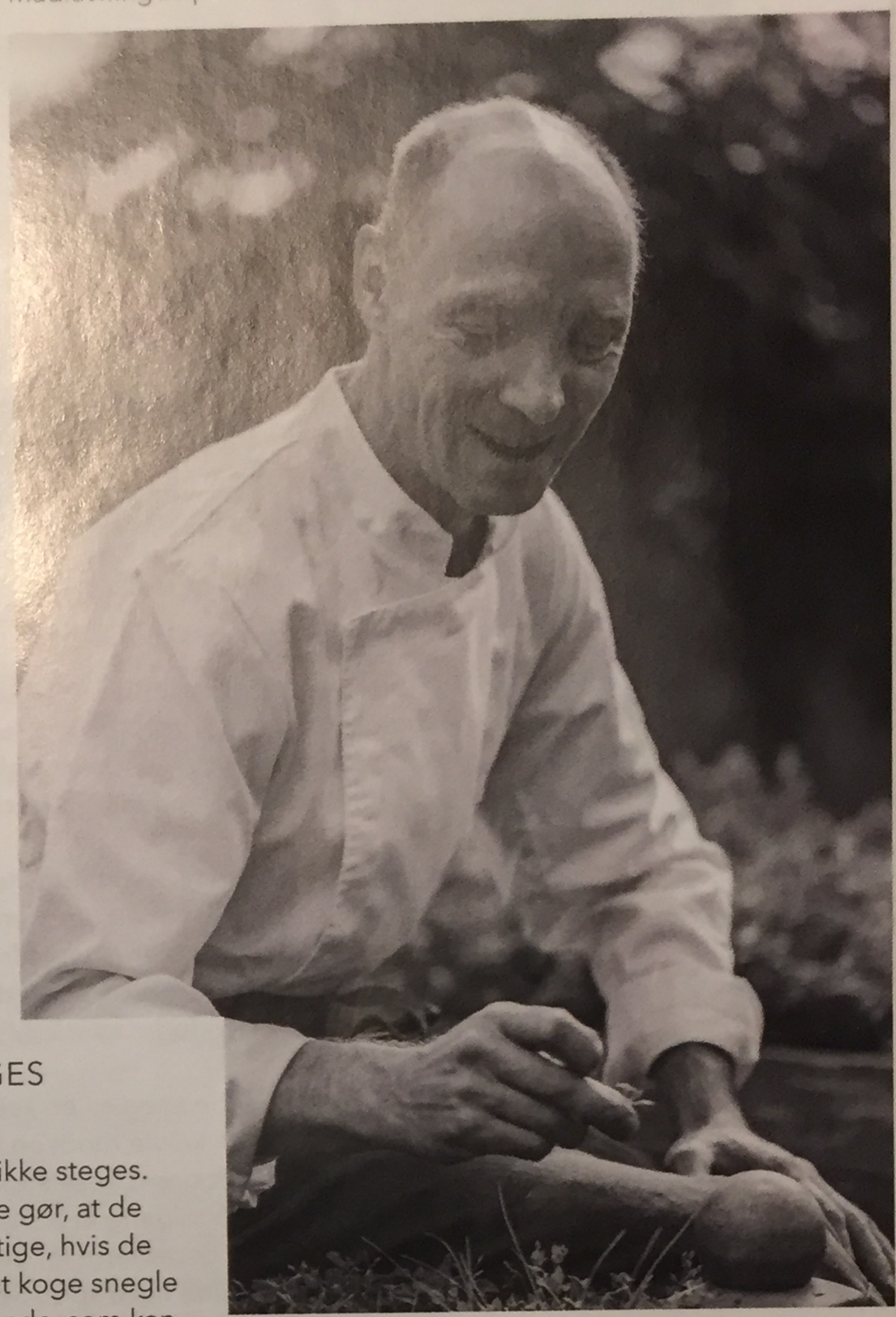
SNEGL PÅ GAFLEN

Sig spiselige snegle, og de fleste tænker Frankrig, hvidløg og baskerhuer. Men snegle er mere end blot en ærkefransk spise, og i mange lande nyder man det lille bløddyr i maden. Med en ny sjællandsk sneglefarm er danskerene kommet en smule tættere på at mæske sig i delikatesser som sneglesuppe eller tarteletter med sneglefrikassé.

Kokken Jan Friis-Mikkelsen arbejdede i sine unge år i Frankrig. Der blev han inspireret af franskmændenes mange forskellige måder at bruge snegle i madlavningen på.



Hvor tit spiser du egentlig sn[illegible]le? Garanteret ikke så tit. [illegible] gør du det, er det med s[illegible]sandsynlighed i den klassiske franske variant med masser af hvidløgssmør, som var populær i Danmark i 1970'erne og 1980'erne.

Dengang var snegle på middagsbordene mere populære end i dag, forklarer Lars Aarup, der er analysechef hos Coop Danmark.

–Vi har ikke salgstal på snegle helt tilbage til 1980'erne, men de sidste 15 år er salget af snegle i vores butikker faldet til en femtedel. Så snegle er i dag en meget lille vare i butikkerne, fortæller Lars Aarup, der selv husker, hvordan der oftere stod snegle med masser af hvidløgssmør på middagsbordene og i restauranterne førhen – som et spændende fransk og lidt eksotisk indslag.

Men hvor mange danskere ser det at spise snegle som noget eksotisk og måske endda lidt kuriøst, står det anderledes til i mange andre lande. Snegle er nemlig en fast del af gastronomien i mange lande – især sydpå, hvor snegle ofte ender på middagsbordene.

SNEGLE SKAL KOGES - IKKE STEGES

Generelt skal snegle koges og ikke steges. Det lave fedtindhold i sneglene gør, at de hurtigt bliver seje og gummiagtige, hvis de bliver stegt. Ofte er det god idé at koge snegle med masser af urter, løg og lignende, som kan tilføje smag til sneglene, der ikke smager af voldsomt meget selv.

RUSTIK FRANSK LANDMAD

Mest kendt er selvfølgelig Frankrig, hvor netop hvidløgsduftende snegle med masser af smør er fordom per excellence på den franske madkultur. Men snegle er mere end blot noget, man serverer med hvidløgssmør i Frankrig, fortæller kokken Jan Friis-Mikkelsen, der de sidste 30 år har stået i front for køkkenet på Restaurant Tinggården i Nordsjælland – og som i sine unge dage arbejdede som kok i Frankrig.

– Jeg synes, det er helt vildt spændende med snegle. Som barn og ung fik vi af og til snegle på den helt klassiske måde. Men da jeg arbejdede tre år i Frankrig, fik jeg virkelig øjnene op for, hvad snegle kan i et køkken. For i Frankrig bruger man snegle på mange forskellige måder. Det er rigtig rustik landmad med snegle dernede, og der er ikke noget specielt fint over det, forklarer kokken, der stadig den dag i dag holder af snegle og af og til sætter dem på menukortet i sin restaurant. Det skete senest i foråret, hvor han serverede en snegleragout i en tartelet – en servering inspireret af hans tid i Frankrig.

– Det er helt oplagt at lave en lille ragout med sneglene, fx sammen med noget kylling. Man kan også lave en frikassé, hvor sneglene er med. De har det ofte godt sammen med andre elementer, da det kan blive for meget med sneglene alene. De mætter meget, fordi de er så rige på protein, siger Jan Friis-Mikkelsen, der også anbefaler at tilsætte lidt snegle til en kraftig rødvinssauce.

– Det giver tekstur og ekstra smag til saucen. Snegle i sig selv har ikke så meget smag, men de tager rigtig meget smag af det, de bliver kogt med – fx urter og lignende, forklarer han.

DAGLIGE SNEGLE I DET GAMLE GRÆKENLAND

Det er dog langtfra kun i Frankrig, snegle er en yndet spise. Også i Grækenland, især på Kreta, er snegle en stor delikatesse, der bliver sammenlignet med hummere, og som kan dateres flere tusinde år tilbage som fødekilde. Faktisk skrev grækeren Galen allerede i år 2, at grækerne spiste snegle hver dag, hvilket også flere arkæologiske udgravninger har underbygget. Og snegle >

Ditte Ankjærgaard og hendes mand Carsten Gydahl-Jensen opdrætter voldsnegle, som de sælger til restauranter som Kong Hans, Rådhuskælderen i Roskilde og Brdr. Price.

På sneglefarmen Danske Frilandssnegle lidt uden for Roskilde opdrættes både snegle og sneglekaviar. Sidstnævnte er hvide æg, der ligner kaviar fra fisk og har en helt særlig, let jordagtig smag. En yderst eksklusiv råvare, der i kilopris nærmest kun overgås af hvide trøfler.

SÅDAN LAVER DU VINBJERGSNEGLE FRA HAVEN

Større velassorterede supermarkeder sælger snegle på dåse, ligesom du visse steder kan købe dem på frost – blandt andet fra sneglefarmen Danske Frilandssnegle ved Roskilde.

Men du kan også lave vinbjergsnegle selv fra haven, selvom det er en omstændelig proces. Godt nok er vinbjergsnegle fredede, men du må gerne indsamle og spise dem til eget forbrug.

Læg de indsamlede snegle i en kasse med træbund, og lad dem kravle rundt en lille uges tid sammen med lidt grønt, fx salatblade og gulerødder, og med adgang til lidt vand. På den måde tømmer de deres tarm for eventuelle giftige planter, de måtte have spist. Skyl kassen og sneglene en eller to gange dagligt med rent vand.

Efter en uges tid afliver du sneglene ved at blanchere dem i spilkogende vand i 10 minutter. Fjern sneglehuset med en snegletang, mens de endnu er lune.

Skyl sneglene godt i vand, evt. tilsat lidt eddike, ad flere omgange. Kog dem færdige i en god bouillon i 1-2 timer, og brug dem i en ret, eller frys dem til senere brug.

Sneglehusene kan gemmes til pynt eller anvendes til snegle i hus med hvidløgssmør.

> "Da jeg arbejdede tre år i Frankrig, fik jeg virkelig øjnene op for, hvad snegle kan i et køkken."
>
> JAN FRIIS-MIKKELSEN, KOK PÅ RESTAURANT TINGGÅRDEN

fylder da også stadig meget i det græske køkken, fortæller den græske kok Thanos Feskos, der arbejder som assisterende køkkenchef på Geranium i København.
– I Grækenland bruger vi mest en anden snegl end vinbjergsneglen, der er mest kendt heroppe. Det er en lidt mindre snegl, som vi koger i for eksempel tomatsauce – det kan være i en forret, hvor vi bruger sneglene på samme måde, som man bruger rejer. Vi tilføjer masser af smag til dem med urter, løg og tomater. Ofte tilbereder vi dem også i skallerne og serverer dem ligesom muslinger, dampet i hvidvin, forklarer Thanos Feskos, der dog ikke er nået til at servere snegle på sin trestjernede arbejdsplads, Geranium, endnu.
Her har man dog en anden snegledelikatesse på menuen, nemlig sneglekaviar, som er hvide æg, der ligner kaviar fra fisk og har en helt særlig, let jordagtig smag.
– Sneglekaviar er det her helt unikke produkt, som vi lavede en lille ret med på vores forårsmenu. Vi havde egentlig smagt æggene og glemt dem igen, da vi gik i gang med at designe menuen. Men vi savnede nogle jord- og græsagtige noter, og her kom vi i tanke om snegleæggene, som vi fandt på at ryge heftigt over birkesmuld. Vi serverede dem sammen med lidt agurk og en consommé lavet på skagenskinke. Det var en perfekt ret, som var frisk og dyb i smagen på samme tid, forklarer Thanos Feskos.

DANSK SNEGLEFARM VED ROSKILDE

Sneglekaviar er en yderst eksklusiv råvare, der i kilopris nærmest kun overgås af hvide trøfler. Man har lavet flere forsøg med det i Frankrig og på franske toprestauranter, men den sneglekaviar, som Geranium serverer, er faktisk dansk. Lidt uden for Roskilde ligger nemlig en af Danmarks få sneglefarme, Danske Frilandssnegle, som for et par år siden slog dørene op for snegleopdræt.

I FAMILIE MED MUSLINGER OG ØSTERS

Snegle – både de spiselige og dem, der kravler omkring i haven – er en del af slægten Mollusca, på dansk mollusker. Dermed er de i familie med andre bløddyr som muslinger og østers.

Ikke alle typer snegle er gode i køkkenet, og i Danmark spiser man primært vinbjergsnegle og voldsnegle. Flere kokke har også forsøgt at komme dræbersneglsplagen til livs ved at udvikle opskrifter med dem – men uden overbevisende held.

Snegle er ekstremt rige på protein og fattige på fedt. De er ligeledes rige på B_{12}-vitamin, jern og magnesium og har en smule omega 3-fedtsyrer.

Voldsneglen er lidt mindre og lidt mere mør i kødet end den mere kendte og fredede vinbjergsnegl. Begge snegle egner sig dog fint til madlavning.

Her opdrætter ægteparret Ditte Ankjærgaard og Carsten Gydahl-Jensen voldsneglen, der er en lidt mindre snegl end den mere kendte vinbjergsnegl. Ægteparret har 240.000 snegle gående i en indhegning beskyttet af både hegn og et net over hovederne, så sneglene ikke kan stikke af – og så sneglesultne dyr som mus, fugle og frøer ikke kan hapse løs af delikatesserne.

– Det startede egentlig med, at Carsten så en dokumentar om en engelsk dame, der har en sneglefarm. Det var så inspirerende, at vi fik lyst til at lave vores egen farm. Der har tidligere været mange sneglefarmere i Danmark, men der er stort set ikke nogen tilbage. Og da vi samtidig gik og ledte efter et projekt, som kunne give mening for os og sørge for, at vi var langt mere ude i naturen, sprang vi ud i det, forklarer Ditte Ankjærgaard.

Fordelen ved voldsneglene frem for vinbjergsneglene er, at de vokser hurtigere og derfor er klar til at blive solgt som mad efter kun fem-seks måneder – modsat vinbjergsnegle, der skal bruge omkring tre år. Og så er kødet mere mørt og nemmere at have med at gøre, mener hun. Før de startede deres farm, havde ægteparret dog ikke selv noget specielt forhold til snegle i maden.

– Men det har vi fået, og vi spiser selv rigtig mange snegle nu, fortæller Ditte Ankjærgaard, der sælger sneglene til flere restauranter som Kong Hans, Rådhuskælderen i Roskilde og Brdr. Price.

SNEGLE FRA BUNDEN TAGER TID

Selve forarbejdningen af sneglene uden for Roskilde står Ditte Ankjærgaard og Carsten Gydahl-Jensen også for. De sælger både blancherede snegle, der bagefter skal koges færdige for at få den rette tekstur, og snegle, der er kogt færdige og klar til at blive spist efter kort tilberedning.

Og det er en god idé at gøre snegle lettilgængelige, mener Jan Friis-Mikkelsen fra Tinggården, der dog ikke kender sneglene fra Roskilde. For netop tilberedningen af snegle kan være en langsommelig proces, hvis man starter helt fra bunden,

– De fleste køber spiseklare snegle – fx fra dåse i supermarkederne – for det tager virkelig lang tid at tilberede snegle. Først skal man lade de levende snegle gå nogle uger og tømme tarmen i bunden af en trækasse. Herefter skal de blancheres og renses for slim, inden de skal simre nogle timer for at blive helt møre, forklarer Jan Friis-Mikkelsen, der heller ikke selv laver snegle helt fra bunden i restauranten.

Det gør han dog primært ikke, fordi vinbjergsnegle, som han har erfaringer med, er fredede i Danmark. Det betyder, at man ikke må indsamle dem til kommercielt brug. Men skulle man få lyst til at samle vinbjergsnegle i haven og selv give sig i kast med dem, må man gerne det.

– Før vinbjergsneglen blev fredet, plejede ungerne omkring Tinggården at samle snegle ind til mig, som de kom med. Så fik de en krone pr. styk for dem – og det var altså mange penge dengang. I dag køber vi dog snegle, der enten er frosne eller på dåse, siger Jan Friis-Mikkelsen, som håber, at flere igen får øjnene op for snegle på de danske middagsborde.

Og måske er de på vej tilbage, gætter Lars Aarup fra Coop.

–Vi ser jo i disse år et øget fokus på alternative proteinkilder. Det ser vi også med insekter. Så måske kommer vi til at opleve, at sneglene igen kommer ind i varmen, selvom det nok kommer til at tage nogle år, spår analysechefen, der personligt synes, det er sjovt med snegle. Det samme gør Jan Friis-Mikkelsen.

– Snegle er altså ret hyggeligt. ♦

Sneglesuppe med champagne og koriander

4 personer

2 skalotteløg
24 snegle
1 bundt frisk koriander
2 spsk. smør
4 dl champagne eller anden tør mousserende vin
1 dl piskefløde
salt og peber
4 skiver groft brød

Hak skalotteløgene fint. Dræn sneglene for væske, hvis de kommer fra en dåse. Hak korianderen groft, men gem et par pæne blade til pynt. Smelt smørret i en gryde, og sautér skalotteløgene, til de bliver gennemsigtige. Tilsæt sneglene, og sautér 10-20 sekunder. Tilsæt den hakkede koriander. Hæld champagnen ved, og lad suppen småkoge i 10-15 minutter, indtil det meste af alkoholen er fordampet. Tilsæt fløden, og kog videre i 3-5 minutter, til det tykner. Smag til med salt og peber. Servér med groft brød og en god champagne eller hvidvin. Pynt med friske korianderblade.

Kåldolmere med snegle og grillet blæksprutte

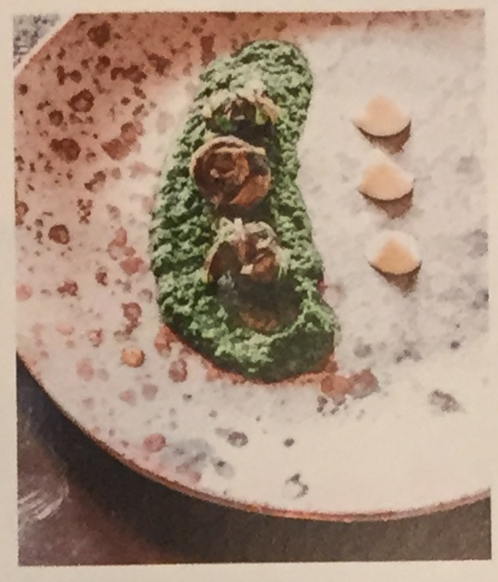
4 personer

SAUCE:
5 dl god fiskefond
5 dl kraftig oksefond
2 spsk. koldt smør
KÅLDOLMERE:
8 store kålblade, fx savoy- eller hvidkål
1 liter vand
isterninger
1 skalotteløg
1 fed hvidløg
24 snegle
3 spsk. blødt smør
3 spsk. rasp
½ tsk. citronsaft
5 spsk. finthakket persille
salt og peber
GRILLET BLÆKSPRUTTE:
1 tiarmet blæksprutte
olivenolie
salt
citronsaft

SAUCE: Reducér fiske- og oksefond over lav varme et par timer, til det er mørkt og kraftigt. Skær smørret i tern, og pisk det i saucen over svag varme, til den bliver blank.

KÅLDOLMERE: Blanchér kålbladene i en stor gryde i ca. 1 minut, til de bliver bløde. Læg dem i en skål med isvand. Tør kålbladene godt, og skær stokken af. Hak skalotteløget og hvidløget fint. Hak sneglene. Rør sneglene godt sammen med smørret, raspen, hvidløget, skalotteløget, citronsaften, persillen og lidt salt og peber. Læg en god klat af snegleblandingen midt på hvert kålblad, og lav en lille pakke med kålbladets samling nedad. Damp kåldolmerne i en sigte over kogende vand under lav varme i ca. 12 minutter.

GRILLET BLÆKSPRUTTE: Rens blæksprutten. Halvér kroppen, og skær den i tynde strimler. Vend strimlerne og blækspruttens arme med lidt olivenolie, salt og citronsaft. Varm en grillpande op næsten til rygepunktet, og grill blæksprutstykkerne i ca. 45 sekunder på hver side. Tag dem af varmen, og servér med kåldolmerne.



Snegle med skalotteløgsmousse og persillepuré

4 personer

SKALOTTELØGSMOUSSE:
12 skalotteløg
¼ l piskefløde
salt og friskkværnet peber
PERSILLEPURÉ:
2 bundt persille
3 isterninger
1 spsk. smør
salt og friskkværnet peber
SNEGLE:
1 spsk. smør
24 snegle
6 fed hvidløg
2 spsk. persille

SKALOTTELØGSMOUSSE: Pil skalotteløgene, og kog dem møre i lidt vand i ca. 15 minutter. Blend løgene helt glatte. Sigt løgpuréen, og lad den køle helt af. Pisk fløden stiv, og vend den med løgpuréen. Smag til med salt og peber. Sæt moussen på køl, og lad den sætte sig en anelse inden servering.

PERSILLEPURÉ: Blanchér persillen i kogende vand i 2-3 minutter, til den bliver lysegrøn og mør. Tag persillen op med en hulske, og blend den helt glat med isterningerne. Varm puréen igennem i en gryde med smørret, til smørret er smeltet. Smag til med salt og peber.

SNEGLE: Smelt smørret ved medium varme, og tilsæt sneglene. Varm dem godt igennem i ca. 3 minutter. Tag panden af varmen. Hak hvidløget og persillen fint, og hæld det på panden. Rør godt rundt. Servér sneglene med skalotteløgsmousse og persillepuré.

TIP
Moussen må max stå i 4 timer, da den ellers begynder at falde sammen.

Sneglefrikas[illegible] tartelet[illegible] kantareller [illegible]vin

4 personer

1 håndfuld friske kantareller
3 spsk. smør
2 skalotteløg
2-3 fed hvidløg
1-2 stængler bladselleri
1 spsk. mel
1 dl hvidvin
3 dl hønsebouillon
4 snegle
[illegible] dl p[illegible]
salt og [illegible]
4-8 tarte[illegible]
ter alt efte[illegible]
størrelse
friske krydder[illegible]urter til pynt, fx persille, estragon og kørvel

Varm en pande op ved høj varme, og rist kantarellerne i 1 spiseskefuld af smørret, til de får farve. Hak skalotteløgene og hvidløgene fint. Skær bladsellerien i små skiver. Smelt de 2 spiseskefulde smør i en gryde, og sautér grøntsagerne heri. Når løget er blevet blankt, tilsætter du melet og rører godt rundt. Tilsæt de ristede kantareller, hvidvinen og hønsebouillonen, og lad frikasséen koge ca. 15 minutter. Tilsæt snegle og fløde, og kog i 5 minutter, til det bliver cremet. Smag til med salt og peber. Lun tarteletterne i ovnen. Anret frikasséen i tarteletterne, og pynt med friske krydderurter.

TIP
Du kan evt. selv bage tarteletter af købte butterdejsplader.

AF MARION SMITH FOTO BJØRN JAKOBSEN OG KIRSI-MARJA SAVOLA OG PR SE FORHANDLERLISTE