

**Bokklubben
Nye Bøker**









stelton



Bokklubben NYE BØKER

vinforum.no

Wine Maker Dinner med
Château Angelus 31.
okt.

 Vintester ▾ SØK AVANSERT

Forsiden
10 på topp
Restauranter
Ukens vin
Vinbloggen
Diskusjonsforum
Nyhetsbrev
Jancis Robinson
Nyhetsarkiv
Om Vinforum
Abonnement
Vinakademiet
Annonser
Kontakt

TERROIR WINE'S Velkommen til
www.terroir.no

Vinforum RSS

LOGIN NYHETSBRV

E-post adresse:

Passord:

Logg inn

Vinforum anmelder Restaurant Renaa



Sven Erik Renaa tok over lokalene etter Stavanger-institusjonene Jans Mat- og vinhus og Craig's og åpnet dørene mot slutten av 2009. Oppe er Matbaren blitt et folkelig sted hvor man kan få rimelige og gode retter fra det åpne kjøkkenet og velge mellom et godt utvalg av viner på glass. Nede i kjelleren ligger Restauranten, som har de høyeste ambisjoner.

I restauranten velger man mellom tre menyer; Circus Renaa, som er en åtteretters samling av husets spesialiteter til kr 950, femretters sesongmeny til kr 745 og en femretters vegetarmeny til kr 645. Vi valgte førstnevnte med en vinmeny som kostet kr 645. Vi takket ja til champagne, og fikk et glass Laherte Blanc de Blancs Brut Nature, som i perioder har vært hussjampis på Noma. Vinen er krisp, knusktørr og mineralisk – en god aperitiffchampagne. Og snart kom et lite brett med vannbakkels fyllt med trøffel- og chevrekrem. De lette og luftige putene smakte virkelig trøfler og ga en behagelig start på måltidet.

Deretter fikk vi en original servering av blomkålsuppe – også dette en appetittvekker. På en liten asjett med en staselig sokkel lå det et vaktelegg, ulike blomkålelementer, både rå og lett varmebehandlet, saltet og lufttørket vagegu, samt løyrom. Ved servering så det ut som om det var hele retten. Men servitøren gjorde oss oppmerksomme på at dette var en suppe, og at det som lå på toppen skulle helles i suppen. Suppen var altså i sokkelen.

Slike gjør-det-selv-presentasjoner bidrar til at man som gjest blir mer bevisst hver enkelt bestanddel. Mot servitørens anbefaling smakte jeg på hvert av elementene for jeg helte dem oppi, for bedre å kunne identifisere smakene i suppen. Wagyu-kjøttet tilførte fin saltsmak til den luftige suppen. Eggeplommen satte mer farge enn smak på suppen. Mens løyrommen forsvant – både visuelt og smaksmessig. Uansett var dette en god opptakt til det som skulle komme.

Første rett på menyen, letrøkt salma «Renaa 2006», ble servert med lokk. Idet lokket ble løftet av, strømmet det røyk opp fra tallerkenen hvor en laksesylinder var det visuelle midtpunktet. Laksen hadde blitt posjert på lav varme til den nådde 39 grader. Den var myk, saftig og nesten søtlig på smak. Laksen lå oppå en pepperrotkrem og var omgitt av avrugakaviar, eplebiter, kråkebolleemulsjon og eplevinaigrette. Oppå fisken var det en liten salat med biter av kråkebolleerogn. Retten ga begrepet røykelaks en ny dimensjon. De røykte fiskearomaene ble tilført salt og syre av kaviar og eple. Kråkebolleelementene tilførte den nesten FOR vanlige råvaren etterlengtet friskhet og havsmak. Til laksen fikk vi et glass Bouzeron Aligoté 2008 fra Villaine; en matt og syrlig aligoté. Vinen har en slank, rieslingaktig mineralitet, men også nok vekt til å klare seg sammen med de røykte og salte innslagene på tallerkenen.

«En smak av kysten» – selleri royale med skalldyr – var neste rett. Den puddingaktige bunnen, laget av selleri, melk, fløte og eggeplommer hadde en tiltalende søtlig smak. Oppå denne lå biter av karamelliserte kamskjell, rå reker, urter – og på toppen; et sherry- og rekeskum. Sødmen i bunnen fikk fram sødmen i kamskjellbitene. Og kamskjellene var perfekte, både sprø på overflaten og saftige inni. Rekene var mer variable, noen var fantastiske, et par smakte ikke bra i det hele tatt. Retten minnet meg om congee-rettene man får servert i Asia – en puddingaktig grøt som ofte inneholder skalldyr. Renaas versjon er velsmakende og en original måte å ramme inn ferske skalldyr på, men det kunne etter min smak vært et noe tynnere lag av den mektige og dominerende royalen.

Retten må være krevende for vinkelneren. Prioriteres sødmen og fedmen til royalen i valget av vin, vil man gjerne ende opp med en vin som drukner de krispe anslagene i de rå rekene. Og velger man noe stramt og krispt for rekenes skyld, vil det bli for spedt mot fedmen i puddingen. Derfor var valget av Grüner Veltliner Im Weingebirge 2008 fra

Gourmetforlaget lanserer ny bok! Christer Berens' Nytelser



Bestill i dag. Klikk for mer informasjon og bestilling. Kun kr 348,-

G Få boken fritt tilsendt, og en vinopptrekker på kjøpet!

GOURMET FORLAGET

VINKURS PÅ HERSKAPELIGE



3. sept Viner fra Sør-Afrika
22. okt Viner fra Sør-Amerika
12. nov Viner basert på Pinot Noir-druen

TELEFON: 69 27 83 00

Sommelier på nettet
for finsmakaren i dig



VINBANKEN.SE

brother
at your side

Spar 50%
Bli effektiv

Start
merkingen
nå!

Nikolaihof fornuftig. Denne ekspressive og medium fyldige grüneren representerte en slags gyllen middelvei ut av dilemmaet.

Under oppveksten min i Stavanger leste jeg stadig om forsøkene på å starte hummeroppdrett på Kvitsøy. På grunn av sokkelen rundt øya, skulle det være mulig å sette ut hummeryngel og så fange dem etter at de hadde vokst seg store. Dette ble imidlertid aldri til noen bærekraftig næring. Fra 2000 har Norwegian Lobster Farm derimot utviklet et patentert landbasert hummeroppdrett på Kvitsøy, og nettopp en porsjonshummer på 300 gram fra Kvitsøy skulle bli måltidets desiderte høydepunkt.

En rensert hummerhale og to klør var det eneste som lå på tallerkenen da den ble båret til bordet. Mens vi satt og beundret disse små stykkene, fikk de noen skjæer med sandskjellsaus over seg. Sausen var laget av sandskjellkraft, og hadde også innslag av løyrom, dill, gressløk og eplevinaigrette. Hummerhalen var ikke mye større enn en veldig stor sjøkreps. Og ettersom spørsmålet om hva som er best – sjøkreps eller hummer – er et tilbakevendende spørsmål blant norske gourmeter, vil dette nye produktet definitivt kunne utfordre sjøkrepsstilhengerne. En liten hummer har, som sjøkrepsen, finere tekstur enn stor hummer, som av og til kan nærme seg det grove, nesten kjøttaktige.

Hummerkjøttet var perfekt varmebehandlet. Halen var sprø, varm og likevel i nærheten av å være rå. Klørne myke, nesten geleaktige. Sausen var syrlig og lett, og spilte sitt salte havtema som en stødig og god annenfiolin. Retten var en demonstrasjon av hvor sensasjonelt resultatet kan bli når man har en eksepsjonell råvare som presenteres så naturell som mulig. Til hummeren fikk vi Sant Aubin La Principe 2009 fra Hubert Lamy. En fet og stort anlagt sentralburgunder med et mørkt aromabilde som kledde hummeren. Et forutsigbart klassisk vinvalg – slik jeg mener det skal være når man henter fram råvarer fra øverste hylle.

Siste sjømatrett var lysing servert med svarte trøfler, asparges og varm sherrymajones. Retten var bygget i høyden; oppå en lang, smal grillt brødiskive som steg skrått til værs lå det skiver av rødlok og trøfler. På bunnen av tallerkenen, rundt fisken og aspargesbitene, var det en lett rødvinfiskesjy. Hver for seg var elementene gode. Men likevel var dette måltidets svakeste rett. Valget av lysing som råvare kan man ikke annet enn å anerkjenne som originalt, ettersom dette er en fisk som sjelden serveres på norske topprestauranter. Men lysing er en råvare uten ekstreme egenskaper, og det tette, litt bastante fiskekjøttet kunne vært en anelse mindre varmebehandlet. Selve brødiskiven med rødlok var oppsiktsvekkende smaksrik, men nettopp denne smaksrikdommen bidro til at man ikke kom i kontakt med trøffelaromaene. Jeg synes heller ikke at dette elementet kommuniserte særlig godt med lysingen. Til en fiskerett med rødvinssjy ville jeg forventet en lett rødvin. I stedet fikk vi en av de beste mat- og vinmatchene jeg noensinne har opplevd, og som dermed bidro til at også denne serveringen alt i alt var vellykket. La Mailloche 2007 fra Tissot har et uvanlig sterkt florinnslag i denne årgangen. Og nettopp florpreget sørget for at vinen opprettet en egen forbindelse til den varme sherrymajonesen. Sherryaromaene i majonesen forsterket sherryaromaene i vinen, samtidig som de bidro til å gjøre smør- og kanelaromaene denne charonnay-vinen gjerne har, mer komplekse. Dette var en så intelligent og sublim paring, at den fikk meg til å lure på om dette var et sjeldent eksempel på en rett komponert med utgangspunkt i en bestemt vin.

Så var det klart for gingele med sitronsorbet og einebærsirup overhøvet med lime og einebær – en fullkommen hvilerett. En lett, oppfriskende, kul og sofistikert versjon av aromaer man vanligvis får servert på cocktailbarer.

Dielam med skokker var kveldens eneste kjøttrett. På tallerkenen var det tre kjøttstykker; carré, mørbrad og bringe. Stykkenes ulike tekstur og mørhet gjorde retten til en interessant framvisning av de ulike smaksopplevelsene lam kan gi. Og selv om både carréen og mørbradskivene var perfekt varmebehandlet, var det kanskje bringen som ga den største opplevelsen. Den var antakelig saltet og bakt i ovn, hadde en tiltalende salt og sprø karakter og ga meg assosiasjoner til pinnekjøtt. Jordskokker og artisjokker ble servert både rå, som chips og som pure. Dessuten var en hel jordskock ovnsbakt og fylt med rømme (på Renaa er kjøkkenet ikke redde for å tulle med gatekjøkkenklassikere som bakt potet). Retten var akkurat så kompleks og overskuddspreget som man må kunne forvente at en lammeservering er på en restaurant med høye ambisjoner. Lammesjyen og de sødmefulle smakene fra skokkene bidro til å balansere de syrlige og ville aromaene fra lammet. Til denne retten fikk vi servert Geyserville 2008 fra Ridge. Vinen hadde innledningsvis en noe påtrengende duft av kokos og uintegret eik. Men skal man først slå seg på zinfandel, blir det ikke bedre enn dette. En fløyelspreget munnfølelse og elegante krydder- og solbæraromaer gjorde at vinen fungerte godt til lammet – selv for folk som ikke tilhører zinklubben.

Første dessert hadde navnet 'Egget'. Og det vi fikk servert, så nettopp ut som et egg: Et eggeskall uten topp med en gul plomme omgitt av hvitt. Men dette var selvfølgelig lek med en velkjent form. Det hvite var ikke eggehvite, men en pannacotta laget på tykkmelk. Og plommen var ingen eggeplomme, men en bullisplæskekule av mango. Idet man brøt hinnen til kulen, fløt den gule mangosausen ut i pannacottaen – akkurat slik man utallige ganger har opplevd at en eggeplomme renner ut og farger alt gult. Denne retten er en svært original komposisjon. Inspirert av L'Arpege er det i dag flere topprestauranter som leker med ulike eggeformer som appetittvekker ved måltidets begynnelse. Denne søte versjonen har jeg ikke vært borti noe annet sted. Renaa egg er også svært velsmakende. Pannacottaen er syrlig og frisk og mangosausen ikke for søt.

Siste rett var sjokolade- og peanøttoppinne. En sylindere fylt av sjokoladekrem lå oppå et rektangel laget av peanøttkaramell. Ved siden av lå en melkesorbet over en crumble laget av peanøtter og karamell. Retten var pyntet med gullflak og peanøttdryss. Peanøttbunnen var hedonistisk seig – sjokoladekremen i sylinderen lett og behagelig. Det var også melkesorbeten. Dermed ble det en slags tung-lett-lett-rytme i retten – en elegant måte å komponere sjokoladedessert på.

Til dessertene fikk vi Ben Rye 2008 fra Donnafugata. Den gikk svært godt til egget; appelsin og mango-aromaene i vinen ble tydeliggjort av mangoelementet i denne desserten. Vinens imponerende fylde bidro til at den også fungerte helt ok til



sjokoladedesserten.

Selv om restauranten er relativt ung, må Sven Erik Renaa regnes som en erfaren og merittert kokk. Flere av rettene er unnfanget før restauranten åpnet, lakseretten til og med angitt med årstall. Det å ha signaturretter er selvbevisst og litt pompøst, men også en måte å markere en retning på, nærmest patentere retter man selv opplever er et gjennombrudd. Av Renaas tre signaturretter er jeg mest begeistret for egget. Dette er etter mitt syn en rett på høyt internasjonalt nivå, en rett jeg tipper at vil bli kopiert av andre. Den er både enkel (fordi den består av kun to smakselementer), teknisk avansert (molekylærgastronomisk oppvisning), vakker, leken og svært smakfull. En rett som burde gå inn i den norske kanon over enestående komposisjoner. Også «En smak av kysten» er en vellykket signaturrett. Den gir sjømat en overraskende twist av sweet & sour, og gir rom for fleksibilitet, ettersom kjøkkenet kan skifte ut sjømaten etter hva som er tilgjengelig. Lakseretten var nok mer unik i 2006 da den ble til – i dag er posjert laks en gjenganger både i Norge og på internasjonale topprestauranter.

I en tid der det er blitt trendy å bekjenne seg til programmer, har jeg også sans for den avslappede profilen til Renaa. I én rett lekes det med en gatekjøkkenklassiker, i den neste gir kjøkkenet et lite vink til El Bulli. Skal man gi en merkelapp til restauranten, må den hentes fra råvareprofilen. For mens andre snakker om kortreist mat, blir dette mantraet praktisert på Renaa. Jeg tror aldri jeg har hatt et så vellykket måltid i Norge som har vært så kortreist.

Hummerretten er blant de mest eksepsjonelle rettene jeg har fått servert. Denne råvaren har alt som skal til for å bli en eksportsuksess til verdens topprestauranter. Blir denne retten en gjenganger hos Renaa, er den alene verdt en omvei – uansett hvor man måtte befinne seg.

Det er vanskelig å finne noe vesentlig å kritisere. Det nærmeste jeg kommer er lysingretten, samt et rom som ikke fungerer like godt som det andre. For etter å ha besøkt restauranten et par ganger og sittet i begge, mener jeg at hvor man blir plassert har betydning for totalopplevelsen. Det ene rommet preges av kalde, usjarmerende, hvitmalte murvegger og et vinbur. Det andre er et egenartet rom som kan gi assosiasjoner til en krysning mellom heksens hus i Hans & Grete og en lounge-installasjon av Børre Sæthre.

Vinkartet på Renaa teller rundt 400 ulike oppføringer og er europeisk orientert med hovedvekt på Frankrike. Prisnivået er helt greit; det ser ut til å være et ganske flatt påslag på rundt kr 400 i forhold til vanlige polpriser slik at særlig viner over kr 1000 framstår som gode kjøp. Skal jeg innvende noe, må det være at vinkartet som helhet gir et uinspirert inntrykk. Her er det få viner utenfor allfarvei – og få viner det er vanskelig å få tak i for bortskjemte nordmenn. Dersom vinmenyen jeg fikk er representativ for nivået, vil jeg absolutt anbefale denne framfor vinkartet. For den var både svært rimelig og imponerende. Den var variert både med hensyn til druetyper, land og stilarter, og beveget seg fint mellom klassiske og overraskende valg.

Med en totalpris på drøyt kr 3000 for to ble måltidet nesten en tusenlapp rimeligere enn hva man betaler for tilsvarende nivå i Oslo. Med dagens priser på fly og tog, er det altså ikke langt ifra at man sparer inn reisekostnadene for en tur til Stavanger. Renaa er absolutt en reise verdt.

Nils Are Økland

Publisert: 02 aug.2011

[Tilbake](#)