



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra cocktailmiddag på BA 53

Vinden var passe sur ned over Bygdøy allé når man kom gående og det var godt å komme inn i de varme lokalene til BA53. Det var tirsdag 6. februar og klokken nærmet seg 7 på kvelden. Mens noen sikkert var i ferd med å feire Samefolkets dag skulle l'Ordre Mondial i Bailliage d'Oslo nyte en cocktail-middag.

Vi ble hjertelig tatt imot av BA53 sin restaurantsjef Maiken Løkken som viste oss inn i vårt eget Chambre Séparée. Maiken har vært med helt fra starten på BA53 og har vært og er Kari Innerå sin høyre hånd for å ta seg av service i restauranten.

I vårt Chambre ventet vår servitør for kvelden Ole August Rosengren med kveldens første drink, en liten variasjon på klassikeren Americano, som for kvelden hadde fått et smakfullt tilbehør av urter, en komposisjon fra Bartender Per Ingmar Karlsson som stod for alle kveldens drinker. Vi forventet fra starten at dette skulle bli en kveld med strålende service, Ole August – lærling i servitørfaget på BA53 – vant sammen med Jenny Nguyen, som er på Cru Vin & Kjøkken, Norgescupen for servitørlæringer i Stavanger i januar i år. Og våre forventninger skulle ikke puttes til skamme. Det var utrolig gøy å få oppleve en av de unge profesjonelle i sitt rette element som Chaîne des Rôtisseurs har støttet i både Oslo Akershus Cup og Norges Cup, og han imponerte oss virkelig med sin serviceinnstilling og kunnskap.

Når vår aperitiff var drukket var det tid for å ta plass ved bordene, med både nytt medlem tilstede, besøk fra Bailliage Vestfold og flere nye gjester var vi 20 gjester som satte oss godt til rette ved to langbord.

Første rett kom på bordet og vi startet måltidet med en riktig smakfull Kremet skalldyrsuppe. Suppen ble servert med en sjøkrepsalat med fennikel, tomatolje og dill. En smaksbombe av en rett, men fint avstemt både på smaker og teksturer. Ole August presenterer retten, som han videre gjorde med alle kveldens retter, mens Per Ingmar presenterer drinken som var komponert til retten. Første drink til maten hadde base på Tanqueray London Dry Gin og Gilde Non Plus Ultra, kanskje vår aller fineste norske

akevitt. Drinken er smaksatt med mynte og estragon, og rundet av med Oloroso sherry og er strålende avpasset i smak til suppen. Kvelden startet på utmerket måte.

Vi er midt i sesongen for torsk og skrei, noe av det aller flotteste av råvarer i Norge i tiden like etter jul, er det Vintertorsk som serveres. Torsken var bakt til perfektjon, passe varm hele veien gjennom, og saftig og flakete som bare torsk kan bli. Til denne retten fikk vi en drink som var basert på akevitt, men denne gangen fra Danmark nemlig Aalborg Taffel Akvavit. Drinken har fått smak av ingefær og basilikum og denne er rundet med Fino sherry. Her er det smaksraft men eleganse nok til å gå flott sammen med torsken som har fått følge av jordskokk og sort hvitløk sammen med syltet kantarell, luftig potetkrem, sprøtt bacon og kål. Mange smaker og varierte strukturer, men så fantastisk balansert, både mat og drikke.

Når vi var kommet til servering av kjøttet, så kom de virkelige utfordringene for vår bartender. Hans komposisjon av Bacardi 8 rom, rosmarin, eple og et ørlite hint av multe var en smaksmessig fantastisk kombinasjon med kveldens Mørbrad av hjort. Hjorten var perfekt tilberedt med pepper og enebær, og servert med rosenkål og sagogryn kokt i solbær sammen med persillerot og en kremet soppsaus. Å kombinere hjortekjøtt med litt søtlig fatlagret rom høres på papiret nesten sprøtt ut. Vårt vert for kvelden, Vice-Echanson Rolf E. Wenstad har ikke noen gang fått til en like utrolig kombinasjon av smaker med rødvin til hjort, så her er det bare å ta av seg hatten for vår bartender!

Så var det tid for den søte avslutning; Hasselnøttsuffle. Så herlig sprø på toppen og så utrolig fløyelsmyk på innsiden. Og når den fylles med salt toffeesaus ved bordet og kommer med en yoghurtisorbet til, hvordan kan det da bli bedre? Fra baren fikk vi en kald variasjon på Irish coffee. Det var Umechue sake og Buffalo Trace Kentucky Whisky sammen med cold brew coffee som var utgangspunktet for denne drinken som toppes med et skum av Xanté pærecognac.

Kvelden var et fyrverkeri av spennende smaker og uvanlige, men svært vellykkede kombinasjoner. Vi har alle fått satt våre smakssanser litt på prøve, og er det ikke derfor vi er med i l'Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs?

Vi takker Maiken, Ole August, Per Ingmar og Kari med sitt team på kjøkkenet, og ikke minst våre venner i Chaîne for en helt fantastisk kveld. Det har vært utsøkt mat og strålende drikke servert med sømløs service, og når vi har hverandres fantastiske selskap med hyggelig prat rundt bordene.

Bailli Helle C. Amundsen takket for kvelden og informerte om kommende arrangementer i regi av Bailliage d'Oslo, og her kommer de for dere som ikke var tilstede denne kvelden:

Onsdag 11. april Diner Amical på Nedre Foss Gård Invitasjon kommer før påske.

Lørdag 30. juni sommerlunsj ute på Restaurant Festningen.

For de som ikke har satt av datoen for årets store begivenhet 50 års jubileet i Sandefjord 17-19 august, så gjør det nå. Invitasjon vil snart bli sendt ut.

Lørdag 20. oktober vår Grand Diner i 33. etasje på Radisson Blu Plaza Hotel.

Vi ser frem til å møte dere neste gang!

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

Rolf, Asbjørn, Idunn, Helge, Geir og Helle





Kremet Skaldyrssuppe, sjøkreppsalat med fennikel tomatolje og dill



Bakt vintertorsk, jordskokk, sort hvitløk og syltet kantarell, luftig potetkrem, sprøtt bacon og kål



Mørbrad av hjort, pepper og einebær, rosenkål og solbærsagogrøn, persillerot og kremet soppsaus



Bacardi 8, rosmarin, eple og multe



Hasselnøttsufflet med toffeesaus servert med yoghurtsorbet



Drink med Umechue sake, Buffalo Trace Kentucky Whisky, cold brew coffee og Xanté

Vive la Chaîne!