreget af shitakisvampe og en olie, der var let krydret med ramsløg. Hertil et glas blaufränkisch årgang 2006 fra Gesellmann, Burgenland.

Til alle retter blev der serveret godt, hjemmebakket brød.

## Rød bøf

Efter denne indledning lyder det unægtelig lidt voldsomt at skulle gå i gang med en rød bøf, men naturligvis var også denne ret elegant afstemt, så appetitten ikke blev unødigt udfordret. Et supermørt, mediumstegt stykke rib-eye serveret med en selleripuré, løg, oliven, bagte rødbeder og en tæt oksekødsglace med en herlig duft af karljohansvampe. Hertil et glas rioja Marqués de Murrieta reserva 2007.

Herefter måtte smagsløgene renses med en frugtsorbet, inden vi gik videre til desserten, som var en kombination af ananas, kokosis og kondenseret mælk ledsaget af tokaji Oremus late harvest årgang 2008.

For hele dette herlige traktement kom vi af med 2.655 kr., idet ledsageren sluttede af med en kop cappuccino til 35 kr.

695 kr. kostede den seks retters menu, og 615 kr. kostede den tilhørende vinmenu, der som ud-



Aalborg by night. Restaurant Fusion lokker aftenvandrerne med sine gulv til loft-vinduer, den stemningsfulde belysning og den elegante indretning.  
Foto: Casper Dalhoff



Stegt foie gras med mango, æble, shitakesvampe og ramsløgolie. Foto: Tage Clausen



Tuntataki med ørredrogn, karrysorbet, vagtelæg og grønt. Foto: Tage Clausen



Stegt havtaske med chips og citroncreme. Foto: Tage Clausen

## 4

### RÅD TIL REJSEN

Der er flere udmærkede overnatningsmuligheder i Aalborg i rimelig gåafstand fra Fusion. Hotel Radisson Blu ligger lige overfor, men der koster det billigste dobbeltværelse 1.565 kr. Lidt billigere er det et par hundrede meter længere mod øst, hvor First Hotel tilbyder glimrende dobbeltværelser for 1.100 kr.

Mellem First Hotel og Fusion ligger Utzon Center, og det bør man ubetinget besøge, når man er på de kanter. Det blev indviet i maj 2008 og er det første i en række kulturelle tilbud langs havnefronten i Aalborg. Det er tegnet af Jørn Utzon i samarbejde med sønnen Kim Utzon og rummer arkitektur, design og kunst – og da for resten også en udmærket restaurant, hvortil man passende kan henlægge sin frokost næste dag.

Når man dagen efter i øvrigt trænger til lidt frisk luft og historisk vingesus, kan en tur til Lindholm Høje i Nørre Sundby nord for Limfjorden anbefales. Det er et imponerende monument fra oldtiden, en boplads fra vikingetiden, som gennem over 1000 år var dækket af flyvesand, men som blev frilagt i årene 1952 til 1958. Da afslørede en imponerende mængde gravpladser, der den dag i dag er markeret med stensætninger. I 1992 åbnedes tillige på stedet Aalborg Historiske Museum med en omfattende udstilling om dette for-tidsminde.

Kommer man i bil, skal man være opmærksom på, at Aalborgs midtby er et virvar af vejarbejder, afspærrede indkørsler og ensrettede gader, som tyder på, at vejingeniørerne må have været på efteruddannelse i Aarhus.

gangspunkt bestod af seks glas, men hvor tjenerne opmærksomt sørgede for at skænke efter.

Det var alt i alt en herlig oplevelse, som vi gerne anbefaler til andre og gerne selv oplever igen ved en anden lejlighed, men der er et lille abern ved det hele: Hvorfor dølen skal tjenerne efter hver eneste ret spørge: »Smagte det godt?«

Selvfølgelig smagte det godt. Vi er på en restaurant, der præsenterer et køkken i international topklasse, så selvfølgelig smagte det godt, og hvad ville tjeneren sige, hvis svaret var nej? Komplimenter skal komme på gæstens eget initiativ, og komplimenter er der så rigeligt grund til. De skal nok komme af sig selv. Måske ovenikøbet formuleret som den ultimative nordjyske kompliment: »A har da somme tider fået det, der var værre.«

I den samlede bedømmelse kommer vi ikke uden om de seks stjerner, som ifølge vore bedømmelseskriterier er forbeholdt »den absolutte elite i international klasse.«

#### FUSION



Strandvejen 4  
9000 Aalborg  
Telefon 3512 3331  
www.restaurantfusion.dk

Toprestaurant i international kvalitetsklasse. Fusion mellem det traditionelle europæiske og det østasiatiske, især japanske køkken.

Toretters menu 275 kr., op til seksretters menu 695 kr.

## Eksotisk forårsferie

Vi flyver med rutefly, så du bestemmer selv, hvornår du vil afsted!

Skift ustadigt forårsvejr ud med sol, varme og eksotiske omgivelser. Spies gør ferien på bounty-stranden mulig, så du kan forkæle dig selv og familien med afslapning og nye oplevelser – og stadig have godt med lomme penge til ferien.

### Phuket

Kata Sea Breeze, kat. 3.  
Afrejse f.eks. 16/4, 10 nætter. Fra **6.295,-**

### Koh Samui

First Residence, kat. 3.  
Afrejse f.eks. 12/4, 10 nætter. Fra **7.369,-**

### Krabi

Buri Tara Resort, kat. 4.  
Afrejse f.eks. 20/4, 10 nætter. Fra **7.695,-**

Afrejse fra København!

Bestil ferien på [spies.dk](http://spies.dk) eller 70 10 42 00

 **SPIES**  
FERIER DU IKKE VIL HJEM FRA