



## **Besøk hos Charles & De 1.6.2005**

Charles Tjessem åpnet restauranten "Charles & De" i Langgata i Sandnes den 1. juni, og vi var til stede på åpningsdagen, det vil si at undertegnede samt Njål og Jan Kåre hadde tatt med seg fruene for å inspisere forholdene.

Vi fikk et bord i hjørnet, i et lokale som var preget av enkel, men moderne stil. Respatex-bord uten duk, plast og metall gikk igjen i innredningen, samt svære gjennomskinnelige duker som var hengt opp i taket for å skjule lysarmaturer, samt å dempe lyset.

Vi ble vel tatt i mot, og herrene valgte å smake på husets aperitif, som var en enkel musserende vin, mens damene ville ha eplesaft. Huset kunne by på dagens meny, som var en fire-retters meny, evt. med en vinpakke til, eller a la carte. Undertegnede kunne tenke seg å plukke noe selv fra spisekartet, men da resten av følget ville forsøke dagens meny, ble det det på alle. Vi valgte da også husets vinpakke til.

Gildet startet med en tallerken med grillete asparges med hollandaisesaus til. Kanskje ikke verdens mest originale forrett, men vi fikk et bevis på at god kokekunst kan heve selv de mest mundane retter til store høyder. Undertegnede har neppe smakt mer perfekt tilberedt asparges. Fargen var nærmest uanstendig glasert mørkegrønn, og aspargesene hadde den helt perfekte sprø konsistensen som krever beregninger på sekundet for å få til. Hollandaisen var også veldig smakfull, og helt perfekt krydret. Så enkelt, men likevel så fantastisk godt! Vi fikk servert en relativt enkel Landsdale Sauvignon Blanc fra Australia til, helt grei til aspargesen.

Neste forrett var pannestekt ørret med brokkolikrem og stekesjy. Smaken her sto ikke noe tilbake for første rett. En utrolig saftig ørret med perfekt skorpe, med en nydelig brokkolikrem (hvem skulle tro at brokkoli kunne smake så godt?). Stekesjyen som lå rundt fulgte opp med å gi en veldig rik smak, der smaksløkene virkelig fikk kose seg. Vinen vi fikk servert til her var en Chardonnay 2001 fra La Chablisienne. Rik, fyldig og veldig god hvitvin, muligens en gewurztraminer kunne stått enda litegrann bedre til denne retten, men pytt.

Ingen hadde blitt skuffet så langt, og så fikk vi servert litt rødvin mens vi ventet på hovedretten. Vinen var en Barbaresco 2001 fra Prodotti de Barbaresco, en virkelig fin vin. Servitøren satte likegodt igjen hele flasken til oss. Vi satt og småkoste oss litt med denne før hovedretten ble plassert foran oss. Dette var dielam med stekesjy, rotgrønnsaker, spinat, potetkrem og risotto. Retten fulgte mønsteret fra forrettene med å gi oss en veldig fyldig og konsentrert smaksopplevelse. Alle ingrediensene inneholdt veldig mye nydelig smak, selv om de fleste nok var enige om at sjyen hadde nok fått en tanke mye salt. Dessuten fikk nok noen litt vel mye hinner og slintrer til at de var helt fornøyde. Kjøttet som sådan var fantastisk mørt og smakfullt, men litt mye gikk i svinn. Barbarescoen viste seg å være en glimrende lammevin.

Det var vel nå at de første av oss begynte å inspisere toalettene. Konklusjonen derfra er at det var enkelt og greit, men en kunne ha passet gulvvasken bedre, spesielt på en åpningsdag. Pluss for små ruller med tørkehåndkle av tøy, dette gir alltid en litt eksklusiv følelse, men jeg savnet en kurv å legge de brukte tøyhåndklærne i.

Desserten kom sammen med en Weingut Trockenbeerenauslese. Undertegnede syntes det var en litt pussig bismak på vinen, men det viste seg at den matchet desserten perfekt. Desserten var en mangosuppe med friske jordbær og en lime-crème fraîche. Litt trekk for en støvete tallerken, men smaken var igjen veldig fyldig og god. Kanskje jordbærsmaken druknet litt i den dominerende mangoen, men ingen protesterte veldig på dette. Noen ville også ha kaffe til desserten, men ingen var veldig begeistret for denne. Min frue, som har sterke meninger om kaffe, karakteriserte denne som rottegift!

Det er tydelig at Charles & De legger vekt på smaksrik mat, der gjestene skal slippe å anstrenge seg for å kjenne smaken. Samtlige retter bød på kraftige smaksopplevelser. Litt trekk for den i overkant salte hovedretten. Servicen var det ingenting å si på, en kunnskapsrik kvinnelig servitør med erfaring bl.a. fra Cartellet svarte villig vekk på alle våre spørsmål, og hadde detaljert kunnskap til hvordan alle rettene ble tilberedt.

Vinen var såvidt vi kunne se litt over tre-gangeren i forhold til polet. Prisen for oss alle seks endte opp på knapt 4000,-, noe som vel var verken spesielt dyrt eller spesielt billig. Totalvurdering: Veldig lovende. Ingen

*Den Gode Smak - årgang 3*



gourmetstil, helt som annonsert, men svært smaksrik og nesten perfekt tillaget mat for folk flest. Visse rom for forbedringer er det, men det blir ikke vårt siste besøk. Det kan nevnes at pågangen på åpningsdagen var så stor at restauranten gikk tom for mat utpå kvelden.

Sigurd

Referent

*Den Gode Smak - årgang 3*