



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE ROGALAND



REFERAT GRAND DÎNER

FREDAG 15. NOVEMBER 2019

Balli Régional **Gisle Steffensen** ønsket hjertelig velkommen til årets Grand Dîner hos nOi på Sandnes! Han introduserte Maître Rôtisseur **Roger Malmin**, nOis daglige leder. Roger fortalte litt om restauranten - bakgrunnen for navnevalget, nye eiere og det nye konseptet, som er Italia-inspirert. Roger hadde forberedt en festmeny med tilhørende viner til et måltid i restaurantens ånd – 'der norske og italienske tradisjoner møtes' og ønsket gjestene velkommen til bords.

Til velkomst fikk vi servert et glass frisk musserende Belstar Prosecco Brut, som hadde følge av nydelig, nyskåret spekeskinke fra Toscana og oliven fra Sicilia.

Første rett var crudo på kveite - marinerte, flortynne kveiteskiver servert med ørsmå epleterninger, pepperrot, frisk estragon og en linn og smakfull dressing. Her ble det servert en veltilpasset hvitvin basert på Pecorinodruen fra Abruzzo (Colori Pecorino, Cantin Arte). En ung vin med preg av eple, urter, blomst og hint av grapefrukt i ettersmaken.

Deretter fulgte skaldyrssuppe med grillet sjøkreps og fennikel. Sjøkrepsen var perfekt grillet med nydelig smak og konsistens, og suppen var definitivt kveldens høydepunkt sammen med kveiten. Til suppen fikk vi servert en Chardonnay fra Bourgogne (Rene Lequin-Colin), som matchet suppen perfekt.

Som hvilerett ble det servert en limoncello granité.

Deretter fulgte hovedretten, en langtidsstekt, perfekt rosa og mør kalveculotte med karamellisert sellerirotkrem, aspargesbønner og stekt løk, gnocchi med salvie og hvitløk og en meget smakfull sjysaus.

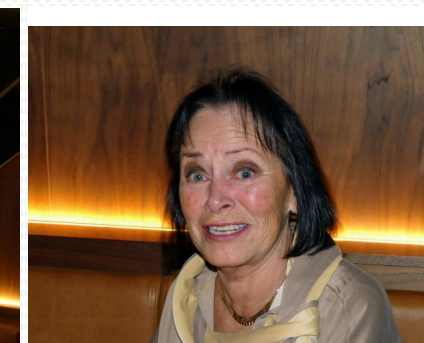
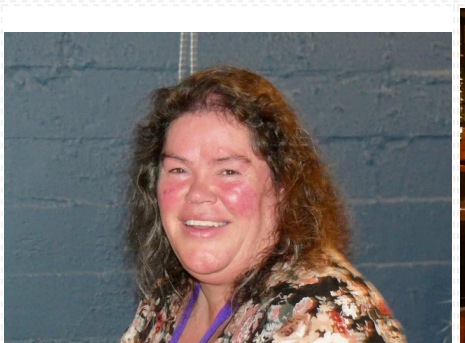
Kalven ble akkompagnert av en Barbaresco fra Prodotti del Barbaresco, som regnes som verdens beste vincooperativ. Fint utviklet, konsentrert og balansert med lang, fast ettersmak og en perfekt match.

Til dessert fikk vi en klassisk tiramisu med kakaosorbet og en Vin Santo, Sant Antimo fra Altesino som vinfølge.

En meget vellykket aften hvor smidig service, kyndig og hyggelig personale satte prikken over i'en. Gisle takket Roger Malmin, kjøkkensjef Phong Hoang og servitør Charlotte Engelhard for en flott Grand Dîner!

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen
Bailli Régional



Bilder: Karin Våland Sandvold

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.