Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE VESTFOLD

Grand Dîner på Engø Gård 27. april 2023

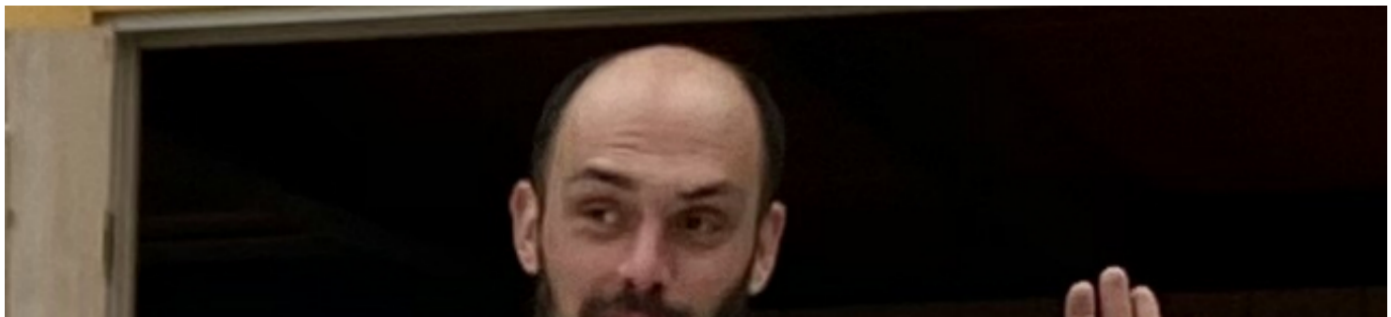
Bailliage Règional de Vestfold kunne denne solfylte vårkvelden sammen med Baillage Règional d`Oslo ønske velkommen til vårens vakreste eventyr; Grand Dîner på idylliske Engø gård. Engø gård ligger som en beskyttet oase i et landskap preget av eiketrær, bølgende marker, strender og svaberg.

Allerede i 1924 kunne romantikeren Frithjof Pihl og hans søster Daisy åpne pensjonat for gjester fra bla. hovedstaden som ønsket sjøbad og frihet fra storbyens larm og mas. I 1935 kom engelske Babs til stedet, søt musikk oppstod, og hun giftet seg året etter med Frithjof. Babs ga stedet et umiskjennelig engelsk preg, og begynte raskt å «sile» gjestene, slik at det ble et spesielt privilegium å kunne oppleve Engø.

Senere har stedet blitt utviklet med utpreget sans for kvalitet og detaljer, og det engelske preget er i høy grad bevart. Dagens direktør, Emma Järpell, assisterende direktør Marie Flåskjer og deres team har bidratt til å løfte Engø gård ytterligere, slik at i 2023 kan alle som kommer til Engø føle seg privilegert. Det bygges i disse dager egen spa-avdeling, og badstuflåte med alle rettigheter er på plass.

Mange hadde valgt å ta turen ut til Tjøme ved lunchtid, flere hadde booket rom, mens de fleste kom humpende med taxi fra Sandefjord utpå kvelden. Vi fikk servert et glass Joseph Cartron Blanc de Noirs Crémant de Bourgogne og kanapéer med bla. andepostei mens vi fant tonen i de intime salongene. Crémanten hadde et friskt eplepreg og var vårlig og fruktig i sin stil. Bordet var vakkert dekket under lysekronene, med vårens flora, skinnende bestikk, funklende glass og nypussede gourmetskjeer. Emma kunne senere avsløre at disse skjeene alltid vil være en del av stedets signatur, selv om mengden sølvtøy har blitt noe redusert med årene, bla. for å unngå senebetennelser hos vertskapet.

Aftenens serbiske hovmester/sommelier viste seg å være en svært kunnskapsrik, entusiastisk og morsom mann, som aldri ble stresset og hele tiden hadde full kontroll på alt. Her fikk mange av oss inspirasjon til en lenge etterlengtet påfylling av vinkjelleren eller vinskapet. Det er lov å håpe at kemneren farer varsomt frem i år.



En strålende opplagt, men noe mindre gestikulerende enn vanlig, Bailli Règional Paal Bye Johansen ønsket oss velkommen. Tidligere på dagen var han blitt observert med armen i bind etter en skadehendelse på eget gårdsbruk. Paal var spesielt glad over å kunne meddele at Engø gård nå er medlemsbedrift i Bailliage de Vestfold.

Havabbor med chilli, appelsinmarinert fennikel og olivenolje hadde akkurat nok sting og sjøsmak, og den ble fulgt av et glass Albariño de Fefiñanes. Retten var et lite kunstverk i seg selv. Dette var en perfekt kombinasjon, hvor albariñoens fruktighet og mineralitet kom til sin rett.

Hvit asparges med sitronsmør, rogn, samphire/sjøasparges og surdeigskrutonger var en herlig symfoni av vårlige smaker, hvor sjø og land virkelig gikk hånd i hånd. Krutongene ga et fint crunch til retten, som stod flott til aspargesens myke tekstur. Dreissigacker Silvaner Trockens mineralitet og preg av grønne epler og citrus var et utmerket følge. Vinen lages med naturgjær, mens bruk av ståltanker gir den nødvendige kontroll over prosessen.

Stemningen var nå stigende, og mange ønsket å skåle med den man hadde til bords. For de av oss som så langt ikke hadde deltatt på Nobelmiddagen i Stockholm, og det var kanskje de fleste, holdt Emma et humoristisk kurs i skåling og viktigheten av å følge med på dronning Silvias lumske finger under glasset. Vi fikk rik anledning til å praktisere det vi hadde lært.

Engøs ravioli med braisert høyrygg, syltet gulrot, mascarpone og paramesan var uhyre smaksrik og verdt en reise til Tjøme i seg selv. Høyryggens kraftfullhet kom til sin rett sammen med syren i den røde gulroten og ostenes behagelige aromaer. Bernard et Benoît Landron Gamay Toujours hadde en behagelig duft av jordbær og solbær, mens smaken var fruktig med hint av røde bær.

Saltimbocca med braisert kål og polenta var en tilnærmet himmelsk opplevelse, med herlig spekeskinke og uhyre mørt kalvekjøtt, selv om enkelte fikk en noe raust saltet utgave. Porta Rossa Barbaresco 1997 basert på Nebbiolo-druen, var aftenens mest komplekse vin. Her var det duft av både tobakk, eik, sjokolade og lær, mens smaken inneholdt krydder, og modne kirsebær og solbær.

Måltidet ble avrundet med hvit sjokolademousse med pasjonsfrukt, honeycomb og lavendelis; her kom alle smakene klart og tydelig frem, og presentasjonen var elegant og leken. En Il Falchetto Moscato d`Asti var mindre søt enn forventet, for oss som fryktet det etter uheldige opplevelser med Asti Spumante på slutten av 1980-tallet. Dens skummende bobler og smak av gule sydfrukter fungerte overraskende godt til taffelets punktum.

Bailli Regional Paal Bye Johansen takket for maten, vi delte alle hans glede over et fantastisk måltid, og vi kunne slutte oss til hans hyllest av Emma og hennes team. Stedets egen te og kaffe samt petit fours ventet i salongene, dessverre måtte taxien avgå så altfor tidlig.

En stor takk til Emma og hennes smilende, dyktige og engasjerte medarbeidere, som alle bidro til en uforglemmelig kulinarisk opplevelse. Det er vel ikke annet å si enn at slik både kan og skal det gjøres. Listen er i hvert fall lagt svært, svært høyt for årets kommende arrangementer i Chaîne-regi.

Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Vestfold Torger Corneliusen

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.