

Diner Amical på Bekkjarvik – 8. September 2017

Bekkjarvik Gjestgiveri, Asta og Øystein, Arnt og Ørjan, alle med etternavnet Johannessen, står for oss i Baillage de Bergen som symboler på gjestfrihet, vennlighet og kvalitet. Ørjans kompetanse er udiskutabel og tittelen i Bocuse d'Or 2015 representerer det ypperste en kokk kan oppnå. Men hans tvillingbror Arnt representerer stabilitet og soliditet et kjøkken ikke kan klare seg uten, noe tittelen årets kjøkkensjef 2015 ikke levner noe tvil om. Og bak det hele står Asta og Øystein, med sin lange erfaring, sin kjærlighet til faget og til barna og til hele staben på Gjestgiveriet. Resultatet er en helstøpt bedrift som osrer av kompetanse og gjestfrihet.

Det var her vi valgte å innlede høstsesongen 2017 med Diner Amical. Forventningene var høye og 28 deltakere gledet seg til å ankomme Bekkjarvik. De fleste gjestene hadde planlagt å overnatte og alle var innkvartert i en gammel men nylig oppusset representasjonsbolig like ovenfor hovedhuset, med flotte detaljer og store fellesrom. Der kunne vi ta et lite glass, slik at alle hadde funnet roen da vi møttes i baren og fikk et glass meget frisk og flott Gouet-Henry Champagne Brut NV. Stemningen steg straks!

Måltidet skulle inntas i den overbygde paviljongen, vis a vis hovedbygningen og det var et godt valg. Lokalet er smakfullt innredet og svært lyst, noe som letter fotografens arbeid og gir fin stemning når kvelden faller på.

Før først rett serverte Ørjan oss en liten appetittvekker, delikate friterte Bolinhos som var crispy, smakfulle og litt Ørjan-spicy. Dette lovet godt!

Første forrett var lettrøykt laks med blomkål, tare og hollandaise. Laksen var flott røkt, nydelig varmebehandlet og hollandaisen akkurat så luftig som den skal være. Til den fikk vi Pouilly Fumè tradition, Serge Dageneau 2014.

Deretter fulgte smørstekt sjøkreps med skaldyrravioli, avocado og basilikum. Sjøkrepsen var stor og flott, raviolien mild og kombinasjonen meget bra. Vi fikk Ca del Magro Costoza Superoire, Monte del Frà 2014, en frisk, men samtidig kraftig vin som kledde sjøkrepsen godt.

Første hovedrett var Vårkylling med kyllingbuljong og selleri. Retten var rustikk, med litt uklar, ganske feit buljong, med flott smak. Kyllingen var saftig og smakfull. Til denne retten hadde vårt vertskap valgt en hvitvin fra Chateauneuf-du-Pape, Clos des Papes, Paul Avril 2005. Vinen var svært god, med intens og lang smak.

Kveldens hovedrett var kalvecarrè kam med sjysaus, potet og parmesan. Mitt stykke var smakfullt og mørt, sjysausen god og parmesantouchen meget bra. Retten var rustikk, men smakfull. Vinvalget var vellykket. Tenuta San Guido, Le Difese 2013 fra Toscana stod fint til retten.

Desserten var spektakulær, slik vi vet Ørjan liker. Sjokoladebombe, fylt av nydelig salt/søt sjokolademousse som åpenbarte seg da det ble helt varm bringebær coulis over sjokoladeskallet. Til denne retten fikk vi klassisk Recioto della Valpolicella fra Monte del Frà, akkurat slik det skal være. En meget god avslutning på et flott måltid.

Etter desserten beveget vi oss inn i baren og fortsatte festen til de små timer, inkludert en tur opp på "låven" der det var disco slik at vi gamle kunne svinge oss i dansen. Vi kommer gjerne igjen og har meldt vår snarlige retur til Bekkjarvik!

Vennlig hilsen

Bjarte Askeland
Bailli Regional