Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE VESTFOLD

REFERAT

Sommer Amical
FREDAG 5. juni 2020

Etter lange og utfordrende måneder i skyggen av pandemien, kunne vi endelig endelig møtes i Chaîneregi igjen. Vinterens vinsmaking på D`hub måtte avlyses på kort varsel grunnet nedstengningen av landet, så forrige Chaine arrangement var kokkekurs på Park hotell i februar. Ekstra stor var derfor gleden over å kunne reise opp til Skoli gård denne regnfulle junikvelden. Arrangementet var kvalitetssikret fra vi dro fra Park; Bailli regional Paal Bye Johansen hadde fremskaffet seks sjåfører, og i alle biler lå det pakker med munnbind til fri avbenyttelse. Paal er andre generasjon på Skoli, og i Kodals dype skoger driver han og Vivan tilnærmet sjølberging med høner, grønnsaker, bær, hester og griser, anført av kjælegrisen «Kåre kotelett». Det er laks i elven, vilt i skogen, og nærmeste nabo er lengre unna enn en eiendomsmegler klarer å kaste en sten. Mobildekningen forsvant da vi passerte første bom etter hovedveien.

Midt på tunet var det rigget til et godt oppvarmet telt, vakkert pyntet med baldakiner og kortreiste markblomster. Vi ble tatt i mot av vertskapet med en boblende aperitif fra Portugal; Luis Pato Informal 2014. Den hadde en frisk og sommerlig smak av bringebær og rips, fargen var innbydende lakserosa. Av smittevernshensyn satt vi minst en meter fra sidemannen, men det la ingen demper på den gode stemningen.

Enchanson National Rolf E. Wenstad fortalte med stor innlevelse om de vinene vi ville få nyte i løpet av aftenen. Her var det mange spennende og utradisjonelle valg, bla hadde få av oss smakt en rosa musserende fra Bairradregionen tidligere. Dette lovet godt.

Aftenens meny var komponert og laget av Edgar Ludl; norsk gastronomis grand old man. Han hevet kokkekunsten i Norge til nye høyder, og har vært en ledestjerne for de kanskje mer mediaeksponerte norske mesterkokkene. Eyvind Hellstrøm har bla sagt om ham at hadde Ludls restaurant, Ludls gourmet, ligget sentralt i Europa, så hadde den vært i Michelins stjernehimmel. Det fikk vi til fulle bevist på årets sommeramical! For de fleste er hans meritter velkjent, men jeg vil kort nevne at ble kåret til årets kjøkkensjef i 1980, innehaver av Cordon Rouge 1984, medgründer og leder for kokkelandslaget, og han er mannen bak flere av Norges gullmedaljører i Bocuse d`or, inkludert Geir Skeie og Ørjan Johannessen. Ludl er bla hedret med Østerrikes fortjenesteorden i gull. I en alder av 78 år tryllet han smilende frem en fireretters meny for 38 gjester på et kjøkken ikke større enn et spiskammer.

Paal ønsket oss varmt velkommen, og minnet oss på de krevende månedene våre profesjonelle medlemmer har hatt. Nå er tiden inne til å gå på restaurant eller bo på hotell, og få fart på bransjen. Sist vi nøt en meny fra mester Ludls hånd, var da vi fikk Edgars and på Øvre Myra høsten 2019. Nå ble vi presentert for følgende sommerlige fristelser:

Vårlig fisk og skalldyrterrine i safrangelé med kryddersmør. Ørreten var «rimmad», som söta bror sier. Det salte stod perfekt sammen med fisken og smørets mykhet. Her kunne vi ane toner av svenskenes Midsommarfeiring. Terrinen ble fulgt av en gulgrønn og fruktig riesling; Some Young

Punks Monsters, Monsters Attack! 2019. Her var det også sommerlige smaker, av bla grønne epler og citrusfrukter. En utmerket match, om enn navnet kunne avskrekke.

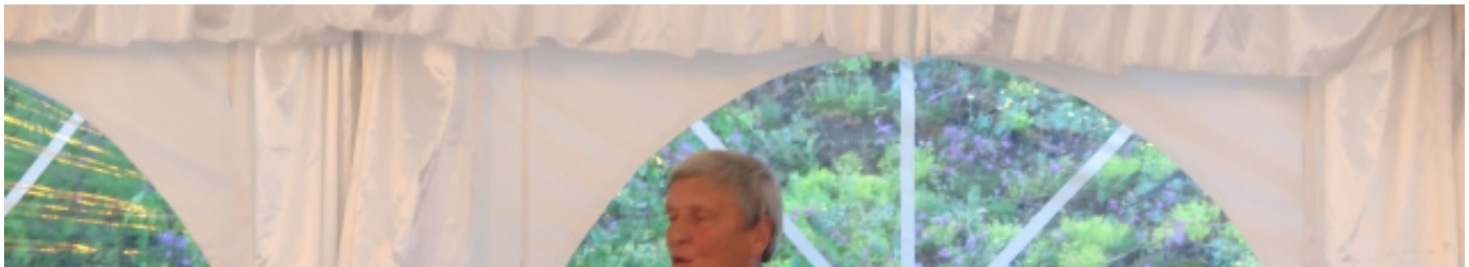
Kveldens høydepunkt, uten forkleinelse for de andre herlige rettene, var for undertegnede grillstekt utbenet lammelår fylt med kalvebrissel, kalvenyre og andelever, braisert nykål og små nypoteter med friske urter. Edgar hadde funnet ut at norsk sau er en anatomisk raritet; selv med over 2 millioner utegående sauer i Norge, så har ingen av dem nyrer. Vi måtte derfor nøye oss med kalvebrissel. Lammelåret var ubegripelig mørt og smaksrikt. Sausen intens, og mesterverket var toppet med syrerik kål og nypoteten fra Jæren. Brisselen gjorde oss alle til tilhengere av mer innmat på norske bord fremover. Lammet ble fulgt av en Bila-Haut Côtes du Roussillon 2017. Denne var fløyelsmyk med klart preg av vanilje og kirsebær, og ble en umiddelbar favoritt ved vårt bord.

Vi var så heldige å ha med Bailli Délégué Thore Sande på vår sommeramical. Han talte levende om viktigheten av å kunne møtes fremover, støtte hardt prøvede restaurant- og reiselivsbedrifter, og få med flere profesjonelle medlemmer. Gjerne i de yngres rekker, og gjøre Chaîne relevant for dem. Dette høstet stor applaus.

Osteterrine i spekeskinke med sellerikrem var et spennende potpurri av oster, vakkert innpakket i velmodnet skinke. Dette var en helt annen opplevelse enn å få ostene presentert som forskremte biter på en tallerken. Hvorfor gjør ikke fler restauranter som Ludl her? Et glass Ferret Pouilly-Fuisse 2016, en hvit Burgunder, fulgte ostene perfekt med sin fruktighet og sødme.

Sommerens første rabarbra spilte opp i en rabarbraterte med creme bavarois og jordbær i Beaujolais. For en herlig avslutning på den smaksreisen Ludl hadde sendt oss ut på! Her var det en nøye avstemt balanse mellom syre og sødme. Han kunne avsløre en hemmelighet for oss; for å få de litt tristere bærene i jorbærkurven til å smake som markjordbær, kunne vi la dem ligge en times tid i Beajoulais. Dette skal testes ytterligere i løpet av sommeren! Vajra Moscato d`Asti 2019 smakte som lovet av muskatelldruen/moscato, og hadde rikelig med sødme og bobler. De av oss som hadde reist med Chaîne til Piemonte i september fikk umiddelbar utferdstrang igjen.

Officier Commandeur Jo Gade takket for maten, og vi humret flere ganger såpass at vi nesten falt av stolene. Små Sachertorter og syltet appelsinskall avrundet måltidet. Det ble velfortjent applaus til de unge servitører og assistenter, og for mesteren selv; Edgar Ludl.



Bakken tørket etterhvert opp, og Paals armada av sjåfører fraktet oss trygt ned til byen. Tåke over jordene og en enorm fullmåne skapte en trolsk stemning langs Goksjø. Stor takk til Edgar Ludl, Paal og hærskaren av gode hjelpere som gjorde dette til en uforglemmelig kveld.

Torger Corneliusen

Vice-chargé de Presse

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.