



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Rogaland



Referat fra Stjernetreff på Norsk hotellhøgskole, fredag 21. september 2018

Mens ekstremværet 'Knud' satte inn for fullt, ble vi ønsket velkommen inn på Norsk hotellhøgskole av instituttleder (og medlem i Chaîne) Johan Richard Edelheim. Han hadde stilt demokjøkkenet til vår disposisjon denne kvelden. En interessant detalj er at denne skolen er verdens nest eldste hotell- og reiselivsutdanning, og ble etablert i 1912!

Gisle Steffensen ønsket alle velkommen! Denne kvelden var også TV Vest til stede for å lage et innslag. Til aperitif fikk vi servert en frisk cava – Pedregosa Reserva Clos Brut Nature 2015 - i Norsk Kokebokmuseum før vi inntok kjøkkenet. Der var følgende trio i full gang med måltidet:

- Christian André Pettersen, kjøkkensjef på Mondo, Sandnes og vinner av Bocuse d'Or Europe 2018, nå i full trening til Bocuse d'Or i Lyon 29.-30. januar
- Daniel Madsen Rouge, Executive Chef Nordic Radisson Hotels, kjent fra TV og mange internasjonale oppdrag med promotering av norsk mat over hele verden
- Bo Jensen, driver Bo's Ysteri på Jæren, utdannet slakter, kokk, konditor og servitør, fikk Super Gold for osten 'Lille Aske' i World Cheese Awards i London i fjor og stiller i årets konkurranse i Bergen 2.-3. november.

FOR en trio!! De satte tonen fra første stund til det som ble en opplevelse langt utenom det vanlige. Fra benkeradene fikk vi se maten bli tilberedt i et herlig samspill mellom de tre, mens de delte av sine erfaringer og svarte på spørsmål fra oss gjester! Det ble en uformell, humorfylt og spennende kveld. Vår egen Vice-Echanson Lauritz W. Hanssen hadde ansvaret for kveldens drikke, og fortalte med stor kunnskap og entusiasme om de ulike vinene.

Christian hadde fått tak i fantastiske råreker fra Nord-Norge til en ytterst delikat, spennende og smakfull forret med touch av Asia – råreker fra Lyngen 'togarashi' med yuzusaft, trøffeltang og reddik. Til denne ble vi servert Rabl Grüner Veltliner 2017 fra Østerrike, en frisk vin med aroma preget av eple, sitrus, blomst og krydder.

Til hovedrett hadde Daniel laget en ny rett, inspirert av det klassiske, franske kjøkken: Kyllingdome fylt med konfitert kjøtt fra kyllinglår, valnøtter og foie gras, servert med løkpuré, kongeøstersopp, sprø grønnkål, potetpure med ostetopping og ikke minst så mye deilig saus du måtte ønske! Veldig spennende og smakfull rett, med supersaftig kylling og nydelige smaker. Til denne retten fikk vi en Chateau de Cots 2014 – en meget god og rimelig Bordeaux (ja, det går an!). Dyp blårød vin med aroma av mørke bær og litt krydder.

Så var vi kommet til geitostene! Bo fortalte litt om hvordan han jobber, viktigheten av super kvalitet på melken, konkurransene han deltar i og om hvilke oster vi skulle smake. Vi fikk tre oster på tallerkenen – den berømte og premierte Lille Aske, en hvit som heter Solstrålen og den tredje som heter Solstrålen med aske. Nydelige oster, alle tre, og vi skjønner godt at disse kan konkurrere med fransk chevre! Det blir ikke siste gang disse er på tallerkenen. Vi fortsatte med samme rødvin som til hovedretten.

Til dessert hadde Daniel laget en sjokolade 'lollipop' servert med bringebærcoulis og byggryn- og maltis. Mektig og søt med friske bringebær og med godt følge av Chateau Bellevue 2015 – dessertvin med preg av aprikos og honning.

Måltidet ble avsluttet med kaffe avec.

Gisle takket Johan for at vi fikk låne kjøkkenet denne kvelden! Han ga også en hjertelig takk til de tre kokkene som trosset svært travle dager og laget en morsom, uformell kveld til oss med nydelige smaker og mange gode historier!! Takk også til Lauritz for gode viner og beskrivelser med snert og humor!

Vi ruslet mette og fornøyde ut i den mørke, regntunge og vindfulle høstnatten –

til 'Knud'!!

Med gastronomisk hilsen
Gisle Steffensen
Bailli Régional

Bilder fra arrangementet. Dere finner flere bilder på vår Facebookside
(Chaîne des Rôtisseurs Rogaland)



