

Lokal kok med ved kongeligt bryllup

Lokale Brian Brøckner var med på kokkelandsholdet, der stod bag prins Joachim og Maries bryllups-menu på Schackenborg i lørdags.

Brian Brøckner fra Desserten.dk på Restaurant Lillering Skov var i lørdags på en ganske særlig opgave. Som fast medspiller på kokkelandsholdet stod han kokkeklar ved lørdagens royale bryllup på Schackenborg, hvor Brian sammen med to andre kokke stod for festmenuens søde afslutning: desserten.

De 12 kokke på kokkelandsholdet har i et halvt år vidst besked om den fornemme opgave og har måtte hemmeligholde alt omkring indholdet af menuen helt frem til bryllupsfesten lørdag aften.

Forberedelserne spidsede til i sidste uge, hvor de tre dessertkokke fra kokkelandsholdet satte hinanden stævne på Høver Kro torsdag og fredag i forberedelsens tegn. Derfra drog de til Billund, hvor hele kokkelandsholdet samledes for at træne inden de i samlet trop drog til Schackenborg lørdag morgen.

Sukkerpynt og chokoladecigarer

- Vi havde sørget for at være godt forberedte og havde afprøvet alt inden det løb af stablen. Det gik rigtig stærkt, da retterne kørte, fordi alle retter skulle køre i løbet af to timer, men alt var planlagt til mindste detalje, og alle kendte deres plads og rolle. Alt var simpelthen så gennemarbejdet, at der ikke var ikke noget, der kunne gå galt, fortæller Brian Brøckner.

Bryllupsfesten talte 252 kuverter, for hvem 70 tjenere sørgede for servering. Forretten og desserten var begge tallerken-anrettede,

Bryllupsmenuen

Fjordrejer og vadehavssøsters, hvide asparges, urter, rygeost. Vin: La Cigarralle Du Prince 2005

- Pighvar med kammuslinger, sauce med kaviar og estragon
- Oksemørbrad fra Schackenborg med sommertrøfler. Vin Chateau De Cayx, Cahors 1999
- Hvid og mørk chokoladecreme med røde og grønne jordbær. Vin: Domaine Cauhape 2004 Jurancon.

mens de to øvrige retter blev serveret på fad.

- Desserten var i en meget moderne stil, med meget sukkerpynt og chokoladecigarer, så det tog lidt tid at anrette, men der var også mange kokke på.

Mere lokal hjælp og deltagelse

De 12 kokke på kokkelandsholdet fik hjælp fra de otte elever på junior-kokkelandsholdet heriblandt også Diana Kristensen, der er konditorelev ved Desserten.dk og Restaurant Lillering Skov.

Selvom antallet af kuverter 'kun' lød på 252, stod Brian og resten af kokkelandsholdet klar med over 300 anrettede desserttallerkener for at være på den sikre side. 30 af kuverterne var sukkerfri, hvis nogle af gæsterne skulle bede om det, hvilket dog ikke blev aktuelt.

I forbindelse med forberedelserne til desserten havde Trepol fra Skovby også en finger med i spillet, idet de bidrog med at lave de forme, som moussen blev støbt i.

Stor oplevelse

Efterfølgende fik kokkelandsholdet cadeau for deres velsmagende arbejde.

- Hofmarskalken kom per-



sonligt ud og roste os og var meget begejstret. Og bagefter fik vi lejlighed til at hilse på prins Joachim og prinsesse Marie, der var meget tilfredse. Det var helt sikkert en stor oplevelse, fortæller Brian Brøckner.

Han har i fire år været en del af kokkelandsholdet som lørdagens brudgom i øvrigt er protektor for.

- Det er da sjovt at være med til sådan et arrangement, og det giver jo noget goodwill til kokkelandsholdet, mener 33-årige Brian Brøckner.

Succes med fredagskage

Han har sit daglige virke som køkkenleder på Restaurant Gl. Høver Kro og Restaurant Lillering Skov, hvorfra han tilsvarende er konditor på Desserten.dk.

Virksomheden har for nylig søsat et nyt koncept med firma-fredagskage, hvor firmaer og private kan få forskellige, flotte og velmagende

Brian Brøckner kan se tilbage på et vellykket kongeligt bryllup som en af de ansvarlige for bryllupsmenuens dessert, som var væsentligt mere kunstfærdig end det ellers særdeles delikate eksempel på de smagsmæssige tryllier han til dagligt er mester for hos Desserten.dk

konditor-kager leveret hver fredag.

- Det går godt for Desserten.dk. Folk har taget meget positivt imod fredagskagen, så det er noget, vi tror på, siger Brian Brøckner.

Herudover oplever Desserten.dk også succes med deres prøvesmagning af bryllupskage en gang om måneden - med fuldt hus næsten hver gang. Såvidt vides har Joachim og Marie dog ikke deltaget.

jlc