



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Dîner Amical på NordØst Food & Cocktails

Årets første arrangement i Trøndelag ble avholdt hos NordØst Food & Cocktails, som er lokalisert på Solsiden i Trondheim. Restaurantsjef Lars Henrik Ringen, Maitre Restaurateur Emil Kringhaug og Chef Rotisseur Håkon Solbakk hadde allerede i invitasjonen lovet en fantastisk start på det nye året.

Hele annen etasje var satt av til arrangementet og forventningsfulle medlemmer og gjester ble ønsket varmt velkommen med et glass Champagne, en eksklusiv **Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut 2007**.

Etter bordsetning kunne Bailli Regional Roar Hildonen ønske godt nyttår og velkommen til årets første arrangement i Bailliage Trøndelag. Han berømmet NordØst for alltid å levere på et svært høyt nivå. Dette blir lagt merke til og er også grunnen til at arrangementene nesten alltid blir fulltegnet.

Bailliage Trøndelag har et jevnt tilsig av nye medlemmer, også profesjonelle, og disse utgjør nå 25 prosent av medlemsmassen, noe som er veldig bra.

Roar presenterte også 4 av de nye tilstedeværende medlemmene.

Neste arrangement er i regi av L'Ordre Mondial og da er det Scandic Nidelven Hotel som inviterer den 27. februar.



Kjøkkensjef på NordØst, Håkon Solbakk, kunne innledningsvis informere om at de denne kvelden hadde gått litt bort fra det asiatiske og over til mer nordiske smaker.

Aller først ble det skjenket mer Champagne, før det ble servert fem ulike smakfulle retter med fingermat.



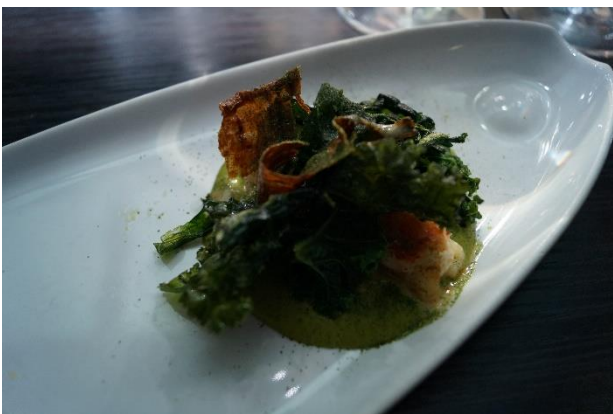
På menyen var dette kalt «TYGG» og bestod av Krustade kongekrabbe, Potetvaffel med løyrom og rømme, Elgtartar med rødbete og valnøtter, Klippfisktempura og Røkt røye med flatbrød. Nydelige små smaksbomber som alle ble møtt med superlativer og begeistrede blikk.



Sommelier Mette Smistad Olsen presenterte kveldens viner etter hvert som de ble servert, mens Håkon, godt hjulpet av sine medarbeidere og dyktige servitører presenterte de ulike rettene på en profesjonell og overbevisende måte.

Første hovedrett var Matjesild, potet, brunet smør og dill. Dette er ingredienser som noen kanskje mere forbinder med enkel sikringskost, men her var retten elegant anrettet på en spennende måte, som virkelig fremhevet de gode råvarene.

Til denne retten ble det servert en frisk, nesten perlende vin, **Dreissigacker Silvaner Organic**. En nydelig kombinasjon.



Rett nummer to var en av Trøndelags flotteste råvarer, Sjøkreps, anrettet med erter og sennep. En fantastisk rett, hvor opplevelsen ble ytterligere høynet av en deilig **Domaine Ramonet Bouzeron** i glasset.



Det kunne nesten høres et lite gisp blandt gjestene og det blinket i blitslamper da Håkon kom bærende på kveldens hovedrett. Helstekt pattegris med bakt selleri, gratinert blomkål, røkt potet, estragonemulsjon og kryddersjy. Grisen var stekt til perfeksjon, med løvtynn sprø svor.



I glasset fikk vi en saftig og elegant vin fra Rhône, **Pierre Gaillard Saint-Joseph 2017**, laget på 100% Syrah.

Det hele ble rundet av med en nydelig dessert, basert på Brunost og tindved. En lekkert anrettet rett med både sødme, syre og knas.



Kveldens menyomtaler var nytilsatt direktør ved Radisson Blu Royal Garden Hotel, Tone Hansen. Hun beskrev kvelden som en fantastisk gastronomisk reise i regi av NordØst. Kjente råvarer har blitt presentert på nye og spennende måter og vi fikk presentert smaker fra både kyst, skog og fjell. Høydepunktet var for henne kongekrabben, men også sjøkrepsen, pattegrisen og ikke minst desserten ble trukket fram. Avslutningsvis roste hun hele staben ved NordØst for det de hadde levert og utbragte en skål for både kokker og servitører.



Den sorte og hvite brigade kunne dermed nok en gang motta stående applaus fra fornøyde gjester.

Flere bilder fra kvelden kan ses lenger ned på siden.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse















