

mýktur oksi



Nevnliga ráan fisk. Sushi var eisini á gomlu matskránni hjá Hotel Føroyum, og fyri mín part má eg bara siga, at eg fegnist um, at mann framvegis fær tað.

Omaná nigiri-eggnum fingi vit laks og tun. Tað var fyri so vítt í lagi, men tá mann velur at bjóða tvær nigiri, hevði tað kanska verið í lagi at báðar komu við føroyskum fiski. Laks og svartkalva t.d, so hevði alingin og fiskiskapurin verið umboðaður. Vit fingi eisini tun seinni, so í so máta hevði tað einki bilað, um hann ikki var omaná nigiri-inum eisini.

Kálvur og fiskur

Tað eru tey, sum ikki eta fois gras, og tað bilar einki, tí so er meira til okkum onnur. Omaná kálvalundunum lá eitt lítið stykki av hesi forkunnugu gásalivur, sum býtir høvini, tá fólk tosa



djóraetikk, men lat nú etikkin liggja fyri hesuferð.

Kálvalundini vóru perfekt snerkt á grillini, og sósín, sum bygd í eitt fundament av oksaglasé, var eisini góð.

Eftir kálvin kom ein rættur við dampaðum toski, og har var okkurt sum skurraði – ikki við kálvinum ella toskinum, men við raðfylgjuni og muninum á smakkinum. Kálvurin smakkaði av lutfalsliga nógvum í mun til toskin, so tað tók eitt sindur frá toskinum. Kanska átti toskurin at komið á borðið áðrenn kálvurin.

Eftir toskin kom so grillað tun, og tað er jú eisini fiskur, men tun líkist í veruleikanum ljósum djórakjøti – kálvi ella grisi – so tað bilar einki, um tun kemur eftir kálvi, sum í hesum føri.

Tun-búffurin var góður, men mín hevði altso fingið nøkur fá sekund ov nógv á grillini. Tað er næstan nóg mikið at vísa tunbúffinum grillina, og so servera hann, so tað má kokkurin hava í huga. Er tun-búffurin ikki ráur í miðjuni, tá hann verður skorin í helvt, er hann ikki nóg góður eftir mínum tykki. Hann verður turrur beinanvegin, hann fær for nógvan hita.

Ølkúgvín

Og so komu vit til hæddarpunktið á kvöldinum. Kobe-kjøtið.

Hví skulu fólk eta kjøt, sum kostar yvir 1000 krónur kilo? Hví skulu neytini fáa øl at drekka og masserast dagliga? Smakkar hetta kjøtið sjei ferðir so gott sum vanligt gott neytakjøt?

Tað eru so nakrir av teimum spurningum, sum hetta Kobe-kjøtið fær fólk at seta. Og júst tað, at fólk seta spurningar ella gerast áhugað í at tosa um matin og um smakkin, er kanska týðningarmiklasta missiónin hjá Kobe-kjøtinum.

Hetta fyrsta leygarkvöld í apríl var Kobe-kjøtið í hvussu so er høvuðspersónur um borðið, sjálvt um allir hinir rættirnir eisini vóru góðir.

Áðrenn kjøtið varð stókt, kom matstovu-leiðarin til borðið hjá okkum við tí ráa kjøtinum og vísti okkum tað. Flott marmorering má sigast. Áðrenn tað var liðugt, kom tænarin inn og segði okkum, at nú var tað komið upp á 132 stig, men at tað skuldi upp á 142 stig.

So, sum tit síggja, so er tað ikki bara smakkurin, men eisini søgan, handfaringin og spenningurin, ið ger at Kobe-kjøt er nakað heilt serligt.

Hvat ið viðvíkir smakkinum,

so havi eg ongantið smakkað betri kjøt. Tað var fantastiskt.

Tvær desertir

Hesin sami vinmaðurin, sum át kaldan búff, ivast altíð í, um hann vil hava ost ella okkurt meira søtt omaná, tá vit eru úti og eta. Á Hotel Føroyum hetta kvöldið hevði hann sloppið undan at valt, tí á góðmetis-matarskránni er bæði stelton-ostur v.m. og sjokolátaska við ísi. Aftirvið ostinum var eitt annað av hæddarpunktinum á kvöldinum. Ein ótrúliga fín samanseting av krappa-ísi og basilikum. Sjáldan havi eg smakkað nakað so delikat.

Samanumtikið skal sigast, at níggu rættir er nógv, men ikki meira enn so, at tað ber til at ganga frá borðinum. Tað tekur tíð at eta níggu gourmet-rættir, og tað skal heldur ikki vera so, at tú ikki fær svølg ímillum.

Okkurt slag av skolarum hevði verið gott ímillum fiska og kjøtrættirnar, og so aftur millum kjøtið og desertirnar. Kanska eitt sindur av hasum krappa-ísinum – tó uttan basilikum – við eitt sindur av appelsin ella sitrón.

Drykkivørurnar

Tað ber til at keypa góðmetis-matskránna uttan drykkivørur fyri 900 krónur, og tað er rættiliga ódýrt í mun til tað, sum mann fær. Matstovan kann seta saman drykkivørur til alla matskránna fyri 800 krónur, og so kann mann eisini velja flaggskipið fyri 1900,-kr, har ein vælkomsdrykkur og kaffi og okkurt sterkt afturvið, verður lagt afturat matar- og vínskrá.

Vit fingi vínskránni hjá hotellinum afturvið, og hon var samanumtikið væl sett saman. Vit fingi samanumtikið trý sløg av hvítvíni, tvey sløg av øli, eitt slag rosé, eitt av reyðvíni umframt sjampanju.

Alt var væl avstemmað til matin, tó at eg heldur hevði viljað havt eitt glas av køldum løttum reyðvíni afturvið tuninum, enn rosé-vín.

Tænarin hetta kvöldið var heilt fantastisk. Hon greiddi nágreiniliga frá um alt – serliga vínið – og kortini hekk hon ikki óneyðuga nógv uppi yvir okkum, so sum summir tænarar hava lyndi til, tá mann skal eta seg gjøgnum eina størri matskrá.

Maturin var góður, so kokkurin – ella kokkarnir – dugdi eisini sína list. Og útsýnið úr Glasstovuni er framvegis tað besta í landinum. Manga takk !



Sjokolátaska við kirsuberjaði



Sólrótasúpan við blinis



Ostur við agurkusjampanju



Havsins kongur, toskur