

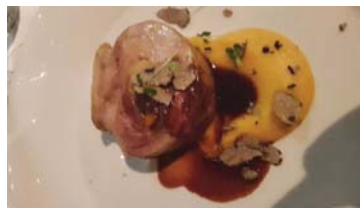


Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra Diner Amical på Mares

Høsten er for de fleste jakt og vilt – reinsdyr, elg, hjort m.m. Derfor utfordret vi en av Oslo's mest kjente fiskerestauranter og eier Lucien Mares til å gi oss hans svar på høstens meny. Vi trodde han ville komme med en variasjon av fisk som f.eks. gjøs fra Värmland, hummer m.m. Men for Lucien er trøfler høstens produkt. Hans stab komponerte en fire retters meny med sorte og hvite trøfler, som selvfølgelig var hentet fra Frankrike.



Vi fikk servert følgende meny:

Kremet østersuppe med sort trøffel.

En typisk rett hvor trøfler kommer til sin rett.

Vinparing: La Jara Zeroassoluto Spumante Extra Brut – økologisk

Farsert potet, eggeplomme, parmesan espuma og hvit trøffel

En potet fylt med potetfarse og eggeplomme, toppet med parmesan. En italiensk rett.

Vinparing: Domaine le Novi Terres de Safres 2014 – Côtes du Luberon AOC – økologisk

Perlehøne galantine, gresskarpurre og rødvinssaus med sort trøffel.

Dette er en typisk høstmiddag inspirert fra amerikanske «Thanksgiving». Perlehøner fra Frankrike, som er benet ut og rullet sammen med et nett og fett. Gratinert og stekt i ovn i 12 timer på veldig svak varme for å gjøre hønene saftige og møre. Trøflene ligger i den kraftige rødvinssausen, som er laget på tradisjonelt vis med kraft fra hønene - hjerte og krås.

Vinparing: Domaine La Bastide Syrah 2012 – VDP d'Hautrives – økologisk

Sjokoladetrøffel med Vinsanto-is.

Desserten har utseende som en trøffel, men har ikke noe trøffel i seg. Isen var laget av en oksidert vin og litt krem. Utseende på sjokoladen lignet på en trøffel – derfor navnet – men sjokoladen inneholdt ingen trøffel. Det samme gjelder for vanlig sjokolade, som ofte kalles trøffelsjokolade uten trøfler.

Vinparing: Pech-Latt les Pières Nobles Genache 1996 – økologisk

Vinhandler Nicolas Mahè de Berdouarè fra Vinhuset NoFra AS hadde valgt viner, og presenterte dem på en sprudlende måte og gav oss noen morsomme historier fra boken sin .



Vi hadde en hyggelig kveld på Restaurant Mares og takker Luciano Mares og hans stab for vertskap og trøffelmenyen.