

Sæson for stenbiderrogn og vodka

Champagne og ædelsøde vine passer bedst til kostbar kaviar fra Det kaspiske Hav

Af Erik Mortensen
onsdag@bergske.dk

■ **VIN:** Et par gange om måneden dumper der et brev ind ad min brevkasse. Afsender er ejeren af Bichel Vine og livsnnyderen i Hjortshøj ved Århus, cand. jur. Gunnar Steen Jakobsen, som har direkte forbindelse til Køkkenskolen i Provence. Denne drives af vennen og tidligere køkkenchef på Gl. Aabyhøj Kro, Arne Fusager, og det smitter af både på vinvalg og indkøb af madvarer til den østjyske virksomhed.

Han – altså Bichel-manden – fortæller på skrift og i e-mails om stort og småt i og omkring netop ibrugtagne og nyopførte firmafaciliteter, hvor gode vine mænger sig på hylderne med alskens gastronomiske lækkerier af mere bastant karakter, og hvor jagthunden letter ben de forkerte steder på lageret. Det hele sprudler af munterhed, men der er alvor bag legen på dette vel en af Dan-



Størens naturlige hjem er Det kaspiske Hav i Lilleasien, og her har fiskerne i den grad rovfisket efter kaviar, at det har været nødvendigt at oprette dambrug forskellige steder i verden. Her er et eksemplar af Baerii støren, som opdrættes i Gironde-floden nær Bordeaux i Frankrig.

marks mest avancerede gårdbrugsbutikker.

Fransk flodstør

I et af sine seneste skrivelser fortæller han efter at have gjort opmærksom på, at det nu er sæson for dansk stenbiderrogn, med begejstring om Baerii Kaviar. Den er det franske svar på kaviaren fra de fisk af støreracen, som ellers svømmer rundt i det Kaspiske Hav, og som russiske og iranske fiskere med deres rovdrift i jagten på mammon er godt på vej til at udrydde.

Den franske kaviar, som i dag er meget populær på de bedre danske restauranter, fordi den "kun" koster halvdelen – ca. 350 kr. for 30 gram

i specialforretningen – af prisen på en russisk eller iransk kaviar, stammer fra 8 flodbrug i Gironde-floden tæt ved Bordeaux. Æggene fra disse Baerii stør er små og meget delikate og milde med en vedvarende eftersmag af nødder, fisk og hav. Farven varierer fra koksgrå over sort til gylden brun.

Bedst naturel

Efter min ringe mening serveres kaviar, uanset om det så er den såkaldte danske kaviar, der er rogn fra stenbiderhunner, eller den kostbare Beluga, Sevruga eller Oscietre, bedst naturel, men sammen med et mundret stykke kogt hvid fisk er det en lækkerbissen, som kun

Ugens fund

Påfugle på Holstebro Kunstvin

Holstebro Kunstvin, der er født ved et samarbejde mellem kunstneren Inger Birn og Nørreport Estate Wine i Holstebro, er nu på gaden i en 2008-udgave. Vinen på flasken – både den røde og den hvide – er fra Carbardès-slottet Château de Pennautier i Sydvestfrankrig mellem Bordeaux og Middelhavet. Dråberne i flaskerne til 60 kroner stykket kan sagtens serveres til et måltid med gode venner og ved bordet kan man så diskutere for eller imod Inger Birns etiket. Historien bag den gemmer sig i Knudsens Hotel i Nørregade. I anledning af 100-året for dets opførelse har dets teatersal med plads til 250 mennesker gennemgået en total renovering, finansieret af Inger og Valdemar Birn og af dem overdraget til Holstebro Kommune. Etikettens motiv er det samme som teatrets nye scenetæppe: To smukke farvestrålende påfugle. **emo**

overgås af en nyåbnet Limfjordsøsters toppet med en teskefuld kaviar. Det smager helt vildt godt.

Udenlandsk kaviar er en kostbar råvare, og den salte smag gør, at den skal matches med vine med god intensitet og gerne lidt sødme. Der må gerne være et ordentligt modspil, og et klassisk match er ægte Champagne, f. eks. mærket Gratien fra champagnehuset Gratien & Meyer. Dets vin har en høj grad af intensitet og en fast syre, som arbejder flot sammen med kaviarens

salte smag. Selvom penge på den bedste boblevin vel ikke spiller nogen rolle, når man har råd til at spise fiskeæg til 4-5.000 kr. pr. kilo, så er der dem, som ikke bryder sig om bobler i deres vin. De behøver dog ikke at fortvivle, for senhøstede hvidvine med naturens rene sødme går også fint til kaviar, når den serveres sammen med hummer eller pighvar. anbefalelsesværdig er således den ædelsøde Cookoothama, Botrytis Semilion 2006, fra det australske vinhus Nugan. Den sætter den danske

stenbiderrogn i relief. Et andet valg kunne være en Riesling Grand Cru fra Alsace eller en Riesling Auslese fra Rheingau eller Mosel.

Vodka og stenbiderrogn

I kaviarens oprindelige hjemland, Rusland, brød de forskellige zarer sig ikke meget om vin til kaviar. De foretrak ren vodka, og det er hård kost, som ikke kan anbefales. Skal man absolut eksperimentere, kan det passende ske i forbindelse med serveringen af den i sammenligning med ægte størkaviar meget billigere danske kaviar fra stenbideren, som vi jo traditionelt spiser sammen med små russiske pandekager, blinis, hakkede rødløg og 38 % cremefraiche pyntet med purløg eller kørvæl.

Vodka går også fint til de efterhånden klassiske for- eller frokostretter, der består af lune aspargeskartofler, cremefraiche og iskold stenbiderrogn, og hvor rognen som dekorativt fyld anbringes i midten af en fiskepostej eller serveres i en omelet.

matas

Går din hud og tørster? Er du bekymret for synlige alderdomstegn? Eller ønsker du bare at gøre mere for din hud?



Så har Imedeem løsningen...

- Er du interesseret???

Jeg holder fagprøve i uge 8 om Imedeem, så kig ind i Matas Rasma, Nørregade 16 eller kontakt os på tlf. 97421077 og hør mere om, hvad vi kan gøre for dig.

Onsdag d. 20. februar fra 14.00-17.30 kommer vores Imedeem konsulent Janni og scanner huden. Kom ind og bestil tid eller book online på www.imedeem.dk

Hilsen Louise

Er dit skab fyldt med 1000 forskellige produkter, som du ikke får brugt? Eller har du igen købt en creme, som du MÅSKE tror, er dig?

- Hvis du kan svare ja på et af disse spørgsmål, er det tid til at gøre noget! Tag dig selv eller en veninde under armen og kom til en hyggelig kundefaften med Clinique, vi hjælper dig med at få styr på dit personlige hudplejeprogram samt makeup-tips til hverdagen. Aftenen foregår i forbindelse med min fagprøve i uge 8:

Tirsdag den 19. februar kl. 19-ca. 21.30 med Henriette fra Clinique og Nanna fra Matas.

Skynd dig at komme ind og bestil tid – der er begrænset antal pladser!

Det koster 75 kr. inkl. forplejning og overraskelse.

Hilsen Nanna



Rasma

Nørregade 16
7500 Holstebro
Tlf. 97 42 10 77

matas

- det gode tid gør forskellen

Vestergades Slagter



UGENS PØLSE

Bierwurst 35,-

Pr. stk

Skinkepirogger  20,-

m/bacon, champignon og ost. Klar til panden

Pr. stk

Hjemmelavet medister

 32,-

½ kg

70,-

3 x ½ kg

Dyrlægens natmad

6 sk. saltkød 35,-

1 lille leverpostej

1 bager sky

Whiskygryde

Oksekød, majs og løg 55,-

Pr. ½ kg

Fyldt svinemørbrad

Ovnklar 89,-

Pr. stk

VALENTINSMENU

2 stk. entrecote

1 fl. Valentinsrødvin

Salat

Bagekartofler 150,-

Vestergades Slagter

Vestergade 21 · 7500 Holstebro · Tlf. 97420611 · fax 97420115
www.vestergadeslagter.dk