



# Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

---

## Referat fra grillaften mandag 12. juni på Radisson Blu Hotel Fornebu

Formålet med middagen var å utfordre og skape en opplevelsen av hvordan man kan utnytte kvalitetspølser til gourmet mat. Det ble en lærerik og inspirerende kveld for 42 medlemmer og gjester. Pølsemenyen ble arrangert av Pølsevevens far, Atle Flom, som med glimt i øyet fortalte om sin egen interesse for pølser, steder han har reist til, og hvorfor han har valgt å lage de pølsene han gjør. Markedssjef Håkon Steinbo fra Egge Gård hadde bidratt med tilpasset drikke til de fem rettene. Håkon Steinbo har lang erfaring som kokk i norske hoteller og restauranter.

Først ut på menyen var Pølsevevens nyeste produkt «Apfelsnapsel», som er laget i samarbeid med Egge Gård. Dette er en svinepølse med fennikelfrø, eplechips og eplesnaps fra Egge som ble servert med potetsalat og løkmarmelade. Sider fra Egge Gård var perfekt tilbehør til Pølsevevens eplepølse. Denne musserende sideren er laget etter champagnemetoden, hovedsakelig på aromaeple fra Lierområde. Det smakte ekte eple og var forfriskende bobler. Perfekt å nyte en sommerdag med norske jordbær.

Håkon Steinbo fra Egge Gård fortalte om gården og dens historie. Markene i Lier utenfor Drammen har næringsrik morenejord, de høster 250 tonn jordbær og de har 30.000 epletrær. De destillerer i Normandie, og henter mineralrikt vann fra Øksnesbekken.

Andre rett for dagen var grillet storfepølse med steinsopp. Dette er en pølse laget på oksekjøtt med så høyt kjøttinnhold at den kan sies å være en biff i grillet pølse. Pølsevevens storfe med steinsopp er ren og mild på smak og ble servert med en steinsopp-pretzel og grillete cherry tomater. Til denne retten ble det servert en nydelig rødvin, Gabrielle Meffre Prestige Côtes du Rhône.

For å friske opp smaksløker og lette magen ble det servert en spennende granité. En hvilerett med smak av eplesnaps fra Egge Gård.

Tredje pølserett for dagen var en såkalt «Berliner» en currywurst, stekte båtpoteter, søtpotet og coleslaw. Håndlaget currywurst fra Pølseveven er en indisk vri på den klassiske bratwurst pølsen. Pølsene var perfekt grillet! De var gylne og sprø på utsiden, men en saftig og passe varm kjerne. Grillmesteren, Sous Chef Belajevs, brukte Egge Gårds eplesnaps til å flambere og smakssette pølsene på grillen. En Rabl Riesling ble anbefalt til denne retten.

Siste pølserett på menyen er Pølsevevens far sin favoritt, merguez. Merguez er en spicy og smaksrik pølse laget på oksekjøtt og krydder som harissa og fenikkel. Alle Pølsevevens produkter er gluten- og laktosefrie. Som tilbehør ble det servert couscous, paprika, løk, granateple og harissa. Som anbefalt drikke til denne retten fikk vi Bern Grand Récolte 2016 Rosé som var et godt følge.

Sist, men ikke minst, ble det servert en epledessert med Iseple fra Egge Gård. Iseple er Norges eneste desserteplevin, som også har høstet mange gullmedaljer og priser i utlandet. Iseple blir produsert ved at friskpresset eplemost blir satt ut når nettene blir kalde på Egge Gård, slik at vannet i mosten fryser og det utvinnes en uvanlig stor konsentrasjon av sukker og syre. Iseple har en klokkeklar eplemak med perfekt balanse mellom syre og sødme. Nydelig til ost og kjeks, is og sorbeter.

Renate Schjolde, redaktør for nettstedet Snikkgjest.no har bildrat til referatet og hun har også tatt flere av bildene.

Styret i Baillage Oslo vil takke adm.dir. Torbjørn Marthinussen ved Radisson Blu Hotel Fornebu for at han og hans stab tok utfordringen og sørget for en veldig hyggelig kveld med nye matopplevelser.

Baillage Oslo vil minne om Grand Chapitre i Ålesund 25-27. august. Det er fortsatt mulig å melde seg på. Vi håper å se mange av dere der.

Videre utover høsten har vi følgende program:

- 13. september Winemakers dinner med Champagne på Argent Restaurant (Operaen)
- 21. oktober Grand Diner i ærverdige og nyoppussede Rococosalen på Grand Hotel
- 21. november klassisk lutefiskaften i Bristol Grill

Cruiselunsjen går dessverre ut, og reisen til reisen til Warsawa er utsatt til april 2018.

Vi ønsker alle en god St. Hansaften og en riktig god sommer!

Med vennlig hilsen

Styret i Baillage d'Oslo

Helge Asbjørn, Rolf, Geir, Idunn, Torbjørn og Helle



## Meny

Grillet Apfelsnapel pølse, potetsalat, lekmarmelade  
*Drikkeanbefaling: Cider fra Egge Gård i Lier*

Biff i grillet pølse – storfe kjøtt med steinsopp, stekte  
cherrytomater, løk og steinsoppriisotto  
*Drikkeanbefaling: Gabrielle Meffre Prestige Côtes du Rhône*

Hvilereitt med smak av eple snaps

Berliner – grillet currywurst pølse med curry, stekte båtpoteter  
og søtpotet, coleslaw  
*Drikkeanbefaling: Rabl Riesling*

Merguez servert med couscous, paprika, løk, granateple,  
dijonsennep el. harrissa  
*Drikkeanbefaling: Bern Grande Récolte 2016 Rosé*

Epledessert  
*Drikkeanbefaling: Iseple fra Egge Gård i Lier*



EGGE  
*Gård*







«Apfelsnapsel» med potetsalat og  
løkmarmelade



Storfepølse med steinsopp,  
steinsoppbrisotto og cherry tomater.



Eplegranité med eplesnaps fra Egge Gård



Epledessert servert med Iseple.



«Berliner» en currywurst,  
stekte båtpotet, søtpotet og coleslaw.



Merguez med couscous, paprika, løk,  
granateple og harissa. .



Atle Flom fra Pølseveven og  
Håkon Steinbo fra Egge Gård.



Takk til den hvite og sorte brigade.

---

**Vive la Chaîne!**

---