



Dîner Amical i skreiens tegn

I tidsrommet februar til april, når millioner av skrei kommer for å gyte, gjør hundrevis av båter seg klare for det store lofotfisket. Fisket foregår vest og nord i Vestfjorden, mellom Bodø og Røsthavet. Tradisjonen strekker seg så langt tilbake som historie og muntlige overføringer rekker. Skrei er torsk, men ikke all torsk blir til skrei. Skreien er en torsk som vokser opp i Barentshavet. Skreien skiller seg også fra kysttorsken i utseende. Den er lengre og spissere i formen og har lysere tegninger. I tillegg er fiskekjøttet hvitere og fastere.

Onsdag 8. mars, midt i denne spennende skreisesongen var dagen da NordØst Food & Cocktails i Trondheim skulle gjøre stas på denne fantastiske råvaren.

Restauranten har nærheten til havet som tema og dette passet derfor godt til det som skulle serveres denne kvelden.

Det er alltid like hyggelig å bli ønsket velkommen inn i de flotte lokalene til NordØst Food & Cocktails, spesielt når man ved ankomst, av smilende ansatte, får servert en deilig champagne, en Henriot Blanc de Blanc Reserve.

Denne kvelden hadde vi hele annen etasje til vår disposisjon.



Bailli Régional, Roar Hildonen, ønsket som vanlig først velkommen, før han overlot presentasjonen av menyen til Lars Erik Vesterdal.



Lars Erik har en spennende og glødende tilnærming til skreien som råvare og hadde denne kvelden som mål at hele fisken skulle serveres, dog ikke i helt bokstavelig betydning.

Vi fikk først en forret lagert av puffet skreiskinn med kaviar, pepperrot og eggekrem. Dette var nok for mange en ny erfaring, men anerkjennende nikk og smil blant gjestene kunne klart tolkes som at dette falt i smak.



Profesjonelle servitører ryddet raskt og diskret unna etter den første retten, mens Lars Erik presenterte den neste. Pancofritert skreitunge var kreativt anrettet på et fiskeskjelett med en dillremulade ved siden.

Samtidig fikk vi servert skreikjake i en blåskjellbuljong med brokkolicouscous, brønnkarse og reddik. Disse rettene ble ledsaget av en Grüner Veltliner Käferberg Kamptal Reserve 2015 fra Weingut Rudolf Rabl.



Nye retter og viner ble presentert. Det neste var kullgrillet ørebein med pepperglace, avocado, koriander og sukkererter. Lars Erik innrømmet at dette ikke er den vanligste delen av fisken å servere i en slik setting, men kunne samtidig informere om at det er en av de delene på skreien som smaker best.

Til denne retten fikk vi servert husets egen vin, Lars og Erik Chateau Garasj, som er en parallellproduksjon fra Johannesberg. Dette er en svært søt vin, men den er samtidig balansert med syre, slik at den ikke oppleves for søt.

Denne vinen var en perfekt match til smakene i maten og spesielt til pepperglaceen.



Hovedretten bestod av selve indrefiletten på fisken, nemlig skreirygg. Denne ble servert med røkt potetpure og chips, agurksalat, blomkarse, løyrom og kremet løpstikkesauss med ferskost.

I glasset fikk vi en spennende og tungt eiket hvit vin fra Baron de Ley, Tres Viñas Blanco Reserva 2010.



Etter en lang rekke med utsøkte retter av skrei og matchende viner var det tid for dessert. Dette var den eneste retten som (heldigvis) ikke var basert på skrei.

Det ble servert en fantastisk komposisjon av melkesjokolade og bringebær med sjokoladeganach, stratos, pannacotta på rømme og bringebærsorbet. I glasset fikk vi en sprudlende Brachetto d'Aqui fra Fontanafredda.



Det var Roar som stod for matomtalen denne kvelden. Han kunne fortelle at han som den fiskeelskeren han er hadde sett fram til denne kvelden helt siden han fikk se menyen. At det ikke fantes en eneste matrest igjen på bordet tok han som synlig bevis på at alt falt i smak.

Kjøkkensjef Håkon Solbakk og resten av representantene for den hvite og sorte brigade kunne nok en gang høste stående applaus fra strålende fornøyde gjester.

Menyen kan ses lenger ned på siden.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse





Chaine des Rotisseurs

Nordøst Food & Cocktails
8. mars 2017

Puffet skreiskinn
kaviar, pepperrot, eggekrem

Henriot
Blanc de Blanc Reserve

Pancofritert skreitunge
dillremulade

Skreikjake
blåskjellbuljong, brokkoli-couscous,
brønnskarse, reddik

Weingut Rudolf Rabl
Grüner Veltliner Käferberg Kamptal Reserve 2015

Kullgrillet ørebein
pepperglace, avocado,
koriander, sukkererter

Johannisberg
Lars & Erik Château Garasj 2013

Skreirygg
røkt potetpure og chips, agurksalat, blomkarse,
løyrom, kremet løpstikkesaus med ferskost

Baron de Ley
Tres Viñas Blanco Reserve 2010

Melkesjokolade og Bringebær
sjokoladeganach, stratos,
pannaecotta på rømme, bringebærsorbet

Fontanafredda
Brachetto d'Aqui
