



## Referat fra Dîner Amical på St13 - et formidlingssted for mat og vin - 6. februar 2020

St.13 ved Kjartan Skjelde hadde invitert til en aften med kortreist mat og lokale råvarer.

Menyen besto av 5 retter med 2 forskjellige viner til hver rett.

Jarle Madsen, som driver Jarles Vinskole, hadde satt viner til Kjartans meny og presenterte de to vinene til hver rett etter hvert som maten kom på bordet. Interessant å kjenne på forskjellen på hver vin, med eller uten mat, og ikke minst individuell smak. En spennende og lærerik måte å gjøre det på.

Menyen startet med crispy kyllingskinn med løyrom, syltet agurk og brønnkarsemajones. Jarle serverte her engelske bobler mot Cava - Classic Cuvee fra Nyetimber og en Pedregosa Cava.



Deretter fulgte en nydelig og delikat sjøkreps med eplepuré, skaldyremulsjon og urtesalat. Denne ble fulgt av en Chardonnay fra Santa Barbara, California produsert av Sandhi og en Chardonnay fra Jura av Rolet.

Fiskeretten var bakt torsk med varianter av rødbeter og hasselnøtter med den samme Chardonnay som til sjøkrepsen og en Riesling fra Sauer 2012.

Neste rett var et lekkert letrøkt vaktelbryst, rillette av vaktellår, sort trompetsopp, ingefærfluid og vaktel sjy. Pinot Noir fra Burgund, Sylvain Loichet og en Barbera D'Alba av Franco Conterno ble servert.

Ytrefilet av Jærlam med mandelpotetpuré og syltet løk ble akkompagnert av en ung og en gammel Bordeaux, hhv en Chateau Coufran 2010 og en Chateau Dudion reserve de la cave fra 2004.



4 nydelige lokale oster, hvorav Phønix fra Stavanger Ysteri var en av dem, ble servert sammen med multepuré til dessert.



Til slutt ble det servert La Feve sjokoladekonfekt a la Pavel Pavlov. Magisk goe!



En meget vellykket kveld hvor engasjement og diskusjon over vinene skapte god stemning.

En virkelig opplevelse i regi av mesterkokken Kjartan Skjelde. En hjertelig takk til både Kjartan og Jarle for en flott kveld!

Jarle Madsen driver forøvrig Norges eneste vinskole utenfor Oslo som tilbyr det offisielle vinkurset WSET.

Med gastronomisk hilsen  
Gisle Steffensen  
Bailli Régional



Matbilder (unntatt sjokolade): Jonas H. Friestad, øvrige bilder: Karin V. Sandvold