



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE D'ARCTIQUE

REFERAT

Diner Amical Fiskekompaniet 31.10.2023



Bailliage d'Arctique hadde gleden av å invitere til Diner Amical på Fiskekompaniet 31.10.2, og for en uttøkt kveld det skulle bli. Havets spiskammer er en svært viktig ressurs og hvis noen kan gjøre den rettferdighet er det Martin Blomkvist og hans folk på Fiskekompaniet.

Det er alltid en fryd å komme inn på Fiskekompaniet, man blir tatt i mot med smil og glede, så stemningen satt perfekt fra første gjest. Vi kan trygt slå fast at arven etter hans far, Anders Blomkvist, forvaltes med den ytterste stolthet.

Velkomsten var en nydelig champagne, og etter at Bailli Geir Solheim, hadde ønsket velkommen til bords, kom første rett på bordet. Og for en pangstart; - østers naturell, Rossini Oscietra caviaf med fritert vaffel. En nennsom perlende start. Neste rett, akevittgravet kveite med dill, syltet sopp og pepperrot satte smaksløkene behørig i riktig modus, og det skulle bare fortsette. Den påfølgende jordskokksuppen, med chilimarinerte blåskjell og jordskokkchips var til å felle en lykketåre av. Så kom sjøkreps, nydelig sjøkreps, som fikk bade i en aldeles nydelig bisque. Man må ha vært der for å kunne forstå. Kveldens hovedrett var grillet breiflabb med pastinakk og demi glace. Fisken så perfekt og hvit som bare fersk fisk kan være, med et tilbehør som ga det lekke fiskestykket rettferdighet. Avslutningen var en høst verdig. Karamellisert pære med med youhurtsorbet og hibiscus. Og til absolute slutt petit four og kaffe.

Viner som fulgte med i kveld var;

Champagne fra A.D.Coutelas, Frankrike

Shokrian Vinyards, Pinot Noir, Santa Barbara, USA (for de som ikke ønsket hvit vin. Passet perfekt)

Gamay Noir, Sta. Rita Hills, Santa Barbara, USA

Vloedvlak Colombar 2022 fra Sør-Afrika

Patchwork Pouilly-Fuissé 2019, Frankrike

DDLC 2021, Pinot Noir, California, USA

Disznoko, Tokagjelet, 2018

Vice-Conseiller Culinair, Poul-Henrik Remmer kunne ikke annet enn å takke hjertelig for en utsøkt kveld, der alt var perfekt balansert, både i smak og porsjoner. Også rødvinen som ble servert, i stedet for hvit, var eninnertiet. Daglig leder, Martins varme tilstedeværelse og ikke minst hans hans dyktige besetning gjorde kvelden til en ren balettoppvisning i balansekunst. Anders ville vært så stolt!

Styret

Bailliage d'Arctique



Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.