Gourmet aften i Brugsens Vinklub
Fredag d. 21. september 2019 i Festhuset på Elmevej

Søren og Per, fra vinafdelingen, havde lagt brænde i pejsen til en hyggelig aften med fokus på den gode mad og matchende vine.

Aftenen blev skudt i gang med en velkomst fra Søren. Som sædvanligt, havde Søren nogle gode historier i ærmet, bl.a. sætninger fra *Vinbogen* af Hans T Munk hvor det siges, at god vin ikke bør ledsages af mad, da det kun vil ødelægge den ædle drik (dog skal det siges, at bogen var helt tilbage fra 1941)!

Til at starte med blev der serveret en velkomst drink bestående af Licor 43, æblemost; toppet af med prosecco - dejlige og forfriskende bobler med et twist. Flere efterspurgte opskriften på velkomstdrikken; 1 del licor 43, 2 dele god æblemost som toppes af med en god let tør prosecco.

Tiden var kommet til at retterne og vinene skulle serveres. Menuen bestod af 5 retter med lige så mange forskellige vine (plus lidt ekstra!).

Efterfølgende var tiden kommet til at servere første ret, som var torsk og snekrabbe med tomat og urteolie. Til denne ret blev der serveret en Sauvignon Blanc fra Casa Marin (Chile). En meget populær vin blandt gæsterne, som desværre kun var tilgængelig i meget begrænset omfang (for køb).

Næste ret (2. servering) bestod af rilette af gris med æbler og hjertesalat hertil en Pinot Noir fra Matua på New Zealand.

Først og anden servering; Snekrabbe/torsk og rilette af gris

Så blev det tid til hovedretten (3. servering) kalvemørbrad med glace, svampe og løg. Her blev der serveret 2 glas vin; først et glas Lahuen Azul cabernet sauvignon (med et sjat syrah i) fra Terra Noble samt et glas Carmignano Riserva fra Le Farnete (cabernet sauvignon og sangiovese)

Hovedret; Kalvemørbrad med tilbehør

Tid til desserten, som bestod af 2 serveringer; først en isdessert bestående af vaniljeis, mousse, syltede bær og karamelliseret hvid chokolade, og derefter en ostetallerken. Til isdesserten var der fundet en delikat Trockenbeerenauslese (riesling), fra Rauen familien, frem fra gemmerne. Til osten blev der serveret en Sandeman Seixo vintage fra 2013 portvin

Desserterne; Is og Ost

Al maden blev kreeret af Steffen og hans team fra Crown Plaza hotellet i Ørestaden i København; som vi før har haft stor glæde af.

Aftenens vine

Vinene samlet; fra ventstre mod højre: Casa Marin, Matua, Lahuen, Carmignano, Rauen og Seixo

Aftenen lakker mod enden, og det er blevet tid til en farvel- og go' nat bajer; samt stående applaus til aftenens værter! Et vellykket arrangement med mange positive tilbage meldninger.

Stående applaus til aftens værter og kokke.

Tekst og billeder: Søren M.