

REFERAT

DÎNER AMICAL FREDAG 16. OKTOBER 2020

Chers Confrères,

«Matkontoret» er det nye navnet på et sjøhus med adresse Skagenkaien 13 i Stavanger.

Bailli Régional Gisle Steffensen ønsket velkommen til et fulltegnet arrangement før han ga ordet til Lauritz Hansen.

Lauritz Hansen, Vice-Echanson for Bailliage de Rogaland, fortalte om det historiske huset Skagenkaien 13.

Et beskjedent historisk bygg – Sjøhuset Skagen. Sjøhuset ble bygget i 1765 som lager for firmaet Ploug & Sundt som drev mat og vinhandel i nabohuset Skagen 18. Båtene la inntil husveggen og heiste varer ut og inn direkte i husets tre etasjer. I 1884-5 ble Stavanger rammet av en rekke uheldige omstendigheter, - sildefisket kollapset, dampbåtene gjorde sitt inntog og ca. 165 firmaer i byen gikk konkurs i løpet av to-tre år. Katastrofe! Også firmaet Ploug & Sundt gikk dundrende konkurs, men familien klarte å løse ut eiendommen på Skagen fra konkursboet og firmaet skiftet navn til «Frederik Hansen mat og vinhandel» året etter.

Sjøhuset ble bygget om til restaurant og åpnet med navn «Sjøhuset Skagen» i 1978 under ledelse av Lauritz W. Hansen, som drev restauranten frem til 1986. Lokalene er fortsatt i familien Hansens eie, men i 2019 ble det klart at konseptet var modent for fornying. Og for et par uker siden gjenåpnet restauranten under navnet Matkontoret under ledelse av Cato Ødemark.

Vi ble ønsket velkommen med en typisk italiensk aperitiff som bestod av fersk, moset hvit fersken sammen med prosecco. En frisk, fyldig og smakfull drikk som ble servert med en oliven, litt krydret chips og en soppkrem som amuse bouche.

Artiskokkpuré med biter av artiskokk og brokkolini ble servert med en rosévin fra Pfalz, produsert av Villa Woulf på druen Pinot Noir, årgang 2019. En tørr vin med litt sødme, med frisk bærfrukt og en lang frisk avslutning.

Deretter fulgte «asiatisk» lakserett med laks med sprøstekt skinn, rå laks og grønnsaker - gulrøtter, neper - servert med saus laget på tang. Denne retten ble servert med en Maximin Riesling fra 2018 med tydelig petroleumssduft.

Gresskarrisotto med lett stekt spekeskinke og traktkantareller var neste rett. Her ble det servert en Pinot Noir fra Bourgogne, Faiveley Mercury 1 cru clos des Myglands 2017. En fruktig og ung vin med mineraler, kompleksitet og lang avslutning.

En skive nydelig stekt lammestek servert med jordskokk, rødbeter, tyttebær og god krydret lammesjy. Vakkert anrettet og gode smaker. Vinen som fulgte lammeretten var en Rioja Reserva 2015 på 80 % tempranillo. Nydelig eikeduft og lang ettersmak.

Til dessert ble servert en lett sjokoladerett med plommemousse, epler, aprikos og litt honning. Her passet en Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttoys 2010 meget bra. Den bar preg av tørket frukt, aprikos og honning, lang ettersmak. En meget god avslutning på et godt og langt måltid.

Lauritz Hansen takket Cato og stab for en hyggelig kveld med god stemning rundt bordene.

